

Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Fakultät Life Sciences

Lebensmittel, Ernährung, Hygiene (B.Sc.)
Campus Sigmaringen

Allgemeine Informationen
Fakultätssekretariat
Anton-Günther-Straße 51 | 72488 Sigmaringen
Tel.: +49 (0) 7571 732 - 8242
E-Mail: ls_sekretariat@hs-albsig.de

Inhaltliche Fragen und Themen
Studiendekanin Prof. Dr. Gertrud Winkler
E-Mail: winkler@hs-albsig.de

Online-Studiengangsinformationen
www.hs-albsig.de/leh



Eckdaten zum Studium

Zulassungsvoraussetzung	allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife, Fachhochschulreife, sowie weitere Möglichkeiten (z. B. Meisterabschluss) Bei einschlägigen beruflichen Ausbildungen können auf Antrag Vorleistungen angerechnet werden
Bewerbungsfrist	15. Januar / 15. Juli
Studienbeginn	Sommer- und Wintersemester
Studiendauer	7 Semester (210 ECTS)
Studieren im Ausland (optional)	Auslandssemester an über 30 Partner- und Gasthochschulen weltweit möglich
Abschluss	Bachelor of Science



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Fakultät Life Sciences



Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
Bachelor of Science

Jetzt bewerben und durchstarten

Bewerbungstermine
Bewerbungsschluss für das Sommersemester ist der 15. Januar und für das Wintersemester der 15. Juli.

Online-Bewerbung
www.hs-albsig.de/bewerbung

Fragen zu Bewerbung und Zulassung
Studiendensekretariat Sigmaringen
Tel.: +49 (0) 7571 732 - 8224
E-Mail: kastern@hs-albsig.de

0919

Vorteile auf einen Blick

Methodenstark und unternehmensnah

- naturwissenschaftlich orientierter Studiengang im Bereich Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
- berufsqualifizierende wissenschaftliche Ausbildung
- praxisnahes Lehren und Lernen im engen Kontakt zwischen Lehrenden und Studierenden
- interaktive Lehre in kleinen Lerngruppen
- modulares Studium in 7 Semestern (210 ECTS Punkte)
- Studienbeginn jeweils zum Sommer- und Wintersemester

Das Studium ist den internationalen Standards entsprechend modular aufgebaut. Das ECTS-Leistungspunktesystem ermöglicht die unkomplizierte Einbindung von Studiensemestern an anderen Hochschulen im In- und Ausland.

Studieren in Sigmaringen

Lernumfeld und Betreuung

In Sigmaringen erwartet Sie ein angenehmes Lernumfeld. Hier sind Sie nicht eine Studentin oder ein Student unter vielen, sondern werden individuell betreut. Der enge Kontakt von Studierenden zu Professorinnen und Professoren sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern schafft ein persönliches Klima.



www.hs-albsig.de/leh



Ausgezeichnet mit dem
Zertifikat „audit familien-
gerechte hochschule“



Hochschulregion
Tübingen
Bodensee
Hohenheim



Internationale
Bodensee
Hochschule

* Trendence Institut GmbH: Im deutschlandweiten Absolventenbarometer 2019 erzielt die Fakultät Life Sciences in der Kategorie „Praxisbezug“ den ersten Platz.

Studien-
beginn auch
zum Sommer-
semester
möglich

Lebensmittel, Ernährung, Hygiene in Sigmaringen breite Basis, gezielte Spezialisierung



Studium

Bachelor of Science

Der Bachelor Lebensmittel, Ernährung, Hygiene (LEH) der Hochschule Albstadt-Sigmaringen am Campus Sigmaringen ist die ideale Grundlage für Ihre berufliche Karriere in der Ernährungswirtschaft und verwandten Branchen. Ziel dieser vielseitigen Ausbildung mit naturwissenschaftlich-technologischem Fokus ist es, Sie für den Start im Unternehmen bestens vorzubereiten.

Inhaltlich richten wir Ihr Studium daher an den Erfordernissen der Wirtschaft aus. Unsere Absolventinnen und Absolventen besetzen qualifizierte Positionen in namhaften Unternehmen in der Region und weltweit. Basis dieses Erfolgs sind die enge Verknüpfung von Wissenschaft und Praxis durch eine Vielzahl von Praktika, effektive und abwechslungsreiche Lehrmethoden und die moderne Ausrichtung und Ausstattung unseres Studiengangs.

Studienziele

Unsere Studierenden erwerben umfangreiche Kenntnisse im Themenfeld Lebensmittel, Ernährung, Hygiene. Neben den berufsnotwendigen Kompetenzen erlernen und stärken Sie Ihr Selbstmanagement sowie Ihre Führungskompetenzen, um bestens auf Ihr Berufsleben vorbereitet zu sein.

Durch ein vielseitiges Wahlpflicht-Angebot in den Bereichen „Lebensmittel und Ernährung“ sowie „Hygiene“ ermöglichen und begleiten wir darüber hinaus die Entwicklung Ihres individuellen Profils.

Nach dem dritten Semester entscheiden Sie sich für eine der Wahlrichtungen und legen somit speziell nach Ihren Interessen die Weichen für ihr späteres Berufsleben. Dies eröffnet Ihnen erstklassige Erfolgsaussichten für anspruchsvolle Tätigkeiten als Fach- oder Führungskraft.

Berufliche Perspektiven und Weiterbildung

Vielfältige und attraktive Berufsoptionen

So vielfältig wie der Studiengang ist, so vielseitig sind auch die Perspektiven, die unsere Absolventinnen und Absolventen nach erfolgreichem Abschluss ihres Studiums haben.

Das Studium bietet zwei Wahlrichtungen, die Sie für unterschiedliche Berufsausrichtungen und Arbeitsgebiete qualifizieren:

Wahlrichtung Lebensmittel und Ernährung:

- Tätigkeiten bei Lebensmittelherstellern (z. B. Qualitätsmanagement und Entwicklung)
- Tätigkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung
- Tätigkeiten bei Herstellern von Geräten zur Lebensmittelverarbeitung und -lagerung
- .. viele weitere Möglichkeiten

Wahlrichtung Hygiene:

- Tätigkeiten im Bereich Reinigung und Desinfektion
- Tätigkeiten bei Herstellern von Kosmetika Pharmazeutika und Medizinprodukten
- Tätigkeiten in der Qualitätssicherung bei Lebensmittelherstellern
- ... viele weitere Möglichkeiten

Weiterführendes Masterstudium

Die Masterstudiengänge Facility and Process Design sowie Biomedical Sciences eröffnen Ihnen anschließend an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen weitere interessante Perspektiven. Selbstverständlich sind Sie auch für einschlägige Masterstudiengänge an anderen Hochschulen und Universitäten qualifiziert.

Grundstudium

1

1. Semester

- Reinigungs- und Hygienetechnik
- Mathematische Grundlagen • Chemie
- Biologie und Physiologie
- Naturwissenschaftliches Arbeiten

2

2. Semester

- Lebensmittelkunde • Sensorik
- Lebensmittel und Ernährung
- Physikalische Grundlagen • Chemie
- Naturwissenschaftliches Arbeiten

Hauptstudium

3

3. Semester

- Mikrobiologie der Lebensmittel
- Food Technology • Prozess- und Reinraumtechnik
- Elektrotechnik • BWL • Angewandte Statistik

4

4. Semester

- Versorgungsdienstleistungen und Management
- Lebensmittelverfahrenstechnik
- Vertiefung in den Wahlrichtungen

Lebensmittel und Ernährung

Lebensmittelchemie und -analytik, Ernährung

Hygiene

Digitalisierung und Automatisierung, Reinraumtechnik und Qualitätsmanagement

- Auswahl von zwei zusätzlichen Wahlpflichtmodulen

5

5. Semester

- Integriertes Praxissemester (IPS)

6

6. Semester

- Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht
- Spezialisierung in den Wahlrichtungen

Lebensmittel und Ernährung

Ernährung, Lebensmittelproduktentwicklung, Gerätetechnik

Hygiene

Integrative Hygiene, Mikrobiologie der Lebensmittel, Reinigungs- und Hygienemanagement

- Auswahl von zwei zusätzlichen Wahlpflichtmodulen

7

7. Semester

- Projektarbeit • Qualitätsmanagement
- Auswahl verschiedener aktueller Wahlpflichtmodule
- Bachelorthesis