

Studien-
beginn auch
zum Sommer-
semester
möglich

Lebensmittel, Ernährung, Hygiene studieren breite Basis, gezielte Spezialisierung



Studium

Seit über 50 Jahren gibt es an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen ein Studienangebot im Bereich Lebensmittel, Ernährung und Hygiene. Die inzwischen über 2000 Absolventinnen und Absolventen sind erfolgreiche und gefragte Fachkräfte und auf dem Arbeitsmarkt heiß begehrt. Dieser Erfolg basiert auf der engen Verknüpfung von Wissenschaft und Praxis durch viele Laborpraktika und einem kompletten Praxissemester außerhalb der Hochschule sowie auf der modernen Lehre, Ausrichtung und Ausstattung im Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene. Angeboten werden die beiden Studienwahlrichtungen Lebensmittel und Ernährung oder Hygiene. Aktuelle und wichtige Querschnittsthemen wie Nachhaltigkeit, Aspekte der Versorgung und Gemeinschaftsverpflegung aber auch englische Sprachkenntnisse werden integriert und übergreifend in zahlreichen Lehrveranstaltungen aufgegriffen. Zudem werden kontinuierlich weiterentwickelte, innovative und attraktive Wahlmodule angeboten, die individuelle Studienprofile nach persönlichen Interessen ermöglichen.

Nach einem erfolgreichen Studium

- haben Sie naturwissenschaftlich-technisches Grundwissen im Bereich Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
- verfügen Sie über Fachkenntnisse in Lebensmitteltechnik und je nach Profilbildung in Ernährung oder Hygiene
- sind Sie sensibilisiert für Nachhaltigkeit
- können Sie in Fach- und Schnittstellenpositionen sowie Führungspositionen in der Lebensmittel-, Ernährungs- und Hygienebranche erfolgreich arbeiten
- können Sie komplexe Aufgaben und Problemstellungen sowohl selbstständig als auch im Team bearbeiten

Weiterführendes Masterstudium

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

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 qualifiziert Sie – je nach Wahlrichtung – für zahlreiche Arbeitsgebiete und Tätigkeiten:

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
- Ernährungsberatung
- ... 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

Vorteile von Sigmaringen

- Günstiger Wohnraum in Hochschulnähe
- Sport- und Outdoor-Aktivitäten wie Schwimmen, Klettern, Mountainbiken oder Kanufahren
- Studentischer Treffpunkt auf dem Campus
- Regionale Wirtschaft mit interessanten Praktikums- und Berufsperspektiven

Grundstudium

1. Semester
 - Reinigungs- und Hygienetechnik
 - Mathematische Grundlagen
 - Chemie
 - Biologie und Physiologie
 - Naturwissenschaftliches Arbeiten
2. Semester
 - Grundlagen Lebensmittel und Ernährung
 - Sensorik und Konsumentenakzeptanz
 - Physikalische Grundlagen
 - Chemie
 - Naturwissenschaftliches Arbeiten

Hauptstudium

3. Semester
 - Mikrobiologie der Lebensmittel
 - Food Technology
 - Prozess- und Reinraumtechnik
 - Elektrotechnik und Digitalisierung
 - BWL
 - Angewandte Statistik
4. Semester
 - Verpflegungskonzepte, Versorgung, Management
 - Lebensmittelverfahrenstechnik
 - Vertiefung in den Wahlrichtungen

Lebensmittel und Ernährung Lebensmittelchemie und -analytik, Ernährung	Hygiene Automatisierung, Reinraumtechnik und Qualitätsmanagement
--	--

- Auswahl von zwei zusätzlichen Wahlpflichtmodulen

5. Semester
 - Integriertes Praxissemester (IPS)

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. Semester
 - Projektarbeit
 - Qualitätsmanagement
 - Auswahl verschiedener aktueller Wahlpflichtmodule
 - Bachelorthesis

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) 75 71 732 - 82 42
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



05.22



Eckdaten zum Studium

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



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.

Fragen zu Bewerbung und Zulassung
Studierendensekretariat – Campus Sigmaringen
Tel.: +49 (0) 75 71 732 - 82 24
E-Mail: studienbewerbung@hs-albsig.de

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



Vieles ist möglich

Studieren in Vollzeit und Teilzeit

Sollte ein Vollzeitstudium für Sie nicht möglich sein, weil Sie beispielweise Ihren Arbeitsplatz nicht ganz aufgeben möchten oder Kinder oder pflegebedürftige Angehörige zu versorgen haben, können Sie auch in Teilzeit studieren und die zeitliche Belastung individuell Ihrer persönlichen Situation anpassen.

Studieren in Präsenz oder online

Lehrveranstaltungen werden zunehmend sowohl in Präsenz als auch online angeboten.

Studieren mit oder ohne Abitur

Die klassische „Eintrittskarte“ ist das Abitur oder die Fachhochschulreife. Sie können ohne diese Schulabschlüsse studieren mit entweder einem Meisterbrief oder einer einschlägigen Ausbildung mit drei oder mehr Jahren Berufserfahrung und einer zusätzlichen Eignungsprüfung, die jeweils im Mai an der Hochschule Konstanz angeboten wird. Verpflichtend ist in beiden Fällen ein studienfachliches Beratungsgespräch.

Bei manchen beruflichen Ausbildungen werden Ihnen auf Antrag sogar Vorleistungen angerechnet. Dazu gehören u. a. Ausbildungen in den Bereichen Biotechnologie, Chemie, Pharma und Lebensmitteltechnik, Gebäudereinigung, Hauswirtschaft sowie zum Koch bzw. zur Köchin. Mit anderen einschlägigen Ausbildungen können Sie auf Antrag individuell Leistungen angerechnet bekommen. Eine mögliche Anrechnung wird zügig und unkompliziert geprüft.

Sie möchten ins Ausland? Wir unterstützen Sie gerne!

Wir unterstützen Sie gerne, wenn Sie ein Semester im Ausland studieren oder Ihr Praxissemester oder die Abschlussarbeit (Bachelor-Thesis) im Ausland durchführen möchten. Seit dem Wintersemester 2021/22 kann ein internationaler Doppelabschluss als B. Eng. Food Technology und B. Sc. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene erworben werden. Studierende des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene absolvieren dazu das 5. Semester im Bachelorstudiengang „Food Technology“ an der „Faculty of Engineering & Information Technology“ an der Swiss Germany University (SGU) sowie ihr integriertes Praxissemester in Indonesien.



www.hs-albsig.de/leh



Ausgezeichnet mit dem
Zertifikat „audit familien-
gerechte hochschule“

