

Studien-
beginn auch
zum Sommer-
semester
möglich

Lebensmittel, Ernährung, Hygiene studieren

Bachelor of Science in Sigmaringen



Was genau studiere ich denn da?

Wie sieht die Ernährung der Zukunft aus? Wir stehen vor großen Herausforderungen, was unsere zukünftige Ernährung angeht:

Was ist noch gesund, welche Lebensmittel kann und darf unsere moderne Welt überhaupt bereitstellen, wie stelle ich sicher, dass wertvolle Lebensmittel nicht zu schnell wieder verderben?

Im Studium lernst du alles kennen, was mit moderner Ernährung und dem Einfluss auf unsere Gesundheit zu tun hat, was mit nachhaltiger Nahrungsmittelproduktion gemeint ist, wie du verhindern kannst, dass schädliche Keime das Essen schnell verderben lassen. Dabei lernst du ganz praktische Dinge in zahlreichen Praktika bei uns kennen: Du lernst wie eine Großküche arbeitet, aber auch, wie kleine und große Lebensmittelhersteller arbeiten – die Möglichkeiten für später sind riesig!

Warum Sigmaringen?

- Erlebe einen familiären Studiengang, in dem jeder jeden kennt.
- Der Weg zum Professor ist nicht weit, wenn es mal klemmt im Studium.
- Ein Zimmer in einer WG, im Wohnheim oder sogar in einer eigenen Wohnung ist hier noch sehr gut finanzierbar. Da bleibt noch viel Geld übrig für Anderes!
- Eine eigene Studentenkneipe direkt auf dem Campus, Hochschulsport, AStA-Partys usw.

Berufliche Perspektiven

So vielfältig wie der Studiengang ist, so vielseitig sind auch die Perspektiven, die du mit erfolgreichem Abschluss des Studiums haben wirst. Als Absolvent in Lebensmittel, Ernährung, Hygiene hast du sofort sehr gute Chancen auf einen attraktiven Arbeitsplatz in der Lebensmittelindustrie, Gemeinschaftsverpflegung oder bei Herstellern von Geräten zur Lebensmittelverarbeitung. Aber auch in den angrenzenden Bereichen wie z. B. bei Herstellern von Kosmetika, Pharmazeutika und Medizinprodukten in den Bereichen:

- Ernährungsberatung
- Produktentwicklung Lebensmittel/Gerätehersteller
- Lebensmittelhygiene/medizinische Hygiene
- Qualitätsmanagement/Qualitätssicherung
- Keimreduktion und Desinfektion

Grundstudium

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

Hauptstudium

- 3
 - Mikrobiologie der Lebensmittel
 - Food Technology • Prozess- und Reinraumtechnik
 - Elektrotechnik und Digitalisierung • BWL
 - Angewandte Statistik
- 4
 - 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 • Integriertes Praxissemester (IPS)

- 6

Lebensmittel und Ernährung Ernährung, Lebensmittelproduktentwicklung, Gerätetechnik	Hygiene Integrative Hygiene, Mikrobiologie der Lebensmittel, Reinigungs- und Hygienemanagement
----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

- Auswahl von zwei zusätzlichen Wahlpflichtmodulen
- 7
 - Projektarbeit • Food Safety Management
 - 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
Studiendekan Prof. Dr. Philipp Heindl
E-Mail: heindl@hs-albsig.de

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



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
Studierendensekretariat Sigmaringen
Tel.: +49 (0) 75 71 732-8224
E-Mail: studienbewerbung@hs-albsig.de

1023



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
University of Applied Sciences

Fakultät Life Sciences

Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
Bachelor of Science

Vieles ist möglich

Studieren in Vollzeit und Teilzeit

Sollte ein Vollzeitstudium für dich nicht möglich sein, weil du beispielsweise deinen Arbeitsplatz nicht ganz aufgeben möchtest oder Kinder oder pflegebedürftige Angehörige zu versorgen hast, kannst du auch in Teilzeit studieren.

Studieren in Präsenz oder online

Du bist beruflich oder räumlich gebunden? Kein Problem, viele unserer Veranstaltungen kannst du auch online besuchen, wenn es gerade nicht anders geht.

Studieren mit oder ohne Abitur

Die klassische Eintrittskarte ist das Abitur oder die Fachhochschulreife. Du kannst ohne diese Schulabschlüsse studieren, entweder mit einem Meisterbrief oder einer einschlägigen Ausbildung mit drei oder mehr Jahren Berufserfahrung und einer zusätzlichen Eignungsprüfung.

Bei manchen beruflichen Ausbildungen werden dir 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 kannst du auf Antrag individuell Leistungen angerechnet bekommen. Eine mögliche Anrechnung wird zügig und unkompliziert geprüft.

Du möchtest ins Ausland?

Sehr gerne, du kannst einen internationalen Doppelabschluss als B. Eng. Food Technology und B. Sc. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene erwerben. Du absolvierst dazu das 5. Semester im Bachelorstudiengang „Food Technology“ an der Swiss Germany University in Indonesien.

Wir unterstützen dich aber auch, wenn du ein Semester im Ausland studieren willst, dein Praxissemester oder die Abschlussarbeit im Ausland durchführen möchtest.



Ausgezeichnet mit dem
Zertifikat „audit familien-
gerechte hochschule“



Hochschulregion
Tübingen
Hohenheim



Internationale
Bodensee
Hochschule

