

# Ernährungswissenschaften und Lebensmittelwissenschaften

## Praxisnah studieren – in einer starken Region

Der Ernährungs- und Lebensmittelsektor befindet sich im stetigen Wandel. Klimatische und gesellschaftliche Entwicklungen, Ressourcenverantwortung, Bevölkerungsgesundheit, globale Lieferketten und digitale Transformationsprozesse prägen die aktuelle Agenda. Lösungsansätze entstehen aus einem ganzheitlichen Verständnis der Wertschöpfungskette, von Rohstoffen und Verarbeitungsprozessen über Konsumverhalten und Ernährungsmuster bis hin zu gesundheitlichen Auswirkungen. Die Studiengänge Ernährungswissenschaften und Lebensmittelwissenschaften am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein qualifizieren Studierende, diese komplexen Zusammenhänge zu analysieren und an Lösungen mitzuwirken.



*„Die enge Betreuung in den individuellen Master-Forschungsprojekten und der persönliche Kontakt zu den Lehrenden sind für mich wesentliche Gründe, warum ich so gerne an unserem Fachbereich studiere.“*

**Annika Laumen, 2. Semester, M.Sc. Ernährungswissenschaften**

Mit rund 600 Studierenden zählt unser Fachbereich zu den größten Studienstandorten im Bereich Lebensmittel und Ernährung. Für die Studiengänge ist eine praxisnahe, interdisziplinäre und projektorientierte Ausrichtung kennzeichnend. Unsere Studierenden bearbeiten Fragestellungen aus realen beruflichen und gesellschaftlichen Kontexten, häufig in Kooperation mit Unternehmen, Verbänden und öffentlichen Institutionen. Mönchengladbach verbindet vielseitige Sport-, Kultur- und Freizeitmöglichkeiten mit kurzen Wegen und vergleichsweise günstigen Lebenshaltungskosten. Unsere modern ausgestatteten Labore und eine enge Betreuung unterstützen das anwendungsbezogene Lernen. Die Lage am Niederrhein mit Nähe zu Düsseldorf, Köln, dem Ruhrgebiet sowie den Niederlanden und Belgien bietet vielfältige Kooperationsmöglichkeiten und Anknüpfungspunkte für Austausch, Transfer und berufliche Orientierung unserer Studierenden.

Im Rahmen der derzeit laufenden Reakkreditierung entwickeln wir unsere Studiengänge weiter und passen diese noch stärker an gesellschaftliche, fachliche und studierendenbezogene Anforderungen an, insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit und flexible Studienstrukturen.

Am Fachbereich können jeweils zwei Bachelor- und Masterstudiengänge studiert werden. Im **B.Sc. und M.Sc. Ernährungswissenschaften** steht der Mensch im Mittelpunkt. Thematisiert werden Fragestellungen rund um Ernährung, Gesundheit, Kommunikation und Konsum. Im **B.Sc. und M.Sc. Lebensmittelwissenschaften** stehen Lebensmittel im Fokus. Hier liegen die Schwerpunkte auf Rohstoffen, Verarbeitung, Zusammensetzung sowie der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln.

## Die Bachelorstudiengänge

Typische Berufsfelder für Ernährungswissenschaftler\*innen liegen in Beratung, Prävention, Bildung und ernährungsbezogener Kommunikation, u. a. bei öffentlichen Institutionen und Verbänden, in Agenturen sowie in der Gemeinschaftsverpflegung. Das Studium Lebensmittelwissenschaften qualifiziert für Tätigkeiten in Betrieben der Lebensmittelwirtschaft entlang der Wertschöpfungskette von der Rohstoffproduktion bis zum Handel sowie bei Zulieferern und Dienstleistern, z. B. Prüf- und Analyselabore.

Die Studiengänge können in sechs Semestern oder mit zusätzlichem Praxis- oder Auslandssemester in sieben Semestern abgeschlossen werden. Lebensmittelwissenschaften ist **auch als duales Paket** studierbar und verbindet damit das Hochschulstudium mit einer betrieblichen Ausbildung. In Ernährungswissenschaften können bereits Leistungen für weiterführende ernährungstherapeutische Qualifikationen angerechnet werden (♦ Tabelle 1).

Ab dem ersten Semester liegt der Fokus beider Bachelorstudiengänge auf dem Projekt- und Methodenstudium, in dem Fachinhalte praxisnah angewendet werden. Im Vertiefungs-

studium schärfen unsere Studierenden durch die Wahl eines Studienschwerpunkts ihr individuelles Profil. Wahlmodule ermöglichen eine weitere fachliche Spezialisierung oder den Erwerb internationaler Qualifikationen.

Eine **Besonderheit ist das dreisemestrige Langzeitprojekt**, in dem Studierende beider Studiengänge vom dritten bis zum fünften Semester gemeinsam in interdisziplinären Teams an aktuellen Fragestellungen aus Wirtschaft und Gesellschaft arbeiten. Das Angebot umfasst u. a. Projekte aus den Bereichen Ernährungsbildung und -kommunikation, Food Consulting, Sport- und Ernährungsmedizin, Qualitätsmanagement, Ökobilanzierung, Lebensmittelensorik sowie Lebensmittel- und Biotechnologie.

## Die Masterstudiengänge

Unsere viersemestrigen Masterstudiengänge vermitteln vertiefte fachliche, methodische und analytische Kompetenzen, um verantwortungsvolle Fach- und Führungsaufgaben in Unternehmen, Verbänden, Behörden und der Forschung zu übernehmen. Sie befähigen für den höheren öffentlichen Dienst und ermöglichen die Aufnahme einer Promotion. Das Studium umfasst drei Semester sowie ein viertes Semester für Masterarbeit und -prüfung. Auslandssemester oder forschungsbezogene Aufenthalte können in beide Studiengänge integriert werden und unterstützen die internationale Profilbildung (♦ Tabelle 1).


In individuell betreuten Studien- und Forschungsprojekten aus unterschiedlichen Themenfeldern arbeiten die Studierenden ab dem Beginn des Masterstudiengangs entlang ihrer gewählten Studienschwerpunkte. Die Projekte sind in laufende Forschungsaktivitäten des Fachbereichs eingebunden und entstehen häufig in Kooperation mit Unternehmen, Verbänden oder im Rahmen von Drittmittelprojekten (weitere Infos über den QR-Code). So erhalten unsere Studierenden frühzeitig Einblicke in reale Forschungs- und Entwicklungsprozesse und erwerben praxisrelevante Kompetenzen auf wissenschaftlichem Niveau. Begleitende Masterseminare vertiefen die wissenschaftlich-methodischen Fähigkeiten, fördern den interdisziplinären Austausch und stärken den wissenschaftlichen Diskurs.

Ernährungswissenschaften (B. Sc.)	Lebensmittelwissenschaften (B. Sc.)
<b>Ernährungskommunikation und Marketing</b>	<b>Produktentwicklung</b>
Zielgruppengerechte Ernährungs-kommunikation und Marketingstrategien	Strukturierte Entwicklung neuer Lebensmittel von der Idee bis zur Marktreife
<b>Ernährungsmanagement</b>	<b>Qualität und Lebensmittelsicherheit</b>
Planung und Steuerung von Ernährungskonzepten in Organisationen	Analyse und Optimierung von Prozessen zur Sicherstellung von Produktqualität und Lebensmittelsicherheit
<b>Ernährungs- und Gesundheitsberatung</b>	<b>Regulatory Affairs</b>
Prozessgesteuerte Beratung sowie Gesprächsführung	Prüfung und Umsetzung der Rechtskonformität von Produkten und Herstellungsprozessen
<b>Humanernährung</b>	
Naturwissenschaftliche und klinische Grundlagen der Ernährung	

Tab. 1: Vertiefungsrichtungen unserer Bachelorstudiengänge

*„Ich schätze besonders die enge Verbindung von Theorie und Praxis im Studium sowie die offene und nahbare Art der Professor\*innen und Mitarbeitenden gegenüber den Studierenden.“*

**Benedikt Thorhauer, 5. Semester, B.Sc. Lebensmittelwissenschaften**

Ernährungs- oder Lebensmittelwissenschaften (B.Sc.)		
Regelstudienzeit:	6 Sem. (180 ECTS) 7 Sem. mit Praxis- oder Auslandssemester	
Akkreditierung:	bis 28.02.2027	
Zulassungsmodus:	zulassungsfrei	
Zugangsvoraussetzungen:	Abitur/Fachhochschulreife, Zugang für beruflich Qualifizierte möglich; einschlägiges Praktikum bis zum Beginn des 4. Semesters erforderlich	
Studienbeginn:	Wintersemester	
Bewerbungsfrist:	1. Mai – 15. September	
Abschluss:	Bachelor of Science	
Semesterbeitrag:	350,80 € inkl. Semesterticket	
Kontakt:	<a href="http://www.hs-niederrhein.de/oecotrophologie/studieninteressierte/">www.hs-niederrhein.de/oecotrophologie/studieninteressierte/</a>	