



Hochschule Osnabrück:

Vielfältig und innovativ aufgestellt am Hotspot der Food-Branche

Wie werden Lebensmittel produziert, verarbeitet, vermarktet, konsumiert und gegessen – und wie nachhaltig ist die Ernährungswirtschaft? Ob es darum geht, Ernährungssysteme zu gestalten, moderne Verfahren zu entwickeln oder Konsum- und Essverhalten zu verstehen: Die Hochschule Osnabrück bietet unterschiedliche Studiengänge rund um unsere Lebensmittel und Ernährung, die sich in Lehre und Forschung den aktuellen Herausforderungen stellen.

Ökotrophologie (B.Sc.)

Der Bachelorstudiengang Ökotrophologie an der Hochschule Osnabrück nimmt sowohl ernährungswissenschaftliche als auch haushaltswissenschaftliche Perspektiven in den Blick, wobei entweder diese ganzheitliche Sichtweise im Studium verfolgt werden kann oder je nach fachlichem Interesse aus 3 Schwerpunkten ausgewählt werden kann:

- Ernährungswissenschaften und Gesundheit,
- Ernährungswirtschaft, Management und Versorgung sowie
- Mensch, Gesellschaft und Nachhaltigkeit.

Damit werden Bezüge zu ernährungs- und gesundheitswissenschaftlichen Fragen hergestellt, lebensmittelwissenschaftliche und wirtschaftliche Aspekte aufgegriffen sowie sozialwissenschaftliche bzw. sozioökonomische Themen beleuchtet – in Theorie und in der Praxis des Alltags in Privathaushalten, verarbeitenden Unternehmen und Dienstleistungsbetrieben.

Der Mensch mit all seinen Bezügen zu seinem nahen und weiten Umfeld steht dabei im Mittelpunkt der systemorientierten Betrachtung. Entsprechend werden die Studierenden für Tätigkeitsfelder in Betrieben entlang der Wertschöpfungskette der Ernährungswirtschaft, z. B. Qualitätsmanagement/Qualitätssicherung; Information/Bildung/Beratung/Therapie; Versorgung und Verpflegung, Nachhaltigkeit etc. qualifiziert.

Berufliche Bildung – Ökotrophologie (B.Sc.)

Eine besondere Ausrichtung hat der Bachelorstudiengang Berufliche Bildung – Ökotrophologie, der **Teil der Lehramtsausbildung für berufsbildende Schulen** ist und in **Kooperation mit der Universität Osnabrück** angeboten wird. Er richtet sich auf die Vermittlung fachwissenschaftlicher und berufspädagogischer Grundlagen im Bereich Ernährung, Hauswirtschaft, Gastronomie und Lebensmittelproduktion.

Inhaltlich verbindet der Studiengang ökotrophologische Fachinhalte mit berufspädagogischen und didaktischen Fragestellungen. Behandelt werden sowohl ernährungs- und lebensmittelbezogene Themen als auch berufliche Handlungsfelder der entsprechenden Ausbildungsberufe. Ziel ist es, fachliche Inhalte für den berufsbildenden Unterricht didaktisch aufzubereiten und einzuordnen.

Lehramt an berufsbildenden Schulen – Ökotrophologie (M.Ed.)

Der Bachelorabschluss bildet die Grundlage für den konsekutiven, ebenfalls kooperativen Masterstudiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ökotrophologie, der für die Aufnahme der zweiten Phase der Lehrkräftebildung (Referendariat) qualifiziert. Darüber hinaus qualifiziert das Studienprogramm für Tätigkeiten in der Aus-, Fort- und Weiterbildung in außerschulischen Bildungseinrichtungen. Absolventinnen und Absolventen erwerben damit ein fachlich fundiertes und pädagogisch ausgerichtetes Profil im Schnittpunkt von Ernährung, Bildung und beruflicher Qualifizierung.

Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie (B.Sc.)

Ein **technik- und naturwissenschaftlich geprägtes Profil** verfolgt der Bachelorstudiengang Bioverfahrenstechnik in der Lebensmit-

Um industrielle Prozesse fachlich zu begleiten, ist eine enge Verbindung von naturwissenschaftlichen und ingenieurwissenschaftlichen Kenntnissen erforderlich. Entsprechend behandelt der Studiengang Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie sowohl biologische und biochemische Grundlagen als auch verfahrenstechnische Fragestellungen, etwa zur Prozessführung, Skalierung und zum Betrieb technischer Anlagen. Absolventinnen und Absolventen verfügen damit über das notwendige Fachwissen, um biotechnologische Prozesse in der Lebensmittelindustrie einzuordnen und weiterzuentwickeln. Damit können sie beispielsweise in der Lebensmittelproduktion, der Produktentwicklung oder dem Produktmanagement sowie in der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Firmen oder in der Qualitätssicherung arbeiten.



© HS Osnabrück

telindustrie. Der Studiengang befasst sich mit biotechnologischen Verfahren, die in der modernen Lebensmittelproduktion eine zentrale Rolle spielen. Solche Verfahren werden eingesetzt, um Rohstoffe effizient zu verarbeiten, Produkte sicher herzustellen und Produktionsprozesse zunehmend ressourcenschonend zu gestalten. Zugleich leisten sie einen Beitrag zur Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Anforderungen und zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Im Studium stehen biologische Systeme im Mittelpunkt, die in biotechnologischen Prozessen genutzt werden, darunter Bakterien, Hefen und Schimmelpilze sowie Algen, pflanzliche Systeme oder tierische Zellen. Studierende lernen, wie diese Systeme unter kontrollierten Bedingungen eingesetzt, überwacht und in industrielle Prozesse der Lebensmittelindustrie integriert werden können.

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Der Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion verbindet Technik und Ökonomie. Die Studierenden befassen sich mit Fragestellungen an der Schnittstelle von Lebensmitteltechnik, Naturwissenschaften und betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen. Der Studiengang ordnet die Herstellung von Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette ein – von der Rohstoffbasis über technische Produktionsprozesse bis hin zu Fragen der Qualität, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit.

Im Mittelpunkt stehen technische Verfahren der Lebensmittelproduktion sowie deren wirtschaftliche Planung, Steuerung und Bewertung. Studierende setzen sich mit Produktions- und Prozessabläufen auseinander und analysieren, wie Produkte entwickelt, hergestellt und unter Berücksichtigung von qualitäts- und sicherheitsrelevanten Anforderungen optimiert werden können. Dabei werden technologische und ökonomische Perspektiven systematisch und praxisnah miteinander verknüpft. Praktika und eine regelmäßige Einbindung in industrienaher Projekte sind ein wesentlicher Teil des Studiums.

Der Studiengang **Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion** vermittelt ein interdisziplinäres Verständnis für die Herausforderungen der modernen Lebensmittelbranche. Absolvent*innen sind in der Lage, technische und wirtschaftliche Aspekte der Lebensmittelproduktion ganzheitlich zu betrachten und Entscheidungsprozesse interdisziplinär zu begleiten. Das Studium bereitet darauf vor, zumeist in Schnittstellen- und Führungspositionen tätig zu werden. Beispielsweise als Leitung von Projektteams, in der Produktionsleitung, der Produktentwicklung oder der Qualitätssicherung. Weitere Tätigkeitsfelder sind beispielsweise im Produktmanagement oder im Marketingbereich angesiedelt.

Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.)

Einen stärker systemischen Blick nimmt der Bachelorstudiengang Management nachhaltiger Ernährungssysteme ein, der sich mit den technologischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Herausforderungen von Agrar- und Ernährungssystemen auseinandersetzt. Im Mittelpunkt steht ein systemisches Verständnis, das einzelne Disziplinen verbindet und Wechselwirkungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Lebensmitteln berücksichtigt. Thematisiert werden unter anderem Fragen des nachhaltigen Anbaus sowie der Verarbeitung, Vermarktung und Distribution von Lebensmitteln. Dabei werden ökologische, ökonomische und soziale Aspekte gemeinsam betrachtet. Studierende analysieren, wie bestehende Ernährungssysteme gestaltet sind und welche Ansatzpunkte es gibt, um sie unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten weiterzuentwickeln.

Der Studiengang **Management nachhaltiger Ernährungssysteme** verbindet fachliche Inhalte aus den Bereichen Technologie, Management und Wirtschaft mit übergeordneten Fragestellungen der nachhaltigen Entwicklung. Absolventinnen und Absolventen verfügen über ein interdisziplinäres Verständnis, um Herausforderungen in nachhaltigen Ernährungssystemen einzuordnen und Lösungsansätze auf konzeptioneller und organisatorischer Ebene mitzugestalten.

Nach ihrem Abschluss arbeiten sie beispielsweise bei Lebensmittelherstellern, in Molkereien oder Verarbeitungsbetrieben, im Lebensmittelhandel oder bei Unternehmen der Agrarwirtschaft. Typische Aufgaben sind dort die Entwicklung neuer Produkte, das Nachhaltigkeits- und Qualitätsmanagement, Marketing und Markenführung oder die Weiterentwicklung von Organisations- und Produktionsprozessen. Weitere Berufsfelder finden sich bei Verbänden, Beratungen und Start-ups der Ernährungsbranche sowie in Forschungseinrichtungen und Hochschulen – teils auch mit dem Schritt in die eigene Unternehmensgründung.



© HS Osnabrück

Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (M.Sc.)

Den Abschluss des Studienangebots aus dem Bereich Lebensmittel bildet der Masterstudiengang Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, der auf einem abgeschlossenen Bachelorstudium aufbaut. Er richtet sich an Absolventinnen und Absolventen, die sich vertieft mit ökonomischen, technologischen und gesellschaftlichen Fragestellungen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft befassen möchten. Der Studiengang ist praxis- und forschungsorien-

Die Hochschule Osnabrück ist die größte und leistungsstärkste Hochschule für angewandte Wissenschaften in Niedersachsen. Insgesamt studieren hier mehr als 13000 Menschen. Am Campus Haste gibt es eine gut vernetzte und engagierte Gemeinschaft von Forschenden, Lehrenden, Mitarbeitenden und Studierenden.

Studierende erlernen im Hörsaal die theoretischen Grundlagen, die sie dann selbst in Laboren, bei Exkursionen, Projektarbeiten oder im direkten Austausch mit Unternehmen der Lebensmittelbranche umsetzen. Dabei profitieren Studierende von der sehr guten Infrastruktur der Hochschule. Dazu zählen unter anderem der ökologisch bewirtschaftete „Waldhof“ mit projektbezogenen Praxisflächen sowie das dort angesiedelte WABE-Zentrum, das sich mit Verbraucherinformation, Ernährung und nachhaltiger Lebensmittelproduktion befasst. Die vorhandenen Einrichtungen, einschließlich Käserei und Demonstrationsküche, ermöglichen die Verknüpfung theoretischer Inhalte mit anwendungsbezogenen Einblicken.

Ein weiterer Vorteil ist der Standort Osnabrück als Zentrum der Agrar- und Ernährungswirtschaft: Hier und im nahen Umland, an der westlichen Landesgrenze Niedersachsens und Nordrhein-Westfalens, konzentrieren sich neben landwirtschaftlichen Betrieben eine Vielzahl mittelständischer und auch großer Unternehmen der Branche wie auch junge Start-ups: von der Saatgut- und Futtermittelwirtschaft über die Landtechnik und Lebensmittelverarbeitung bis zum (digitalen) Handel sowie weiteren Food-Services. Hierdurch haben Studierende beste Voraussetzungen für Praktika, Exkursionen und Abschlussarbeiten mit direktem Praxisbezug.








Die Verbindung von wissenschaftlichen Grundlagen und anwendungsbezogenen Erfahrungen schafft damit verlässliche Voraussetzungen für einen qualifizierten Einstieg in unterschiedliche Berufsfelder der Agrar- und Ernährungswirtschaft.

tiert ausgerichtet und ordnet die Agrar- und Lebensmittelbranche entlang der gesamten grünen Wertschöpfungskette ein.

Inhaltlich stehen die Analyse und Gestaltung von Prozessen in den verschiedenen Teilbereichen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft im Mittelpunkt. Behandelt werden sowohl betriebswirtschaftliche und sektorale Zusammenhänge als auch Schnittstellen zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Gesellschaft. Der Studiengang vermittelt ein vertieftes Verständnis für die strukturellen, wirtschaftlichen und organisatorischen Herausforderungen dieser Branchen.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Auseinandersetzung mit Führungs-, Forschungs- und Managementfragen. Studierende erwerben Methoden- und Analysekompetenzen, die es ermöglichen, komplexe Problemstellungen zu strukturieren, konzeptionelle Lösungen zu entwickeln und diese in betriebliche oder wissenschaftliche Kontexte einzuordnen. Anwendungsorientierte und interdisziplinäre Forschungsfragen spielen dabei eine zentrale Rolle, häufig in Verbindung mit Praxispartnern oder drittmittelfinanzierten Projekten.

Absolventinnen und Absolventen verfügen über ein spezialisiertes Fachwissen sowie über ausgeprägte Schnittstellenkompetenzen, die sie befähigen, Aufgaben in unterschiedlichen Bereichen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft sowie in angrenzenden Forschungs- und Entwicklungsfeldern zu übernehmen.

	Ökotothologie (B.Sc.)	Bioverfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie (B.Sc.)	Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)	Management nachhaltiger Ernährungssysteme (B.Sc.)	Berufliche Bildung – Ökotothologie (B.Sc.)	Lehramt an berufsbildenden Schulen – Ökotothologie (M.Ed.)	Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (M.Sc.)
Regelstudienzeit:	6 Sem. (180 ECTS)	6 Sem. (180 ECTS)	6 Sem. (180 ECTS)	6 Sem. (180 ECTS)	6 Sem. (180 ECTS)	4 Sem. (120 ECTS)	4 Sem. (120 ECTS)
Akkreditierung:	31.08.2033	31.08.2033	31.08.2033	31.08.2033	30.09.2028	30.09.2028	31.08.2033
Zulassungsmodus:	keine Zulassungsbeschränkung	keine Zulassungsbeschränkung	keine Zulassungsbeschränkung	keine Zulassungsbeschränkung	keine Zulassungsbeschränkung	Auswahlverfahren über die Universität Osnabrück	ggf. hochschuleigenes Auswahlverfahren
Zugangsvoraussetzungen:	Hochschulzugangsberechtigung	Hochschulzugangsberechtigung	Hochschulzugangsberechtigung	Hochschulzugangsberechtigung	a) Hochschulzugangsberechtigung b) Hochschulzugangsberechtigung	b) Hochschulzugangsberechtigung	c) Hochschulzugangsberechtigung
Besonderheiten:	interdisziplinäre Ausbildung in den Haushalts- und Ernährungswissenschaften	Etablierung, Überwachung und Betreuung der biologischen Systeme in großtechnischen Prozessen der Lebensmittelindustrie	Lebensmittelstudium, das Wirtschaft, Technik und Naturwissenschaften verbindet	Studium für die Transformation der Ernährungssysteme von morgen	Lehramtsausbildung in Kooperation mit der Universität Osnabrück	Konsekutiver Masterstudiengang in Kooperation mit der Universität Osnabrück, für die Lehrbefähigung an berufsbildenden Schulen	praxis- und forschungsorientierter Masterstudiengang für Führungspositionen
Studienbeginn:				jeweils zum Wintersemester (Ende September)			
Bewerbungsfrist:				bei zulassungsfreien Studiengängen bis zum 1. September, Master = 15. Juli			
Abschluss:	Bachelor of Science	Bachelor of Science	Bachelor of Engineering	Bachelor of Science	Bachelor of Science	Master of Education	Master of Science
Semesterbeitrag:				aktuell 382,80 € pro Semester – www.hs-osnabrueck.de/studium/rund-ums-studium/finanzierung/#c81325			
Kontakt:							
	a) Hochschulzugangsberechtigung + Nachweis eines Praktikums von mindestens 13 Wochen im hauswirtschaftlichen Berufsbereich. Einschlägige Berufsausbildungen oder praktische Tätigkeiten können angerechnet werden.	b) qualifizierter Bachelorabschluss in der Fachrichtung Ökotothologie und dem jeweiligen allgemeinbildenden Unterrichtsfach oder in fachlich verwandten Fächern mit entsprechendem lehramtspezifischem Schwerpunkt + einschlägige Berufsausbildung oder Nachweis berufspraktischer Tätigkeit in Vollzeit von mindestens 26 Wochen	c) fachlich geeigneter Bachelorabschluss (Genauerer siehe Hochschulseite)				