

Moderner Studiengang für Lebensmittel und Ernährung an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Innovative Lebensmittel entwickeln, Gesundheit fördern, nachhaltige Produktion vorantreiben: All dies bietet die Hochschule Albstadt-Sigmaringen mit dem Bachelorstudiengang Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften an. Er richtet sich an alle, die sich für Themen wie gesunde Ernährung interessieren und Lebensmittel aktiv mitgestalten und in spannenden Laborexperimenten herstellen möchten. Ergänzt wird das Studium durch Einblicke in nachhaltige Ernährungskonzepte, Ernährungsphysiologie und moderne Herstellungsverfahren unter keimfreien Bedingungen. Dank praxisnaher Lehre haben die Studierenden hervorragende Berufsperspektiven in vielen verschiedenen Bereichen – beispielsweise in der Produktentwicklung von Lebensmitteln oder bei Geräteherstellern, in der Ernährungsberatung, in der medizinischen oder Lebensmittelhygiene, im Qualitätsmanagement und vieles mehr.



© Adobe Stock

Grundstudium

- 1
 - Grundlagen Lebensmittel und Ernährung
 - Grundlagen Biologie und Physiologie
 - Einführung ins naturwiss. Arbeiten 1
 - Allgemeine und anorganische Chemie
 - Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences
- 2
 - Sensorik und Konsumentenakzeptanz
 - Reinigungs- und Hygienetechnik
 - Einführung ins naturwiss. Arbeiten 2
 - Organische Chemie
 - Physik A: Mechanik und Fluidmechanik
 - Physik B: Thermodynamik, Optik, Wellenlehre

Hauptstudium

- 3
 - Ernährung 1
 - Food Technology
 - Mikrobiologie der Lebensmittel 1
 - Angewandte Statistik
 - Grundlagen Elektrotechnik und Digitalisierung
 - Grundlagen BWL
- 4
 - Lebensmittelverfahrenstechnik
 - Verpflegungskonzepte, Versorgung, Management
 - Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung
 - Lebensmittelchemie und -analytik
 - Integrative Hygiene
- 5
 - Integriertes Praxissemester (IPS)
 - Soft Skills
- 6
 - Ernährung 2
 - Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht
 - Lebensmittelproduktentwicklung, physikalische Messverfahren
 - Reinigungs- und Hygienemanagement
- 7
 - Projektarbeit
 - Food Safety Management
 - Bachelorthesis

Studieren in Vollzeit und Teilzeit – Präsenz und online

Sollte ein Vollzeitstudium nicht möglich sein, besteht die Möglichkeit, in Teilzeit zu studieren. Viele unserer Veranstaltungen können auch online besucht werden, falls eine Präsenzteilnahme nicht möglich ist.

Bei manchen beruflichen Ausbildungen können auf Antrag Vorleistungen angerechnet werden. Dazu gehören u. a. Ausbildungen in den Bereichen Biotechnologie, Chemie, Pharma und Lebensmitteltechnik.

Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (B.Sc.)

Regelstudienzeit: 7 Sem. (210 ECTS)

Akkreditierung: bis 31.08.2028

Zulassungsmodus: zulassungsfrei

Zugangsvoraussetzungen: Hochschulstart (DoSV) und direkt über Homepage

Besonderheiten: Auslandssemester an über 30 Partner- und Gasthochschulen weltweit möglich

Studienbeginn: Sommer- und Wintersemester

Bewerbungsfrist: 15. Januar für das SoSe/15. Juli für das WiSe

Abschluss: Bachelor of Science, optionaler Doppelabschluss im Ausland

Semesterbeitrag: 183,70 €

Kontakt: www.hs-albsig.de/ael

