

Ernährungswissenschaften (B.Sc.) – weil Gesundheit ein Lebensbaustein ist



Abb. 1: Motivation und Stimmen aus dem Studiengang

Warum ein Bachelor Ernährungswissenschaften an unserer Hochschule?

Kurzgefasst – das sind Ihre Perspektiven

Weil Ernährung Verantwortung bedeutet: Sie verfügen nicht nur über fundierte theoretische Grundlagen, sondern sind in der Lage, dieses Wissen verantwortungsvoll in die Praxis zu übertragen. Mit Ihrem Know-how gestalten Sie die Zukunft der Ernährung aktiv mit.

Weil Wissen über gesunde Ernährung unverzichtbar ist: Sie bringen qualifiziertes Fachwissen in zentrale Arbeitsfelder ein – von Versorgung und Verpflegung über Prävention und Gesundheitsförderung bis hin zur Therapie ernährungsbezogener Erkrankungen.

Weil qualifizierte Ernährung Fachkompetenz und Standards erfordert: Ihr Studium orientiert sich für die mögliche Berufsrichtung Ernährungsberatung an den Anforderungen der Zertifizierer.

Weil modernes Lernen neue Methoden braucht: Sie lernen interaktiv, multimedial und praxisnah. Vielfältige digitale Formate unterstützen Sie dabei, zentrale Fachinhalte zu erarbeiten, zu vertiefen, zu reflektieren und Ihren Lernfortschritt eigenständig zu überprüfen.

Weil Flexibilität ein entscheidender Vorteil ist: Sie studieren zeitlich unabhängig, ortsungebunden und im eigenen Lerntempo. Damit lässt sich das Studium optimal mit beruflichen Verpflichtungen und individuellen Lebenssituationen verbinden. Dennoch

profitieren Sie von einer engen und individuellen persönlichen Betreuung (♦ Abbildung 1)!

Bachelor-Fernstudiengang Ernährungswissenschaften (B.Sc.)

Mit Fachwissen überzeugen – Verantwortung übernehmen

Sie studieren an der AKAD ein spannendes interdisziplinäres, zukunftsorientiertes Fach, das sich mit Ernährung und Lebensmitteln in den verschiedensten Kontexten befasst. Sie dürfen gespannt sein, wie viele Facetten Ihr Fachgebiet aufweist. Wussten Sie, dass Sie beim Genuss von Rhabarberkuchen eigentlich eine Gemüsezubereitung verzehren?¹ Oder dass in Deutschland täglich etwa 14–18 Millionen Menschen an der Gemeinschaftsverpflegung außer Haus teilnehmen?² Ein enormes Potenzial, die Versorgung und Verpflegung

¹ Rimbach et al.: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. 3. Aufl., Springer-Spektrum Verlag 2025, S. 220.

² Tecklenburg E: Potenzielle Nutzer*innen in der Gemeinschaftsverpflegung. DGEWissen 3/2024, S. 52.

Ihr Wahl- und Vertiefungsbereich – passgenau für Ihre Themenwelten

Gestalten Sie Ihre individuelle Marktspezifikation. Wählen Sie 2 von 12 unterschiedlichen Vertiefungen und spezialisieren Sie sich genau nach Ihrem Interessensgebiet oder späterem Tätigkeitsfeld. Sollten Sie in einem der Bereiche bereits tätig sein bzw. Expertise aufweisen, kann Ihnen dies auch auf Ihr Studium angerechnet werden und Ihre Studienzzeit entsprechend verkürzen.

auf individueller, aber auch auf gesellschaftlicher Ebene verantwortungsvoll zu gestalten! Machen Sie den Unterschied!

Ernährungsmedizin – Versorgung und Verpflegung – Public Health – Nachhaltigkeit

In den 6 Semestern unseres Studiengangs werden Sie ein fundiertes Wissen und Verständnis zur Bedeutung der Ernährung für die individuelle Gesundheit sowie die Gesundheit unserer Gesellschaft und Umwelt entwickeln. Sie werden dabei wichtige Kompetenzen in der Arbeit mit Patient*innen, Klient*innen, Kund*innen oder Verbraucher*innen erwerben. Unsere curricularen Inhalte verbinden dafür interdisziplinär natur- und humanwissenschaftliche sowie betriebswirtschaftliche Grundlagen und führen Sie strukturiert in die Ernährungswissenschaften sowie Ernährungsmedizin und Diätetik ein. Gleichsam erwerben Sie umfassende Kompetenzen aus den Lebensmittel- und Sozialwissenschaften, die das Gesamtprofil abrunden. Ihr Vorteil – Sie lernen vernetzt zu denken und zu handeln.

Aktuelle Themen kritisch hinterfragen, beurteilen und den Transfer in die Praxis ermöglichen

Sie setzen sich mit zentralen Fragen auseinander: Für wen gelten welche Ernährungsempfehlungen – und aus welchen wissenschaftlichen Gründen? Welchen Weg legt ein Saatkorn vom Acker bis zum fertigen Brot zurück, und welche Nährstoffe bringt es mit? Darüber hinaus befassen Sie sich mit aktuellen Themen wie nachhaltiger Lebensmittelproduktion, gesundheitspolitischen Rahmenbedingungen oder der Rolle von Social Media in der Ernährungskommunikation. Im Verlauf des Studiums lernen Sie, komplexe Fragestellungen interdisziplinär zu analysieren und praxisorientiert zu lösen. Sie entwickeln Ernährungskonzepte für gesunde und kranke Menschen, gestalten und sichern Versorgungsprozesse in unterschiedlichen Lebenswelten und übernehmen Verantwortung in der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln.

Soziale Arbeit und Erziehung – Lebensmittelwertschöpfungskette – Heil- und Pflegebereich

Wenn Sie bereits Berufserfahrung in der sozialen Arbeit oder Erziehung, in der Lebensmittel-

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Schlüsselqualifikationen für Studium und Beruf	Ernährungsphysiologie und Biochemie der Ernährung	Life Cycle Nutrition	Ernährungsplanung und Nährwertberechnung	Grundlagen Marketingmanagement	Vertiefung 1 (Modul 3)
Biowissenschaftliche Grundlagen I	Biowissenschaftliche Grundlagen II	Ernährungskonzepte	Ernährungstherapie I und Nutrition Care	Praxisprojekt	Vertiefung 2 (Modul 1, 2 & 3)
Naturwissenschaftliche Grundlagen	Grundlagen der angewandten Psychologie	Ernährungs-Soziologie	Methoden der Sozialforschung in den Ernährungswissenschaft		
Wissenschaftliches Arbeiten für Ernährungs- und Naturwissenschaften	Einführung in die Kommunikationswissenschaften	Public Health	Projekt- und Qualitätsmanagement	Vertiefung 1 (Modul 1 & 2)	Bachelorarbeit
Einführung in die Ernährungswissenschaft	Lebensmittelchemie und Lebensmittelrecht	BWL-Grundlagen	Nahrungsergänzung, New Food und Lebensmittel für		
Lebensmittelkunde	Lebensmittel in Haushalt, Handwerk, Industrie	Lebensmittelqualität	Ernährungstherapie II und Fallprojekt		

Fachbereiche				
Methodische Kompetenzen	Ernährungswissenschaft	Bio- und Naturwissenschaftliche Grundlagen	Betriebswirtschaft	
Lebensmittelwissenschaft	Ernährungstherapie und Diätetik	Humanwissenschaften (Psychologie, Kommunikation, Soziologie)		



Abb. 2: Curriculum Ernährungswissenschaften (B.Sc.)

Alternativer Weg ins Studium

Ihnen fehlt die Hochschulzugangsberechtigung (Fachabitur, Abitur o. ä.) und Sie möchten sich dennoch fachlich weiterentwickeln und studieren? Sie haben zum Beispiel eine ausländische Vorbildung, die in Deutschland nicht anerkannt ist, aber im Herkunftsland zum Studium berechtigt oder anerkannt ist? Oder Sie haben eine fachliche Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung, z. B. als Koch/Köchin oder Diätassistent*in und möchten sich auch ohne (Fach-)Abitur an einem Studium probieren? Alle Informationen hierzu finden Sie bei den Zulassungsvoraussetzungen für ein Fernstudium in unserer Satzung Probestudium unter www.akad.de.

produktion, im Lebensmittelhandwerk, in der Industrie, im Handel oder in einem Heil- oder Hilfsberuf mitbringen, eröffnet Ihnen dieses Fernstudium eine inhaltliche wie berufliche Weiterentwicklung mit klarer Zukunftsperspektive. Gleichzeitig steht der Studiengang auch allen Interessierten ohne einschlägige Erfahrung offen – und bietet Ihnen die Chance, ein Tätigkeitsfeld zu wählen, das gesellschaftlich relevant ist und einen sichtbaren Beitrag zur Lebensqualität vieler Menschen leisten kann.

Ihr Studium

Rahmen: Ihr Bachelorstudium ist an der Fakultät Gesundheits- und Sozialwissenschaften eingebunden. Der Studiengang ist staatlich anerkannt und akkreditiert. Er ist in seinem Abschluss Bachelor of Science (B.Sc.) den Abschlüssen anderer Hochschulen/Universitäten gemäß Bologna-Prozess vergleichbar.

Studienmodell: Das Studienmodell ist zu 100 % online und flexibel angelegt. Ideal daher für alle, die berufstätig, familiär oder sportlich eingebunden sind oder einfach maximale Freiheit genießen möchten. Sie passen Ihr Studium Ihrem Leben an.

Online-Campus: Der AKAD Online-Campus ist Ihr digitaler Studienort: Hörsaal, Bibliothek, Prüfungsraum und Treffpunkt für den Austausch mit Mitstudierenden in einem. Hier organisieren Sie Ihr Studium strukturiert und bequem – vom ersten Tag bis zum Abschluss. Klar aufgebaut, jederzeit erreichbar.

Studienbeginn: Ein Studienbeginn ist jederzeit möglich, unser Studienmodell basiert auf Leistungssemestern ohne zeitliche Gebundenheit. Sie entscheiden sich heute für Ihr Studium und können auch heute beginnen!

Aufbau: Das Studium umfasst regulär 180 ECTS und gliedert sich in ein Grundstudium (etwa Semester 1–4) sowie eine Praxisprojekt- und Vertiefungsphase (♦ Abbildung 2). Den Abschluss bildet die Erstellung einer Bachelorarbeit.

Lerninhalte: Sie erarbeiten sich die fachlichen Inhalte zum einen mit unseren klassischen Lernmitteln wie Studienbriefen oder Begleitheften zu Lehrbüchern. Zum anderen profitieren Sie durch die Einbindung digitaler Elemente wie unsere prämierten Interaktiven Lernkurse, Podcasts, Videos, aufgezeichneten Vorlesungen und vieles mehr. Alles können Sie wann immer und wo immer in Ihren Alltag einbinden. Zudem werden Sie praxisnahe Fallstudien durcharbeiten, selbst Fallprojekte durchführen und jene online in Seminaren vorstellen sowie mit ihren Kommiliton*innen diskutieren können.

Prüfungen: Ihre Prüfungen können Sie individuell nach Ihrem Leistungsstand ablegen – wann immer Sie sich entsprechend vorbereitet fühlen. Unser Online-Campus und die Sofort-Online-Klausuren schaffen unkomplizierte Rahmenbedingungen. Zudem können Sie sich gezielt durch Online-Übungen und Probe-Klausuren vorbereiten, oder Online-Tutorien mit Ihren Dozierenden besuchen!

Betreuung: Zusammen mit unserem Team an Professoren und Dozierenden und deren spezieller Fachexpertise werden wir Sie durch Ihr Studium begleiten und Ihnen das nötige Wissen und die praktischen Fähigkeiten anbieten. Unser gemeinsames Ziel ist: Ihre aktive Rolle als Ernährungswissenschaftler*innen in Ihrem künftigen Berufsfeld zu etablieren!

Alle Fotos lizenziert über unsplash.com



Abb 3: Vertiefungsbereich zum Studium



© Anja Wulf, AKAD University

Ihre Studiengangsleitung:
Prof. Dr. rer. nat. habil. Kristin Junge

Als begeisterte Ernährungswissenschaftlerin leite ich seit 2022 den Studiengang Ernährungswissenschaften (B.Sc.) an der AKAD-Hochschule in Stuttgart. Mein akademischer Werdegang umfasst verschiedene nationale und internationale Lehr- und Forschungsstationen. Thematischer Wissenschaftsschwerpunkt lag und liegt darauf, wie – beginnend in der Schwangerschaft – Ernährung und ernährungsassoziierte Umweltchemikalien die Allergie- und Übergewichtsentstehung von Kindern beeinflussen.

Kooperierend verbunden bin ich u. a. mit dem Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung (UFZ) in Leipzig und der Martin-Luther-Universität in Halle/Saale sowie dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin. Zudem bin ich aktives Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Verschiedene Impulse all dessen werden Sie in unserem Studiengang entdecken! Freuen Sie sich auf viele spannende Facetten der Ernährungswissenschaften – gern begleite ich Sie dabei durch Ihr Studium!

Ihr Curriculum – qualitative Konzeption von Beginn an

Die Kernthemenfelder in unserem Studiengang Ernährungswissenschaften (B.Sc.) sind interdisziplinär ausgerichtet (♦ Abbildung 2) und schaffen daher die qualitative Basis für verschiedene spätere Tätigkeitsfelder. Die spezifischen Anforderungen der Zertifizierung in der Ernährungsberatung sind bei der Modulzusammenstellung berücksichtigt. Folgende Inhalte werden Ihnen begegnen:

Bio- und naturwissenschaftliche Grundlagen (Medizin, Biologie, Chemie, Physik und Statistik, gelber Farbcode in Abb. 2)

Ernährungswissenschaftliche Kernkompetenzen (Biochemie, Ernährungsphysiologie, Ernährungsempfehlungen entlang der Lebensachse, Ernährungskonzepte etc., hellblauer Farbcode in Abb. 2)

Lebensmittelwissenschaftliche Kernkompetenzen (Lebensmittelkunde, Lebensmittelverarbeitung in Haushalt, Handwerk und Industrie, Lebensmittelchemie und Lebensmittelrecht, Lebensmittelqualität etc., helloranger Farbcode in Abb. 2)

Ernährungsmedizin und Diätetik (Ernährungsplanung mittels DGExpert, Ernährungstherapie, G-NCP etc., dunkelblauer Farbcode in Abb. 2)

Humanwissenschaften (wie Psychologie, Kommunikation oder Soziologie) sowie **Public Health** (grüner Farbcode in Abb. 2)

Betriebswirtschaft (Betriebswirtschaftslehre und Marketing, grauer Farbcode in Abb. 2)

Praxisprojektphase (nachzuweisende Berufspraxis mit starkem Anwendungsbezug zum Studiengang; dies kann über ein Praktikum von 35 Tagen in Vollzeit während des Studiums oder eine 2-jährige Tätigkeit vor dem Beginn des Studiums erfolgen)

Vertiefungsphase (Sie wählen nach Ihren Interessen 2 von 12 möglichen Vertiefungen – siehe ♦ Abbildung 3. Eine Vertiefung besteht jeweils aus 3 Modulen).

Ernährungswissenschaften (B.Sc.)

Regelstudienzeit: 6 Sem.-Äquivalente (180 ECTS, je nach Modell 36–72 Monate)

Akkreditierung: staatlich anerkanntes Studium, akkreditiert und zugelassen

Zulassungsmodus: kein NC

Zugangsvoraussetzungen: mit (Fach-)Abitur oder Berufserfahrung möglich

Studienbeginn: jederzeit möglich

Studienmodell: 100 % online und flexibel, Online-Campus

Prüfungen: jederzeit möglich

Aufbau: Grundstudium, Praxisphase, Vertiefungsphase/ Wahlbereich, Bachelorarbeit

Semesterbeitrag: ab 219,00 € mtl.

Kontakt: www.akad.de/abschluss/bachelor/ernaehrungswissenschaften-bsc/



Über die AKAD

Die AKAD ist die **älteste Fernhochschule Deutschlands** und hat über 72000 Alumni in über 65 Jahren auf ihrem Karriereweg begleitet. Dies zeugt von gewachsener Qualität und hoher Stabilität. 2014 bündelte AKAD University die Aktivitäten der bisherigen drei Hochschulen in Leipzig, Pinneberg und Stuttgart in einer großen Hochschule für Angewandte Wissenschaften, der AKAD University mit Sitz in Stuttgart. Hier studieren derzeit rund 6000 Studierende mit einem Durchschnittsalter von 30 Jahren. Die AKAD ist Mitglied im Verband der Privaten Hochschulen e. V., im Forum DistanCE-Learning und in der European Association for Distance Learning.