

Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Studienort Triesdorf
Bachelor of Science



Kurzprofil

Nachhaltig Leben, heißt gesund und nachhaltig Ernähren.

Dazu benötigt der Verbraucher/ die Verbraucherin qualitativ hochwertige Lebensmittel. Gemeinsame Grundlagen für die Ernährung und die Lebensmittelherstellung werden erarbeitet. Spezialwissen wird in den Studienrichtungen vermittelt.

Ernährung, die den Menschen und die Umwelt gesund erhält und wie dies funktioniert, steht im Zentrum der Studienrichtung Ernährung und Diätetik.

Vom Rohstoff zum Genuss - Die qualitativ hochwertige Produktion von Lebensmitteln sowie die Vermarktung sind Thema der Studienrichtung Lebensmittel.

Daten zum Studiengang

- **Abschluss:** Bachelor of Science (B.Sc.)
- **Regelstudienzeit:** 7 Semester
- **Studienbeginn:** Wintersemester
- **Unterrichtssprache:** Deutsch
- **Studienort:** Triesdorf
- **Zulassungsfrei:** ja



Kontakt

**Hochschule Weihenstephan
Triesdorf**
Markgrafenstraße 16
91746 Weidenbach

Studiendekan (Ernährung und
Diätetik)
Prof. Dr. Johannes Erdmann
Tel. +49 9826 654-239
E-Mail: johannes.
erdmann@hswt.de

Studiendekanin (Lebensmittel)
Prof. Dr. Ulrike Machold
Tel. +49 9826 654-208
E-Mail: ulrike.machold@hswt.de

Allgemeine Studienberatung

Tel. +49 9826 654-108
E-Mail: studienberatung.
triesdorf@hswt.de

[Zur Webseite >](#)

Studieninhalte

Studieninhalte und -verlauf

In den ersten beiden Semestern lernst Du die Grundlagen der Ernährung, sowie der Lebensmittel und deren Verarbeitung. Dazu gehört auch das Verständnis chemischer, biochemischer und physikalischer Abläufe sowie Kenntnisse von Märkten und ökonomischen Aspekten. Ab dem dritten Semester kannst Du eine der beiden profilierten Studienrichtungen - Lebensmittel oder Ernährung und Diätetik - wählen.

Studienrichtung Ernährung und Diätetik

3. / 4. Semester: Biochemie, Ernährungslehre, Hygiene & Toxikologie, Pathologie, Pathophysiologie, Verpflegung & Facility Management, Diätetik I/Fallstudien, Ernährungsmedizin, Diagnostik und Pharmakologie, Technik in Haushalt & Verpflegung

5. Semester: Praxissemester mit begleitender Lehrveranstaltung

6. / 7. Semester: Diätetik 2/Fallstudien, Klinische Medizin, Ernährungspsychologie, soziologie, Kommunikation, Beratungsmethodik, Verpflegung, Studienprojekt, Diätetik in der Praxis, Catering in der Praxis, Gesundheitssystem, Berufskunde, Ethik, Beratung, Epidemiologie, Public health nutrition, Bachelorarbeit

Studienrichtung Lebensmittel

3. / 4. Semester: Rechnungswesen & Controlling, Biochemie der Ernährung, Verfahrenstechnik der Lebensmittel / Technologie, Qualität und HACCP- Management, Hygiene & Toxikologie

5. Semester: Praxissemester mit begleitender Lehrveranstaltung

6. / 7. Semester: Studienprojekt, Personal und Organisation, Lebensmittelverfahrenstechnik mit Praktikum, Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor und Bachelorarbeit
Möglichkeit zur Profilierung in den Fachbereichen:

- Management und Vertrieb
- Qualität und Herstellung

Berufsperspektiven

Karriere im Bereich Ernährung

- selbstständige ernährungstherapeutische Praxis (Prävention & Therapie)
- Ernährungsteam in Krankenhäusern & Rehabilitations- und Pflegeeinrichtungen
- Verpflegungsmanagement: Catering & Care-Catering
- Homecare-Unternehmen
- Krankenkassen oder im Medizinischen Dienst
- Tätigkeiten im öffentlichen Dienst, der Gesundheitswirtschaft, Verbraucherverbänden
- Verbraucherberatung
- Lehrtätigkeit in Fort- & Weiterbildung
- Pharmazeutische Unternehmen und Apotheken
- Entwicklung von funktionellen Lebensmitteln
- Mitarbeit in der klinischen und epidemiologischen Forschung

Karriere im Bereich Lebensmittel

- bei Lebensmittelherstellern in den Bereichen: Einkauf, Produktion, Produktmanagement, Produktentwicklung, Verkauf, Marketing & Marktforschung, Qualitätssicherung und -management, Produktionscontrolling.
- im Groß-, Einzel- oder Onlinehandel mit Lebensmitteln: Rohstoffe, Zwischenprodukte im Einkauf, Qualitätsmanagement, Verkauf und Logistik
- bei Zulieferern von Lebensmittelherstellern
- bei Verbänden und Bündlern im Lebensmittelbereich
- im Verbraucherschutz

Ernährungswissenschaften