

Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Campus Sigmaringen
Bachelor of Science



Profil

Methodenstark und praxisnah – Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften studieren in Sigmaringen

Brennst du für gesunde Ernährung und möchtest die Welt der Lebensmittel aktiv mitgestalten? Dann ist unser neuer Studiengang Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften dein Schlüssel zu einer besseren, nachhaltigeren Zukunft! Stell dir vor, du entwickelst innovative Lebensmittel, die Menschen gesünder machen und die Umwelt schonen. Du tauchst ein in spannende Laborexperimente, erfährst hautnah, wie neue Produkte entstehen, und lernst von ExpertInnen, die deine Begeisterung teilen. Du wirst nicht nur studieren, sondern direkt im echten Leben mitwirken – in einer Branche, die Zukunft gestaltet – und das vielleicht gleich hier, in deiner Heimat! Dieser Studiengang öffnet dir Türen in viele spannende Bereiche: Ob in der Forschung, Produktion oder Beratung – du kannst die Ernährungswelt verändern.

Abschluss: Bachelor of Science

Studienbeginn: Sommer- und Wintersemester

Studiendauer: 7 Semester

Bewerbungsfrist: 15. Januar / 15. Juli

Voraussetzungen: Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife, Fachhochschulreife

Studieren im Ausland: Auslandssemester an (optional) über 30 Partner- und Gasthochschulen weltweit möglich

Fakultät: Life Sciences

Campus: Campus Sigmaringen



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Kontakt

Studiendekan

Prof. Dr. Philipp Heindl

Tel.: +49(0) 7571 732 – 8229

E-Mail: heindl@hs-albig.de

Inhalte

Studieninhalte

Unsere Studierenden erwerben umfangreiche Kenntnisse im Themenfeld Lebensmittel, Ernährung, Hygiene. Neben den berufsnotwendigen Kompetenzen erlernen und stärken sie ihr Selbstmanagement sowie ihre Führungskompetenzen, um bestens auf das Berufsleben vorbereitet zu sein.

- **1. - 4. Semester**
In den ersten vier Semestern stehen die naturwissenschaftlichen und technischen Grundlagen im Mittelpunkt.
- **5. Semester (Praxissemester)**
Im Praxissemester bearbeitest du Projekte in einem Unternehmen deiner Wahl und knüpfst damit erste Kontakte zu möglichen Arbeitgebern.
- **6. - 7. Semester**
Hier vertiefst du dein Wissen und bereitest dich durch verschiedene praktische Arbeiten auf den Arbeitsalltag vor. Im siebten Semester schreibst du deine Bachelor-Thesis vorzugsweise in einem Industrieunternehmen.

Vorteile

Vorteile des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene

Hohe Praxisnähe

Theorie und Praxis sind bei uns eng verknüpft.

Keimfreie Produktion

Nur hier hast du die Möglichkeit, dich in einem ernährungswissenschaftlichen Studium auf keimfreie Produktionsbedingungen zu spezialisieren – eine sehr gefragte Qualifikation auf dem Arbeitsmarkt!

Flexibel studieren

Bei uns kannst du in Voll- oder Teilzeit studieren. Und wenn es mal nicht anders geht, kannst du auch online teilnehmen.

HS Albstadt-Sigmaringen**Erfolgreich studieren an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen****Günstiger Wohnraum in Hochschulnähe**

Sport- und Outdoor-Aktivitäten wie Schwimmen, Klettern, Mountainbiken oder Kanufahren

Angenehmes Lernumfeld

Hier sind Sie nicht ein Student unter vielen, sondern werden individuell betreut

Regionale Wirtschaft mit interessanten Projekt- und Berufsperspektiven

Eine eigene Studentenkeipe direkt auf dem Campus, Hochschulsport, AStA-Partys usw.

Ernährungswissenschaften