



## Karriere in der Hauswirtschaft

---

Information zum Bachelorstudiengang „Lebensmittel, Ernährung, Hygiene“ an der  
Hochschule Albstadt-Sigmaringen

---

### **Hauswirtschaftler\*in, Meister\*in der Hauswirtschaft und dann??**

**Studieren Sie sich zur erfolgreichen Führungskraft – mit und ohne Abitur**

#### **Studienabsolvent\*innen mit Ausbildung zur Hauswirtschaftler\*in sind begehrt**

Seit 50 Jahren gibt es an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen ein Studienangebot im Bereich Lebensmittel, Ernährung und Hygiene. Die inzwischen über 2000 Absolvent\*innen sind erfolgreiche und gefragte Fachkräfte in der Ernährungswirtschaft, bei Anbietern von Versorgungsdienstleistungen sowie von einschlägiger Gerätetechnik, im Bereich Hygiene und Reinigung sowie sogar in Kosmetik-, Pharma- und Medizintechnikbetrieben. Insbesondere Absolvent\*innen, die vor dem Studium eine Ausbildung zur Hauswirtschaftler\*in bzw. die Weiterqualifikation zur Meister\*in der Hauswirtschaft absolviert haben und dann mit dem Bachelorstudium Lebensmittel, Ernährung, Hygiene ihre versorgungspraktischen Erfahrungen vertiefen und ergänzen, sind auf dem Arbeitsmarkt heiß begehrt.

#### **Studieren in Vollzeit oder Teilzeit, in Präsenz oder online, mit oder ohne Abitur – Vieles ist möglich**

Mit dem Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene bietet die Hochschule Albstadt-Sigmaringen Ihnen als Hauswirtschaftler\*in bzw. Meister\*in der Hauswirtschaft eine passgenaue Weiterqualifikation, die Sie für verantwortungsvolle Fach- und Führungsaufgaben oder für ein anschließendes Masterstudium befähigt.

Als Studienbewerber/in mit Ausbildung zur Hauswirtschaftler\*in rechnen wir Ihnen auf Antrag pauschal Vorleistungen an – so sparen Sie im Studium Zeit. Sollte ein Vollzeitstudium nicht möglich sein, weil Sie beispielweise Ihren Arbeitsplatz nicht ganz aufgeben möchten, können Sie auch in Teilzeit studieren und die zeitliche Belastung individuell Ihrer persönlichen Situation anpassen. Zunehmend werden zudem Lehrveranstaltungen sowohl in Präsenz als auch online angeboten, so dass Sie teilweise bequem von überall an Lehrveranstaltungen teilnehmen können.

## **Lebensmittel, Ernährung Hygiene studieren – ohne Abitur**

Die klassische „Eintrittskarte“ für ein Studium ist das Abitur oder die Fachhochschulreife. Sie können Lebensmittel, Ernährung, Hygiene aber auch ohne diese Schulabschlüsse studieren. Sie brauchen dann dazu

- entweder den Meisterbrief als Meister\*in der Hauswirtschaft (oder eine gleichwertige Fortbildung) oder
- die Ausbildung zur Hauswirtschafter\*in mit drei oder mehr Jahren Berufserfahrung sowie zusätzlich eine Eignungsprüfung, die jeweils im Mai an der Hochschule Konstanz angeboten wird.

Verpflichtend ist in beiden Fällen weiterhin ein studienfachliches Beratungsgespräch.

Informationen und Unterlagen dazu erhalten Sie jederzeit gerne beim

Studierendensekretariat der Hochschule Albstadt-Sigmaringen,

Frau Kastern: E-Mail: [kastern@hs-albsig.de](mailto:kastern@hs-albsig.de); Tel. 07571/732 8224)

## **Was erwartet Sie im Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene?**

Der Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene umfasst 7 Semester, führt Sie zum akademischen Titel Bachelor of Science und bereitet Sie auf die permanent steigenden Anforderungen der Berufswelt optimal vor. Vermittelt werden grundlegendes naturwissenschaftlich-technisches Wissen in Bezug auf Lebensmittel, Ernährung, Hygiene sowie vertiefte Fachkenntnisse und ein kritisches Verständnis, um selbstständig oder im Team komplexe Aufgaben und Problemstellungen mit wissenschaftlich fundierten Methoden zu bearbeiten und zu lösen. Sie wählen eine der beiden bewährten Studienwahlrichtungen *Lebensmittel und Ernährung* einerseits oder *Hygiene* andererseits und verbringen ein komplettes Praxissemester außerhalb der Hochschule. Aktuelle und wichtige Querschnittsthemen wie Nachhaltigkeit, Aspekte der Versorgung und Gemeinschaftsverpflegung aber auch englische Sprachkenntnisse werden integriert und übergreifend in zahlreichen Lehrveranstaltungen aufgegriffen. Angeboten werden zudem zahlreiche innovative und attraktive Wahlmodule, darunter derzeit *Applied Sensory & Consumer Sciences*, *Customer-centric design*, *Ernährungspsychologie*, *Hygiene and Environmental Health* und *Sustainable Food Packaging Technology*.

## **Sie möchten ins Ausland? Wir unterstützen Sie gerne!**

Wir unterstützen Sie gerne, wenn Sie ein Semester im Ausland studieren oder Ihr Praxissemester oder die Abschlussarbeit (Bachelor-Thesis) im Ausland durchführen möchten. Ab dem Wintersemester 2021/22 kann ein internationaler Doppelabschluss als *B. Eng. Food Technology* und *B. Sc. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene* erworben werden.

Studierende des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene absolvieren dazu das 5. Semester im Bachelorstudiengang „Food Technology“ an der „Faculty of Engineering & Information Technology“ an der Swiss Germany University (SGU) sowie ihr integriertes Praxissemester in Indonesien.

Viele Wege stehen Ihnen als Hauswirtschafter\*in bzw. Meister\*in der Hauswirtschaft weit offen. Ein Weg zum sicheren Erfolg ist ein Studium des Bachelorstudiengangs Studium Lebensmittel, Ernährung, Hygiene an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

Kommen Sie zu uns – ob mit oder ohne Abitur. Wir freuen uns auf Sie!

Weitere Informationen:

<https://www.hs-albsig.de/studienangebot/bachelorstudiengaenge/lebensmittel-ernaehrung-hygiene>



*Erfolgreich Studieren in modernen Laboren*