

Bachelor of Science

Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften

Ernährung und Gesundheit interdisziplinär studieren. Zukunft gestalten.





Der neue Bachelorstudiengang "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften" setzt sich mit den großen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts auseinander: die nachhaltige Nahrungsmittelproduktion bei knapper werdenden Ressourcen und die Prävention von Krankheit in alternden Gesellschaften.

Gesundheit und Ernährung ganzheitlich denken.

Wie versorgen wir möglichst alle Menschen mit qualitativ hochwertigen, gesunden Lebensmitteln? Lässt sich die rasante Zunahme von Zivilisationskrankheiten wie Typ-II-Diabetes bremsen, deren Ursachen zu einem erheblichen Teil in unserer Ernährung und Lebensweise liegen? Welche Verhaltensmuster und welche sozioökonomischen Faktoren halten Menschen davon ab, ihr eigenes langfristiges Wohlbefinden zu fördern? Im zukunftsorientierten Bachelorstudiengang Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften setzen Sie sich mit einigen der größten Herausforderungen des 21. Jahrhunderts auseinander: der nachhaltigen Produktion und Distribution möglichst hochwertiger, gesunder Nahrungsmittel und der effektiven Prävention von Krankheiten. Komplexe Probleme erfordern ein interdisziplinäres Verständnis. Deshalb erwerben Sie in Ihrem Studium sowohl naturwissenschaftliche als auch juristische, ökonomische und sozial- und verhaltenswissenschaftliche Kompetenzen.



Ziel des Studienganges ist es, Studierende sowohl für Karrieren in der Forschung als auch für Leitungspositionen in der Lebensmittelindustrie, in Behörden, Medien und weiteren Bereichen von Politik, Verwaltung und Wirtschaft zu qualifizieren.

Ein Bachelor mit vielseitigen Aussichten.

Mit einem erfolgreichen Abschluss Ihres Bachelorstudiums erwarten Sie spannende Perspektiven in allen Bereichen, die sich mit den Fragen der Prävention und Gesundheitsförderung, der Nahrungsmittelqualität sowie der Nachhaltigkeit von Produktion und Konsum beschäftigen.

Sie sind interdisziplinär ausgebildet und haben gelernt ganzheitlich zu denken. Das sind beste Voraussetzungen, die Ihnen gleich eine Vielzahl unterschiedlicher Karrierewege eröffnen. Mit Ihrer Qualifikation empfehlen Sie sich für Leitungspositionen im Gesundheitsmanagement, bei Krankenversicherungen, in der Lebensmittelindustrie, in den Medien und in weiteren Bereichen von Politik, Verwaltung und Wirtschaft. Außerdem qualifizieren Sie sich für ein breites Spektrum an Masterstudiengängen, in denen Sie spezifische Inhalte vertiefen oder sich auf einzelne Disziplinen fokussieren können.

Wie Ihr Studium aufgebaut ist.

Im interdisziplinären Studiengang Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften setzen Sie sich zunächst mit den Grundlagen der Biologie und der Biologie des Menschen auseinander. Darüber hinaus erhalten Sie einen Einblick in die Chemie und Biochemie sowie in die Sportwissenschaft. In Laborpraktika wenden Sie aktuelle Methoden der Forschung an. Rechts- und Wirtschaftswissenschaften bilden einen weiteren inhaltlichen Schwerpunkt - neben sozialwissenschaftlichen Themen wie Public Health und Verhaltenswissenschaften. Außerdem lernen Sie die Methoden aus der Datenanalyse und Statistik kennen, damit Sie wissenschaftliche Daten gezielt auswerten können. Ein weiteres Element ist die Ausbildung in der Wissenschaftskommunikation. Im Medienund Präsentationstraining üben Sie, wie wissenschaftliche Informationen für die Öffentlichkeit verständlich aufbereitet und kommuniziert werden. Ein Forschungspraktikum als direkte Vorbereitung auf Ihre Bachelorarbeit rundet die sechs Semester Ihres Studiums ab.

Ihr Studium im Überblick – Studiendauer 6 Semester.

Die Themenfelder Ihres Studiums:



Studienaufbau LP (ECTS)*

| tudienaufbau | LP (ECTS) |
|---|-----------|
| 1. Semester | 31 |
| Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik | 6 |
| Prinzipien der Chemie | 7 |
| Einführung in die Rechtswissenschaften | 5 |
| Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1 | 4 |
| Grundlagen der Ernährungsepidemiologie | 3 |
| Einführung in die Statistik und Datenauswertung | 6 |
| 2. Semester | 28 |
| Physiologie der Nutzorganismen | 7 |
| Biochemie der Nährstoffe | 6 |
| Humanbiologie | 6 |
| Einführung in das europäische und internationale Recht | 5 |
| Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 2 | 4 |
| 3. Semester | 33 |
| Chemische Analytik und Lebensmittelchemie | 6 |
| Ernährungsphysiologie | 6 |
| Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 1 | 4 |
| Food Supply Chain Management | 5 |
| Sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden | 6 |
| Einführung in die Psychologie | 6 |
| 4. Semester | 26 |
| Molekulare Gesundheitswissenschaften | 6 |
| Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 2 | 4 |
| Qualitätsmanagement | 4 |
| Digital Health | 3 |
| Gesundheits- und Risikokommunikation | 3 |
| Auswertung und Modellierung komplexer Daten (Big Data) | 6 |
| 5. Semester | 24 |
| Exercise Biology | 6 |
| Gesundheitsverhalten und Prävention | 6 |
| Medien- und Präsentationstraining | 4 |
| Case Studies | 8 |
| 6. Semester | 24 |
| Wahlpflicht/Spezialisierung: Forschungspraktikum | 12 |
| Bachelorarbeit | 12 |
| Semesterübergreifende Module | 14 |
| Science and Business English (1.–6. Semester) | 6 |
| Wahlpflicht/Spezialisierung: Projektseminare (5.+6. Semester) | 8 |
| Total | 180 |

^{*}LP Leistungspunkte nach ECTS. Die Vergabe von Leistungspunkten (LP) nach dem (ECTS)

European Credit Transfer System (ECTS) unterstützt die internationale Vergleichbarkeit von Studienleistungen, die an europäischen Hochschulen erbracht werden.



In Kulmbach liegt die neu gegründete Fakultät für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit. Die Fakultät lehrt und forscht an einer nachhaltigen Produktion und Distribution möglichst hochwertiger, gesunder Nahrungsmittel und der effektiven Prävention von Zivilisationskrankheiten.

Besonderes Studium, besonderer Ort.

Sicherlich werden Sie sich fragen, warum der Bachelorstudiengang Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften nicht direkt an der Universität Bayreuth gelehrt wird, sondern auf dem nahe gelegenen Campus der charmanten Brauereistadt Kulmbach. In Kulmbach sind nicht nur einige global agierende Unternehmen der Lebensmittelindustrie zu Hause, sondern auch das Max-Rubner-Institut, die Baverische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik sowie das Klinikum Kulmbach. Alle Akteure sind in unterschiedliche Forschungsprojekte und in die Lehre der Fakultät eingebunden. Als Studierende profitieren Sie also ganz konkret vom praxisorientierten Lehrangebot, den engen Kooperationen mit Unternehmen der Lebensmittelindustrie, knüpfen erste Kontakte, finden Praktikumsplätze und oft auch spannende Berufsperspektiven.



In der Markgrafenstadt Kulmbach sind diverse Unternehmen, Behörden und Forschungsinstitute der Lebensmittelbranche ansässig. Mit rund 26.000 Einwohnerinnen und Einwohnern bietet die Stadt ein umfangreiches kulturelles und gastronomisches Angebot.

Pioniergeist und frische Ideen in einer alten Spinnerei.

Die Universität Bayreuth hat rund 13.500 Studierende und erzielte 2020 einen hervorragenden 51. Platz beim Times Higher Education Ranking (THE), das weltweit die 414 besten Universitäten ermittelt, die jünger als 50 Jahre sind. Die Universität entfaltet eine Strahlkraft, die hoch motivierte Studierende sowie hervorragende Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler anzieht. Das jüngste Erfolgsbeispiel ist die neu gegründete Fakultät für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit in Kulmbach, die sich der Forschung zur nachhaltigen Produktion und Distribution möglichst hochwertiger, gesunder Nahrungsmittel und der effektiven Prävention von Zivilisationskrankheiten verschrieben hat. Die Fakultät ist in der alten Kulmbacher Spinnerei angesiedelt und befindet sich noch im Aufbau. Als Außenstelle der Universität Bayreuth ist sie eng mit den Einrichtungen und Angeboten auf dem Campus in Bayreuth vernetzt.



Ein attraktives Studium erwartet Sie.

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Bachelorstudiengang Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften an der Universität Bayreuth interessieren.

Es ist die Teilnahme an einem Verfahren zur Eignungsfeststellung erforderlich.

Ausführliche Informationen zum Eignungsfestellungsverfahren und dem Bewerbungsprozess finden Sie auf unserer Webseite: www.lgw-bachelor@uni-bayreuth.de

Studienbeginn – Wintersemester Bewerbungsschluss – 15. Juli

Studiengangskoordination:

Universität Bayreuth Campus in Kulmbach Fritz-Hornschuch-Str. 13 95326 Kulmbach

Telefon: +49(0)9221-4071006 sowie -4071007

lgw-bachelor@uni-bayreuth.de

Weitere Informationen finden Sie hier:

www.uni-bayreuth.de www.f7.uni-bayreuth.de www.twitter.com/CampusKulmbach www.instagram.com/campus_kulmbach

Zentrale Studienberatung

Universität Bayreuth 95440 Bayreuth

Telefon: +49 (0) 921 55-5245, -5249 sowie -5328

Sekretariat / Infothek: +49 (0) 921 55-5246

studienberatung@uni-bayreuth.de www.studienberatung.uni-bayreuth.de