



Berner
Fachhochschule



MSc in Life Sciences Food, Nutrition and Health

- ▶ Fachbereich Gesundheit
- ▶ Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Partner:

Hes·SO  VALAIS
WALLIS

Spezialist/innen an innovativen Schnittstellen

2

Der Markt für Spezial-Lebensmittel mit einem funktionellen oder spezifisch diätetischen Fokus boomt. Neuartige Lebensmittel aus Algen, Insekten und anderen exotischen Quellen finden zunehmend den Weg auf unsere Teller. Die Konsument/innen legen Wert auf eine ausgewogene Ernährung, wollen aber auch geniessen können, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben.

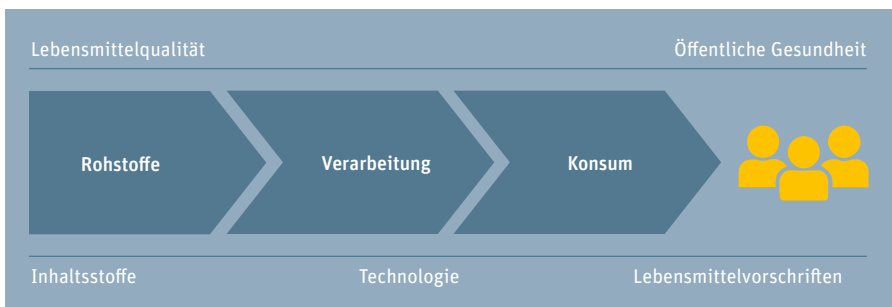
Allerdings leidet gleichzeitig eine zunehmende Anzahl Menschen unter Fettleibigkeit oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Darüber hinaus wächst das Bewusstsein für die Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion auf die Umwelt und auf das Wohlergehen von Mensch und Tier. Dies alles eröffnet Nahrungsmittelunternehmen neue Entwicklungsmöglichkeiten für Produkte und Dienstleistungen. Gleichzeitig führt es aber auch zu mehr politischem Druck, Vorschriften zu ändern, um Ernährung, Wohlbefinden und Gesundheit der Menschen zu verbessern.



Klaus Kraemer, Managing Director von Sight and Life:*
«Die Bekämpfung der Fehlernährung in all ihren Formen ist eine dringende gesellschaftliche Herausforderung. Deshalb brauchen wir Expertinnen und Experten mit einem fundierten theoretischen Hintergrund und der Fähigkeit, wissenschaftliche Erkenntnisse in die Praxis umzusetzen und dabei neben den lokalen Kulturen auch noch soziale und wirtschaftliche Zwänge zu berücksichtigen.»

Die Herausforderung, das technisch Machbare mit dem sozial Erwünschten in Einklang zu bringen, wird in Zukunft grösser werden.

Diese Problemstellungen erfordern gut ausgebildete Spezialist/innen an der Schnittstelle von Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, die ganzheitlich denken und mit innovativen Ideen praktische Lösungen entwickeln – entlang der ganzen Wertschöpfungskette.



* Sight and Life (SAL) ist eine Schweizer Stiftung, die innovative Wege zur Beseitigung von Fehlernährung bei Kindern und Frauen im gebärfähigen Alter sucht. SAL hat mit der HAFL an Master-Thesis-Projekten gearbeitet und ist in der Lehre involviert.

Fit für Forschung und Leadership

3

In Ihrem Studium bei uns haben Sie die Möglichkeit:

- sich wissenschaftlich fundierte Kenntnisse in einem Bereich Ihrer Wahl anzueignen,
- ein Spezialist, eine Spezialistin zu werden, mit der Fähigkeit, dieses vertiefte Wissen in der Praxis anzuwenden,
- Ihre Sozial- und Projektmanagement-Kompetenzen auszubauen,
- Ihre interdisziplinären Kompetenzen durch die Zusammenarbeit mit Spezialist/innen aus anderen Fachbereichen zu stärken.

Nach Studienabschluss werden Sie:

- über die von Arbeitgebern für Führungspositionen geforderten Qualifikationen verfügen,
- wissen, wie man wissenschaftlich und praktisch arbeitet,
- fähig sein, komplexe Projekte selbstständig zu managen,
- ein gesuchter Experte, eine gesuchte Expertin von Lebensmittelunternehmen oder öffentlichen Gesundheitsinstitutionen mit Schwerpunkt Ernährung sein.

Diese Fähigkeiten öffnen Ihnen die Tür zu Forschungs- und Führungspositionen auf nationaler und internationaler Ebene.



Um wissenschaftliche Erkenntnisse in Produkte oder Empfehlungen umzusetzen, reicht Forschung allein nicht aus: Die Zusammenarbeit mit Stakeholdern ist Teil des Prozesses.

Inhalte und Aufbau

- 4 Während des Studiums entwickeln Sie Ihre individuellen Stärken weiter und erwerben gleichzeitig die notwendigen Kenntnisse und Fachkompetenzen. Sie erlangen ein tieferes Verständnis der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, verbessern Ihre Managementfähigkeiten und lernen, zukunftsorientierte Lösungen für aktuelle Herausforderungen in der Lebensmittelindustrie und im Ernährungssektor zu entwickeln.

Sie werden sich auseinandersetzen mit:

- Lebensmittelqualität und -sicherheit entlang der ganzen Wertschöpfungskette,
- Rechtlichen Bestimmungen und Konsumentenbedürfnissen,
- Verarbeitungsprozessen und deren Einfluss auf den Nährwert,
- Zielgruppenspezifischer Ernährung, z.B. für Sportlerinnen und Sportler, Kleinkinder, Allergikerinnen und Allergiker, Seniorinnen und Senioren,
- Bestandteilen und Wirkstoffen von Lebensmitteln,
- Struktur- und Verhaltensansätzen in Public Health Nutrition.

Unsere Vertiefungs-, Food Cluster- und Kernkompetenz-Module eröffnen Ihnen ein breites Spektrum an hochrelevanten Studienoptionen.

Master Thesis	30 Credits
Vertiefungsmodule	30 – 35 Credits
Food Cluster-Module	9 – 15 Credits
Kernkompetenz-Module (Daten- und Businessmanagement)	15 – 21 Credits

Das Studium ist in verschiedene Modulkategorien unterteilt.

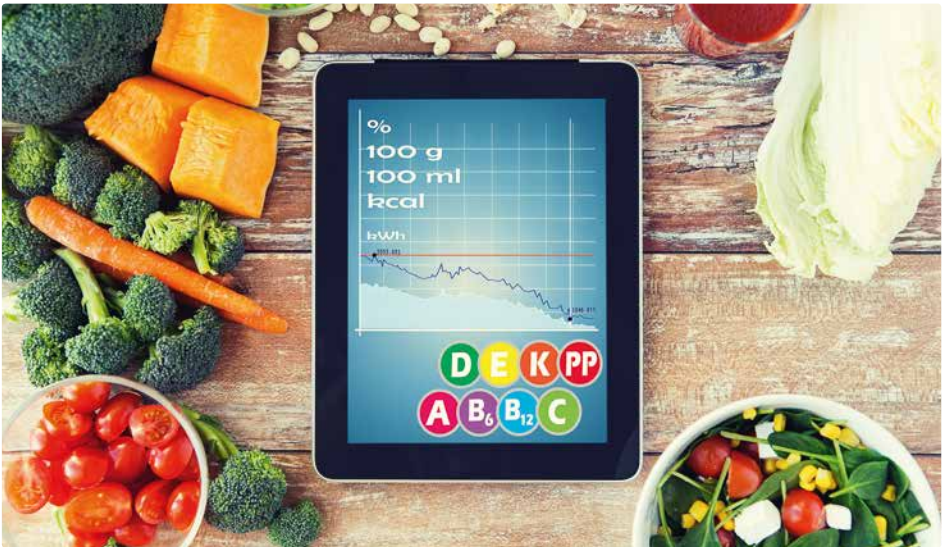
Einzigartiger Knotenpunkt von Disziplinen

Die Zusammenarbeit zwischen mehreren spezialisierten Fachhochschulinstitutionen garantiert eine fundierte, interdisziplinäre und praxisbezogene Ausrichtung des Studiengangs. Dieser wird von der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule (BFH) zusammen mit dem Fachbereich Gesundheit der BFH sowie dem Institut Life Technologies der HES-SO Valais-Wallis in Sion geführt.

Dieses Studienangebot an der Schnittstelle von Lebensmitteltechnologie, Ernährung und Diätetik ist in der Schweiz und den umliegenden Ländern einzigartig.

Die drei Partner bringen jeweils ihre spezifischen Kompetenzen ein

- BFH-HAFL: Lebensmittelqualität, Lebensmitteltechnologie, Konsumentenwissenschaften, Lebensmittelrecht
- BFH-Gesundheit: Ernährung und Diätetik, Public Health Nutrition
- HES-SO Valais-Wallis: Lebensmittelsicherheit, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Lebensmittelanalytik



Die Studierenden lernen das Potential von Rohstoffen kennen und erarbeiten Möglichkeiten, wie diese zu hochwertigen Lebensmitteln mit massgeschneidertem Nährwert verarbeitet werden können.

Flexibel, praxisnah und individuell

- 6 Das Studium findet in enger Kooperation mit Partnern aus Forschung, Wirtschaft und Gesellschaft statt. Im Rahmen von Fallstudien, Roundtables und Exkursionen haben Sie die Möglichkeit, direkten Kontakt zu Vertreter/innen aus Forschung und Praxis herzustellen. Hinzu kommt ein hoher Anteil an individueller Arbeit, der es Ihnen ermöglicht, Ihr Studium zeitlich flexibel zu gestalten. Während der Ausbildung entwickeln Sie Ihre persönlichen Stärken und Interessen weiter. Sie vertiefen Ihr Wissen in Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften gezielt. Bei der Wahl Ihrer Module verfügen Sie über viel Freiheit. So können Sie sich Ihren individuellen Studienplan entsprechend dem Thema, das Sie für Ihre Master-Thesis gewählt haben, zusammenstellen.



Roxanne Guillod-Magnin, Projektleiterin, aha! Allergiezentrum Schweiz

«Ich bin Chemikerin und dieser Masterabschluss hat mein Profil vervollständigt. aha! war auf der Suche nach einem Wissenschaftler oder einer Wissenschaftlerin mit einem soliden Ernährungshintergrund und mein «atypisches» Profil hat sie überzeugt.»

Die Master-Thesis – das Herzstück Ihres Studiums

In Ihrer Master-Thesis bearbeiten Sie eine Fragestellung aus der Praxis von Lebensmitteltechnologie oder Ernährungswissenschaften auf wissenschaftlich fundierte Weise. Mögliche Themen reichen von Konsumentenwahrnehmung innovativer Lebensmitteltechnologien und neuen Functional Food-Komponenten bis hin zu Ernährungsverhalten bestimmter Gruppen. Sie können Ihr Projekt entweder aus bestehenden Forschungsaktivitäten auswählen oder Ihre eigenen Ideen einbringen und wir helfen Ihnen, die für Sie passende Unterstützung zu finden.

Ihre Karriere-Chancen

Nach Ihrem Studium sind Sie bestens qualifiziert, um anspruchsvolle Kaderpositionen zu übernehmen oder in der angewandten Forschung tätig zu sein. So zum Beispiel in der Produktentwicklung der Lebensmittelindustrie oder in der Forschung von privaten oder öffentlichen Forschungsinstitutionen. Ernährungsberatungsstellen in der Detailhandelsbranche zählen ebenso zu Ihren potenziellen Arbeitgebern wie die Lebensmittelindustrie für Spezialprodukte und Bundesämter. Sie können leitende Funktionen bei NGOs, Stiftungen oder Beratungseinrichtungen und Projekten im Bereich Lebensmittel und Ernährung übernehmen. Mit diesem Masterabschluss sind Sie bereit, in einem nationalen oder internationalen Umfeld zu arbeiten.



Steffi Schlulechter, wissenschaftliche Mitarbeiterin, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

«Dieser Masterabschluss hat mein Wissen und mein Profil als Ernährungsberaterin optimal erweitert. Besonders gut gefallen haben mir die Themen rund um die Lebensmitteltechnologie.»

Auf einen Blick

7

Zielpublikum

Das Masterangebot Life Sciences – Food, Nutrition and Health richtet sich an Bachelor-Absolventinnen und Absolventen in Lebensmittelwissenschaften, Ernährung und Diätetik oder ähnlichen Studienrichtungen.

Zulassung

Bachelor-Absolventinnen und -Absolventen einer schweizerischen Fachhochschule in den oben genannten Disziplinen und mindestens mit Note 5. Studierende mit andern Abschlüssen oder tieferen Noten können aufgrund einer Eignungsabklärung aufgenommen werden.

Abschluss

Mit dem Studium erwerben Sie 90 ECTS und erlangen den Titel «Master of Science in Life Sciences mit Vertiefung in Food, Nutrition and Health» der Berner Fachhochschule.

Dauer

1,5 Jahre Vollzeit (drei Semester). Das Studium kann auch Teilzeit absolviert werden (sechs bis sieben Semester).

Unterrichtssprachen

Englisch. Die Master-Thesis kann in Englisch, Deutsch oder Französisch verfasst werden.

Studiengebühren

CHF 750.– bis CHF 950.– pro Semester plus Anmelde- und Prüfungsgebühren.

Kooperation

Der MSc in Life Sciences ist eine Kooperation von BFH, FHNW, HES-SO und ZFH.

Anmeldung und Anmeldeschluss

Das Studium kann im Herbst und Frühjahr aufgenommen werden. Anmeldeschluss ist jeweils 30. April für Studienbeginn Herbst und der 30. September für Studienbeginn Frühjahr.

Weitere Informationen und Anmeldung: www.bfh.ch/hafl

Weitere Informationen

Berner Fachhochschule

Hochschule für Agrar-, Forst-
und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Länggasse 85

CH-3052 Zollikofen

msc-fnh.hafl@bfh.ch

www.bfh.ch/hafl

Kontakte

BFH-HAFL:

Prof. Daniel Heine

Vertiefungsleiter

T +41 31 910 21 11

daniel.heine@bfh.ch

BFH Gesundheit:

Prof. Dr. Franziska Pfister

T +41 31 848 37 93

franziska.pfister@bfh.ch

HES-SO Valais-Wallis:

Prof. Dr. Wilfried Andlauer

T +41 27 606 86 37

wilfried.andlauer@hevs.ch