



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 Die Märkte für Spezial-Lebensmittel wie Functional und Novel Food, diätetischer oder Ergänzungsnahrung boomen. Sie bieten der Lebensmittelindustrie neue, interessante Entwicklungsmöglichkeiten. Auf der anderen Seite kämpfen immer mehr Menschen mit Übergewicht oder Unverträglichkeiten; und Themen wie Food Waste oder der Umgang mit natürlichen Ressourcen im Bereich der Ernährungswirtschaft stehen im Rampenlicht der öffentlichen Debatte. Die Herausforderung, eine Brücke zwischen dem technisch Machbaren und dem gesellschaftlich Erwünschten zu schlagen, wird in Zukunft noch zunehmen.

Für die neuen Fragestellungen braucht es gut ausgebildete Spezialist/innen an der Schnittstelle zwischen Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, die – entlang der ganzen Wertschöpfungskette – ganzheitlich denken, frische Ideen und innovative Lösungsansätze einbringen und praxisorientiert handeln. Dies beginnt bei der Bedürfnisabklärung, geht über Herstellung, Design und Vermarktung von Lebensmitteln bis hin zum Konsum und den Auswirkungen auf die Gesundheit. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei den Bevölkerungsgruppen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen wie Diabetikern, Allergikerinnen, Senioren oder Sportlerinnen.

## Das macht den Master einmalig

Das Masterstudium in Food, Nutrition and Health vermittelt den Absolvierenden die nötigen Kompetenzen in einem zukunftsgerichteten Arbeits- und Forschungsbereich. Die Zusammenarbeit mehrerer spezialisierter 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 Studiengang Life Technologies der HES-SO Wallis geführt.

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



Neue Entwicklungsmöglichkeiten für boomende Märkte: zum Beispiel zielgruppengerechte Ernährung.

## Perspektiven: fit für Forschung und Leadership

Sie erarbeiten sich während Ihres Masterstudiums wissenschaftlich solides Fachwissen in einem Spezialgebiet, das Sie wählen. Sie entwickeln sich zur Expertin, zum Experten, die/der gelernt hat, sich rasch und selbstständig in einem Gebiet zu vertiefen und dieses Wissen in die Praxis zu übertragen. Die vom Arbeitsmarkt gewünschten hohen Sozial- und Projektleitungs Kompetenzen erwerben Sie sich ebenso wie das Know-how zur interdisziplinären Zusammenarbeit.

Nach Studienabschluss weisen Sie die Fähigkeiten auf, welche die Arbeitgeber in der Branche für Kaderpositionen fordern: Sie sind praxisnahe Spezialist/innen, die wissenschaftlich arbeiten und komplexe Projekte kompetent führen können.

Mit diesem Masterabschluss sind Sie gefragt als Expert/in für neue Prozesse in der Lebensmittelherstellung, für Lebensmittelqualität und innovative Ernährungskonzepte. Die Fähigkeit, fachübergreifend zu arbeiten, eröffnet Ihnen neben Führungs- und Forschungstätigkeiten auf nationaler Ebene auch anspruchsvolle Jobs im internationalen Umfeld.

# Inhalte und Aufbau

4 Das Studium ist so aufgebaut, dass Sie Ihre individuellen Stärken und Interessen weiter entwickeln können. Sie vertiefen Ihr Wissen in Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften gezielt im Hinblick auf Ihre fachliche Spezialisierung. Zudem erweitern Sie Ihre Managementkompetenzen und lernen, zukunfts-trächtige Lösungen für anstehende Herausforderungen in der Lebensmittelindustrie und Ernährungsbranche zu entwickeln. Im Besonderen befassen Sie sich mit:

- Lebensmittelqualität und -sicherheit entlang der ganzen Wertschöpfungskette
- Lebensmittelrechtliche Bestimmungen und Konsumentenbedürfnisse
- Verarbeitungsprozesse und deren Einfluss auf den Nährwert
- Zielgruppengerechte Ernährung (z.B. für Sportlerinnen, Kleinkinder, Allergiker, Seniorinnen)
- Bestandteile und Wirkstoffe von Lebensmitteln

Neben den Vertiefungsmodulen werden Sie auch in den Grundlagemodulen, wo Sie eine grosse Wahlfreiheit haben, optimal auf Ihre Berufspraxis vorbereitet.

Entrepreneurial Skills (12 ECTS)	Advanced Life Science Skills (18 ECTS)	Vertiefungsmodul Food, Nutrition and Health (30 ECTS)
<p>Wahlpflicht: Sie wählen 3 aus 5 Modulen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovation and Knowledge Management</li> <li>• Business Management</li> <li>• Society and Politics</li> <li>• Leadership</li> <li>• Communication and Market</li> </ul>	<p>Wahlpflicht: Sie wählen 6 aus 14 Modulen aus, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition and Nutrition-related Chronic Diseases</li> <li>• Cellular and Molecular Physiology</li> <li>• Sustainable Sourcing, Processing and Tracing of Food</li> <li>• Management of R&amp;D Projects</li> <li>• Data Management and Visualisation</li> <li>• Quality Excellence</li> <li>• Life Cycle Assessment</li> <li>• Applied Statistics</li> </ul>	<p>Wahlpflicht: Sie wählen 6 aus 7 Modulen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Quality from Farm to Fork</li> <li>• Food Regulations and Consumer Perceptions</li> <li>• Technology meets Nutrition</li> <li>• Food for Specific Target Groups</li> <li>• Food Ingredients</li> <li>• Current Issues in Food, Nutrition and Health*</li> <li>• Public Health Nutrition</li> </ul> <p>* in Absprache mit der Studienkoordination</p>
<b>Masterthesis: 30 ECTS</b>		

# Flexibel und nahe an der Praxis

5

Das Studium findet in enger Kooperation mit Partnern aus der 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 Selbststudium, dank dem Sie Ihre Ausbildung zeitlich sehr flexibel gestalten können.

## Masterthesis – Ihr künftiges Spezialgebiet

In Ihrer Masterthesis bearbeiten Sie eine Fragestellung aus der Praxis von Lebensmitteltechnologie oder Ernährungswissenschaften nach wissenschaftlichen Grundsätzen. Das Thema legen Sie gemeinsam mit der Studienkoordination zu Beginn des Studiums fest. Wenn Sie die Ausbildung berufsbegleitend absolvieren, steht es Ihnen offen, Ihre Masterthesis zu nutzen, um konkrete Fragen aus Ihrem Berufsfeld zu untersuchen.

Für die Master Thesis steht ein Drittel des Studiums zur Verfügung.

## 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 von Grossverteilern zählen ebenso zu Ihren potenziellen Arbeitgebern wie die Lebensmittelindustrie für Spezialprodukte sowie Bundesämter. Sie können leitende Funktionen bei NGO, Stiftungen, Beratungsbüros und Projekten einnehmen, die sich mit Ernährungsfragen befassen – oder Sie arbeiten als Ernährungsexpertin, als Ernährungsexperte in einer internationalen Organisation.



Eine Herausforderung für die Zukunft: Brücke zwischen dem technisch Machbaren und dem gesellschaftlich Erwünschten schlagen.

# Auf einen Blick

7

## Zielpublikum

Das Masterangebot Life Sciences – Food, Nutrition and Health richtet sich an Bachelor in Lebensmitteltechnologie, Ernährung und Diätetik oder ähnlicher Studienrichtungen.

## Zulassung

Bachelor-Absolvent/innen 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. Das Studium kann auch berufsbegleitend absolviert werden.

## Unterrichtssprachen

Englisch. Die Masterthesis kann in Englisch, Deutsch oder Französisch verfasst werden.

## Studiengebühren

CHF 750.- 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 Frühjahr und Herbst aufgenommen werden. Anmeldeschluss sind jeweils 30. April und 30. September vor Studienbeginn.

Anmeldung: [www.hafl.bfh.ch](http://www.hafl.bfh.ch)

# Weitere Informationen

## **Berner Fachhochschule**

Hochschule für Agrar-, Forst-  
und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Länggasse 85

CH-3052 Zollikofen

E-Mail [msc-fnh.hafl@bfh.ch](mailto:msc-fnh.hafl@bfh.ch)

[www.hafl.bfh.ch](http://www.hafl.bfh.ch)

## **Kontakte**

Prof. Daniel Heine

Kontakt BFH-HAFL

Telefon +41 31 910 21 11

E-Mail [daniel.heine@bfh.ch](mailto:daniel.heine@bfh.ch)

Prof. Dr. Franziska Pfister

Kontakt BFH-Fachbereich Gesundheit

Telefon +41 31 848 37 93

E-Mail [franziska.pfister@bfh.ch](mailto:franziska.pfister@bfh.ch)

Prof. Dr. Wilfried Andlauer

Kontakt HES-SO, Sion

Telefon +41 27 606 86 37

E-Mail [wilfried.andlauer@hevs.ch](mailto:wilfried.andlauer@hevs.ch)