

Berufliche Einsatzmöglichkeiten

Mit einem Bachelor-Abschluss können Sie im mittleren Management oder als Selbstständige tätig werden.

Ökotrophologinnen und Ökotrophologen arbeiten als Abteilungsleiter, als Betriebsleiter, als Produktentwickler, im Qualitätsmanagement oder im Hygienemanagement von Unternehmen des Lebensmittelgewerbes, der Gemeinschaftsverpflegung, in Großhaushalten, in Dienstleistungsbetrieben oder in Behörden. Weitere Betätigungsfelder sind die Marktforschung, die Aus- und Weiterbildung sowie die Verbraucher-, Schuldner- und Ernährungsberatung.

Mit dem absolvierten Bachelor-Studium erwerben Sie den ersten berufsqualifizierenden Abschluss. Damit können Sie in Ihr Berufsleben starten. Sie können aber Ihr Studium auch fortsetzen und einen Master-Abschluss erwerben.

Anschriften

Hochschule Anhalt (FH)
FB Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg
Tel.: +49 (0)3471 355 -1100

Studienfachberaterin

Frau Prof. Dr. Steinell
e-mail: steinel@loel.hs-anhalt.de

Bewerbungsunterlagen

erhalten Sie direkt von der Hochschule Anhalt (FH)
Abteilung Studentische Angelegenheiten
Bernburger Straße 55
06366 Köthen
(bitte adressierten und ausreichend frankierten Rückumschlag der Größe C 5 beifügen)

Für Ihre Anfragen

Tel.: +49 (0) 3496 67 - 5203
Fax: +49 (0) 3496 67 - 5299
e-mail: beratung@hs-anhalt.de
Internet: <http://www.hs-anhalt.de>



Ökotrophologie

Bachelor of Science

Das Studium der Ökotrophologie ist darauf gerichtet, Spezialisten auszubilden, die in der Lage sind, mit wissenschaftlichen Methoden Probleme der Haushalts- und Ernährungswissenschaft und der Ernährungswirtschaft zu lösen. Durch die breite Ausbildung und zugleich individuelle Spezialisierung in enger Verbindung mit der Praxis sind Ökotrophologinnen und Ökotrophologen besonders geeignet, interdisziplinäre Aufgaben des Haushalts- und Ernährungssektors zu bearbeiten.



Studienziel

Ökotrophologie hat das Ziel, interdisziplinär orientierte Fachkräfte auszubilden, deren Kernkompetenz darin liegt, dem Verbraucher an der Schnittstelle zu der ihn umgebenden ökonomischen, sozialen und politischen Umwelt zu dienen. In Betrieben, die Güter für den Endverbraucher produzieren, insbesondere im Lebensmittelgewerbe, arbeiten diese Fachkräfte daran, solche Produkte herzustellen, die den Anforderungen des Verbrauchers (ernährungsphysiologisch, sensorisch, hygienisch, technologisch und ökonomisch) entsprechen. Im direkten oder indirekten Kontakt befähigen diese Fachkräfte darüber hinaus den Verbraucher, kompetente Entscheidungen in seinem Alltagshandel, speziell in seinem Ernährungsverhalten zu treffen.

Bei erfolgreichem Abschluss des Studiums wird der akademische Grad **Bachelor of Science** verliehen.





Studienvoraussetzungen

Es gelten die allgemeinen Zulassungsbedingungen für ein Studium an einer Fachhochschule (Abitur, Fachhochschulreife, Meister ...) oder eine als gleichwertig anerkannte Vorbildung.

Vorpraktikum

Zulassungsvoraussetzung ist weiterhin ein Vorpraktikum im Umfang von vier Wochen, welches spätestens bis Ende des dritten Regelsemester absolviert werden muss. Ist ein studiengangrelevanter Berufsabschluss vorhanden, muss kein Vorpraktikum absolviert werden.

Studiendauer

In der Regelstudienzeit von sechs Semestern (3 Jahren) wird den Studierenden in ausgewählten praxisrelevanten Lehrgebieten Fach- und Methodenkompetenz vermittelt. Die Bearbeitung von Projekten in Teams sowie die Möglichkeiten der aktiven Mitarbeit in Studentenorganisationen und in der Selbstverwaltung bieten darüber hinaus gute Chancen für die Entwicklung von Sozialkompetenz. Die Lehrveranstaltungen werden im Jahresrhythmus angeboten. Studienbeginn ist jeweils zum Wintersemester möglich.

Studienablauf

Das Studium ist modular aufgebaut. Ein Modul ist eine thematisch bestimmte Lehr- bzw. Lerneinheit, für die der typische studentische Arbeitsaufwand in Anerkennungspunkten (Credits) ausgewiesen wird und eine Leistungsbewertung in Form von Noten erfolgt. Durch die Studierenden sind Pflicht- und Wahlpflichtmodule entsprechend dem Modulplan zu belegen. Je Semester müssen durchschnittlich 30 Credits erworben werden. Dies entspricht einem Arbeitsumfang von jeweils etwa 900 Stunden. Für den erfolgreichen Abschluss des Studiums sind insgesamt 180 Credits erforderlich.

Auszug aus dem Modulplan

Semester	1.		2.		3.		4.		5.		6.	
	Lstd.	Cr.	Lstd.	Cr.	Lstd.	Cr.	Lstd.	Cr.	Lstd.	Cr.	Lstd.	Cr.
Lehrstunden / Credits												
Module												
Angewandte Informatik	60	4										
Lebensmittelchemie	63	4	12	1								
Lebensmittelanalytik	48	3	12	1								
Lebensmittelingenieurwesen	60	4										
Wirtschaftliche Grundlagen	45	3	60	4								
Mathematik und Statistik	45	3	30	2								
Anatomie und Physiologie	75	5										
Humanernährung			60	4								
Lebensmittelttoxikologie			60	4								
Allgemeine Lebensmitteltechnologie			75	5								
Mikrobiologie			60	4								
Verbraucherverhalten u. -schutzrecht			60	4								
Wahlpflichtmodul 1			60	4								
Angewandte Humanernährung					60	4						
Sensorik					60	4						
Wirtschaftslehre des Haushalts					60	4						
Hygiene					75	5						
Wissenschaftliches Arbeiten					40	2	50	2				
Wahlpflichtmodul 2					60	4						
Wahlpflichtmodul 3					60	4						
Beratungspsychologie							60	4				
Lebensmittelherstellung und -beurteilung							60	4				
Lebensmittellehre							60	4				
Lebensmittelrecht							60	4				
Wahlpflichtmodul 4							60	4				
Wahlpflichtmodul 5							60	4				
Wahlpflichtmodul 6							60	4				
Qualitätsmanagement									60	4		
Interdisziplinäres Projekt									15	5		
Wahlpflichtmodul 7									60	4		
Wahlpflichtmodul 8									60	4		
Wahlpflichtmodul 9									60	4		
Wahlpflichtmodul 10									60	4		
Wahlpflichtmodul 11									60	4		
Berufspraktikum (16 Wochen)												20 Credits
Bachelorarbeit mit Kolloquium (10 Wochen)												15

Legende: Lstd.: Lehrstunden Cr.: Credits

Wahlpflichtmodule:

Angewandte Statistik,
Arbeitslehre,
Bioanalytik,
Biochemie der Ernährung,
Cateringpraxis,
Diättherapie,
Dienstleistungsmarketing,
Erzeugung und Qualität landwirtschaftlicher Produkte,
Lebensmittelproduktion und -technologie,
Lebensmitteltechnik,
Management hauswirtschaftlicher Dienstleistungen,

Marketing für Lebensmittel,
Marktlehre,
Ökologischer Landbau,
Personalführung,
Rechnungswesen,
Schuldnerberatung,
Spezielle Informatik,
Soziologie der Ernährung und des Haushaltes,
Umweltschutz,
Verpflegungsmanagement,