



➔ WAS IST ÖKOTROPHOLOGIE?

Ökotrophologie – die Haushalts- und Ernährungswissenschaft – ist ein interdisziplinäres Studium, das unterschiedliche Fachgebiete in einem übergreifenden wissenschaftlichen Zusammenhang verbindet. Ökotrophologie kommt aus dem Altgriechischen und setzt sich aus **oikos** (Haus und Haushalten), **trophos** (Ernährung) und **logos** (Lehre) zusammen.

Im Zentrum des Studiums der Ökotrophologie steht das „Alltagshandeln“ von Menschen. Dieses Handeln in den Bereichen des Privathaushalts, der (hauswirtschaftlichen) Dienstleistungsbetriebe und der Ernährung wird aus der Perspektive der Natur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften analysiert.

Zum Verständnis der Lebensstrukturen von Menschen werden multidisziplinäre Ansätze genutzt. Dabei ist charakteristisch für die ökotrophologische Sichtweise, sich mit den Zusammenhängen zwischen den verschiedenen Bedürfnisbereichen und Gestaltungsformen des menschlichen Daseins und Handelns auseinander zu setzen.

Ökotrophologie in Osnabrück

- Naturwissenschaftliche Grundlagen
- Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften
- Haushaltswissenschaften
- Sozialwissenschaften
- Wirtschaftswissenschaften

➔ STUDIENZIELE

Studierende der Ökotrophologie lernen während ihres Studiums, die in verschiedenen Wissenschaften erworbenen Kenntnisse zielgruppenorientiert den jeweiligen betrieblichen oder beratungsmethodischen Erfordernissen entsprechend umzusetzen. Zugleich erwerben sie damit eine in vielen Fachdisziplinen zunehmend geforderte Schnittstellenkompetenz der Haushalts- und Ernährungswissenschaft.

Für das Studium der Ökotrophologie an der Hochschule Osnabrück sind insbesondere folgende Ziele kennzeichnend:

Die Studierenden können

- zielorientiert Projekte bearbeiten und leiten. Die im Studium angesiedelten praxisbezogenen Projekte mit fachübergreifenden Themenstellungen sind dafür eine wesentliche Voraussetzung.
- Management- und Führungsaufgaben übernehmen sowie Fachkräfte zielführend motivieren und einsetzen. Die notwendigen Schlüsselqualifikationen werden in Projekten und Arbeitsgruppen vermittelt und erprobt.
- Informations-, Beratungs- und Qualifizierungsprobleme im ökotrophologischen Kontext umfassend analysieren und den Ratsuchenden methodisch und fachlich fundiert Lösungsansätze aufzeigen sowie Prozesse der Beratung und Informationsübermittlung evaluieren. Dazu werden interdisziplinäre Fach- und Methodenkenntnisse vermittelt.

➔ ÖKOTROPHOLOGIE IN OSNABRÜCK

An der Hochschule Osnabrück besteht der Studiengang Ökotrophologie seit 1986. Durch die Verbindung zu anderen Studiengängen, wie z. B. Landwirtschaft oder Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion, am Standort in Haste eröffnet sich für Studierende die Möglichkeit, Einblicke sowohl in verschiedene Produktionsstufen entlang der Lebensmittelkette (von der Primärproduktion bis zum Endverbraucher) als auch in das Verbraucherverhalten zu bekommen. Daraus ergibt sich als Schwerpunkt im Studiengang Ökotrophologie vor allem die Information, Beratung und Bildung.



Im Bereich Beratung wird den Studierenden fundiertes Wissen zur Beratung und dessen methodische Umsetzung in die Praxis vermittelt. Sie können konkrete menschliche Problemstellungen erfassen und analysieren, um so mit den ratsuchenden Menschen fachlich kompetent in Form von Gruppen- oder Einzelgesprächen Lösungen zu erarbeiten.

Die Studierenden sollen in die Lage versetzt werden, die verschiedenen Faktoren kritisch zu würdigen und in jedem Fall ein/e kompetente/r Gesprächspartner/in sowie Berater/in zu sein. Das breit angelegte Fachwissen, gepaart mit methodisch-didaktischer Kompetenz, ist gerade für Ökotrophologinnen und Ökotrophologen Garant für den Erfolg am Arbeitsmarkt.

Übersicht über die Pflichtmodule

Semester	6	Berufspraktisches Projekt und Bachelorarbeit		
	5	Wissenschaftliche Arbeitsmethodik	Wahlpflichtmodul	Wahlpflichtmodul
		Projekt Ökotrophologie B	Wahlpflichtmodul	Wahlpflichtmodul
4	Qualitäts- und Umweltmanagement	Empirische Sozialforschung	Wahlpflichtmodul	
		Projekt Ökotrophologie A	Nachhaltigkeit in Produktion und Konsum	Wahlpflichtmodul
3	Ökotrophologische Beratung	Verbraucherpolitik/Verbraucherschutz	Wahlpflichtmodul	
		Management in Unternehmen	Bauen und Wohnen	Wahlpflichtmodul
2	Arbeitslehre	Chemie der Lebensmittel	Öffentlichkeitsarbeit	
		Sozioökonomie des Privathaushalts	Lebensmittelkunde	Projekt in der Ernährungsbildung
1	Grundlagen der Ernährung	Grundlagen der Ökonomie	Humanbiologie	
		Pädagogik	Grundlagen der Kommunikation	Angew. Mathematik und Physik

➔ AUFBAU UND FACHINHALTE

Das Studium der Ökotrophologie gliedert sich in den Bachelor-Abschluss nach sechs Semestern und ggf. den Master-Abschluss nach weiteren vier Semestern. Das Bachelor-Studium besteht aus fünf Studiensemestern und einem Abschlusssemester mit einem integrierten Berufspraktischen Projekt, das mit der Bachelorarbeit abgeschlossen wird. Mit dem Studium wird der Titel Bachelor of Science (B.Sc.) erlangt. Der erfolgreiche Abschluss des Bachelor ist die Voraussetzung für die Aufnahme eines Masterstudiums.

Dem Gesamtziel entsprechend werden in dem Studiengang sinnvolle Lerneinheiten/Module verknüpft. Diesen wird ein definierter Studien-, Lern- bzw. Arbeitsaufwand der Studierenden zugeordnet, mit dem sie das angestrebte Lernergebnis erreichen können. Lernziele, Veranstaltungsform und -inhalte sowie Lernaufwand der Module finden Sie im Internet unter www.al.hs-osnabrueck.de/38991.html.

Neben den Pflichtmodulen wählen die Studierenden ab dem 3. Semester aus dem Katalog der Wahlpflichtmodule eine individuelle fachliche Kombination, um ihren eigenen Schwerpunkt im Studium zu setzen.

Katalog der Wahlpflichtmodule

Haushaltswissenschaften

- Raumgestaltung
- Angewandte Haushaltstechnik
- Außer-Haus-Verpflegung
- Hauswirtschaftliches Dienstleistungsmanagement

Wirtschaftswissenschaften

- Ausgewählte Rechtsfragen
- Arbeiten und Leben im ländlichen Raum
- Marketing und Dienstleistungsmanagement
- Non-Profit-Management
- Qualitätssicherung in der Ernährungswirtschaft

Sozialwissenschaften

- Konsum- und Ernährungsverhalten
- Angewandte Ernährungskommunikation
- Ökotrophologische Erwachsenenbildung
- Computergestützte Information und Beratung
- Home economics, nutrition and education
- Soziale Arbeit

Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

- Biochemie der Ernährung
- Ernährung des gesunden Menschen
- Ernährungsassoziierte Krankheiten I
- Ernährungsassoziierte Krankheiten II
- Hygiene der Lebensmittel
- Lebensmitteluntersuchung
- Lebensmittelproduktion



➔ BERUFSFELDER

Die Berufs- und Tätigkeitsfelder von Ökotrophologinnen und Ökotrophologen von der Hochschule Osnabrück sind ebenso vielseitig wie das gesamte Studium.

Die bisherigen Absolventinnen und Absolventen sind in folgenden Feldern beschäftigt:

- Aus- und Weiterbildung
- Beratung bezüglich hauswirtschaftlicher Dienstleistungen wie Urlaub auf dem Bauernhof, Direktvermarktung, regionale Entwicklung u. a.
- Bildung für nachhaltige Entwicklung
- Budget- und Schuldnerberatung
- Energie- und Umweltberatung
- Ernährungsinformation und -beratung
- Gesundheitsberatung
- Lebensmitteleinzelhandel
- Management hauswirtschaftlicher Dienstleistungen
- Öffentlichkeitsarbeit und Journalismus
- Produktinformation und -beratung
- Qualitäts- und Umweltmanagement
- Tourismus
- Verbraucherinformation und -beratung
- Wohnberatung

Der Arbeitsmarkt für Ökotrophologinnen und Ökotrophologen ist seit längerem hinsichtlich Angebot und Nachfrage stabil und weist ein sehr breites Spektrum an Tätigkeiten und Arbeitgebern auf.



➔ BEWERBUNG UND ZULASSUNG

Die Bewerbung und die Zulassung erfolgen direkt über das Studierendensekretariat der Hochschule Osnabrück. Der Bachelor-Studiengang Ökotrophologie ist zulassungsbeschränkt, zurzeit werden ca. 60 Studierende pro Wintersemester aufgenommen. Die Zulassungsergebnisse der letzten Semester finden Sie unter www.hs-osnabrueck.de/2702.html. Rechtsverbindliche Aussagen zum Bewerbungsverfahren sind nur von dem Studierendensekretariat zu erhalten.

➔ ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Wer das Studium der Ökotrophologie an der HS Osnabrück aufnehmen möchte, muss folgende Zulassungsbedingungen erfüllen:

Berechtigung zum Studium an der HS Osnabrück durch:

- eine allgemeine Hochschulreife, fachgebundene Hochschulreife, Fachhochschulreife oder eine vom Niedersächsischen Kultusminister als gleichwertig anerkannte Vorbildung oder
- eine fachbezogene Hochschulzugangsberechtigung nach beruflicher Vorbildung.

Fachbezogene Vorkenntnisse (Vorpraktikum) durch:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in oder eine vergleichbare Ausbildung (z. B. Bäcker/in, Köchin/Koch, Diätassistent/in) oder



- ein fachspezifisches Praktikum von mindestens 12 Wochen Vollzeit mit hauswirtschaftlichem Schwerpunkt (z. B. Speisenzubereitung, Wäschepflege, Raumreinigung in Krankenhäusern, Heimen, Kantinen, Gastronomie u. a.).

Das Praktikum ist in Einheiten von mindestens vier Wochen abzuleisten, davon acht Wochen vor Beginn des Studiums und vollständig bis zum 3. Semester. Die Auswahl der Praktikumsstelle wird von den Studierenden eigenständig organisiert. Die Entscheidung über die Vergleichbarkeit der berufspraktischen Tätigkeit oder den fachlich vergleichbaren Beruf trifft die Fachstudienberatung. Bei der Bewerbung um einen Studienplatz ist das Praktikum anhand von entsprechenden Verträgen, Zeugnissen oder Praktikumsbestätigungen nachzuweisen.

➔ PRAXIS VOR UND IM STUDIUM

Hochschulen betonen besonders den Anwendungsbezug ihrer Studienangebote. Bereits das **Vorpraktikum** oder eine spezifische **Berufsausbildung** vermitteln erste Praxiserfahrungen für den Studienbeginn. Sie machen mit praktischen Arbeitsabläufen, fachlich einschlägigen Arbeitstechniken sowie Fragen der praktischen Betriebsorganisation vertraut.

Durch das **Berufspraktische Projekt** im Abschlusssemester, in dem Studierende konkrete Fragestellungen aus der späteren Berufspraxis in Zusammenarbeit mit externen Institutionen, Firmen, Verbänden oder Behörden erarbeiten, wird eine weitere berufliche Orientierung der Studierenden angestrebt. Außerdem werden dabei Kenntnisse über ökotrophologische Beschäftigungsfelder vermittelt und Kontakte zu potenziellen Arbeitgebern geknüpft.

In das Studium sind zwei **Projekte** integriert, die eine Auseinandersetzung mit Problemen aus der Praxis von Ökotrophologinnen und Ökotrophologen erfahrbar machen und das theoretische Wissen erweitern. Solche praxisbezogenen Projektarbeiten können wie folgt aussehen:

- Bildungsangebote für verschiedene Zielgruppen zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion (vor allem im Zusammenhang mit dem „WABE-Zentrum“)

- Analysen der Ernährungssituation in Kindergärten, Bildungstätten oder Seniorenheimen
- Verpflegungskonzepte in der Schulverpflegung
- Vorbereitung von Qualitätsmanagementkonzepten im Lebensmittelbereich
- Informationskampagnen für Nachhaltigkeit in der Direktvermarktung oder zum Alltagskonsum
- Wanderausstellungen häusliche Alltagshilfen für körperlich beeinträchtigte Menschen oder Kinderlebensmittel
- Marketingkonzepte für regionale Produkte und Dienstleistungen
- Entwicklung von Printmedien zur Ernährung und Hauswirtschaft sowie Verbraucherschutz.

Ziel dieser Praxisanteile im Studium ist es, Methoden-, Handlungs- und Sozialkompetenzen zu erwerben und zu vertiefen.

➔ ERWEITERUNG DER STUDIENMÖGLICHKEITEN

Der Studiengang Ökotrophologie nutzt für seine Projektarbeit u. a. die Versuchsbetriebe der Hochschule Osnabrück. Auf dem ökologisch arbeitenden landwirtschaftlichen Betrieb „Waldhof“ ist ein entsprechender Garten angelegt, der von Studierenden für eine Vielzahl von Projekten (z. B. Gestaltung von Bauergärten, Kräuterspirale, Gemüseanbau) einbezogen werden kann.

Seit 2004 ist auf dem Gelände das WABE-Zentrum (Waldhof – Aktion – Bildung – Erleben) entstanden. Das Zentrum befasst sich vornehmlich mit Themen der Verbraucherinformation, Ernährung, nachhaltigen Lebensmittelproduktion und Nacherntetechnologie.



Die Räumlichkeiten des WABE-Zentrums – u. a. mit Käserei und Schauküche – stehen für Information, (Aus-)Bildung und Beratung, Erfahrungsaustausch, Ausstellungen und Verpflegung für unterschiedliche Zielgruppen zur Verfügung. So lässt sich theoretisches Wissen rund um die Themen nachhaltige Ernährung und Lebensmittelproduktion mit praktischen Einblicken und individuellen Sinneserlebnissen koppeln. Dies wird insbesondere durch die erweiterten Möglichkeiten der Aktions- und Demonstrationküche erlebbar. Insgesamt besteht hier eine vom Studiengang Ökotrophologie gestaltete Plattform, auf der sich Endverbraucher, Marktpartner, Multiplikatoren und Wissenschaftler unter praxisnahen Bedingungen treffen.

➔ PERSPEKTIVE MASTER-STUDIUM

Nach dem ersten Studienabschluss besteht bei bestimmten Voraussetzungen die Möglichkeit zu einem Master-Studium. Dieses umfasst vier Semester. Der Studiengang Ökotrophologie der Hochschule Osnabrück bietet erfolgreichen Bachelor-Absolventinnen und Absolventen Studienplätze in dem gemeinsamen Master-Programm mit der Fachhochschule Münster/Fachbereich Oecotrophologie an. Das Programm qualifiziert für Fach- und Führungskräfte im Schwerpunkt „Nachhaltige Ernährungs- und Dienstleistungswirtschaft“.

Die Bewerbung und die Zulassung erfolgen direkt über die Studierendendenverwaltung der FH Münster unter www.fh-muenster.de/fb8/index.php.



FAKULTÄT AGRARWISSENSCHAFTEN UND
LANDSCHAFTSARCHITEKTUR

Ökotrophologie

➔ BACHELOR OF SCIENCE (B.Sc.)

➔ INFORMATIONEN ZUM STUDIUM

Hochschule Osnabrück
Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur
Am Krümpel 31, 49090 Osnabrück
Tel.: 0541 969-5107, Fax: 0541 969-5204
Gebäude HC, Raum 0106
www.al.hs-osnabrueck.de

➔ FACHSTUDIENBERATUNG

Prof. Dr. Stephan A. Kolfhaus
Tel.: 0541 969-5108
s.kolfhaus@hs-osnabrueck.de

➔ SCHNUPPERSTUDIUM

Anette Harbord
Tel.: 0541 969-5107
a.harbord@hs-osnabrueck.de

➔ INFORMATION UND BEWERBUNG

Hochschule Osnabrück
Studierendensekretariat
Postfach 1940, 49009 Osnabrück
Tel.: 0541 969-7080, Fax: 0541 969-12111
studieninfo@hs-osnabrueck.de