

Ökotrophologe/Ökotrophologin

Berufstyp	Hochschulberuf
Studienmöglichkeiten	FH, Uni
Abschlüsse	Bachelor (Grundständiges Studium) Master (Aufbaustudium)
Studiendauer	Bachelor: 3-4 Jahre Master: 1-2 Jahre



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Ökotrophologen und Ökotrophologinnen verbessern oder entwickeln neue Lebensmittel und Produktionsverfahren. Bei Lebensmittelherstellern kontrollieren sie die Produktionsprozesse und achten auf die Einhaltung der Qualitätsstandards. Sind sie in Kantinen, Krankenhäusern oder Heimen tätig, gestalten und prüfen sie die Haushaltspläne und Arbeitsstrukturen.

Auch in der Ernährungsberatung können sie tätig werden. Dort beantworten sie individuelle Anfragen oder halten Vorträge zur gesunden Ernährung.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Ökotrophologen und Ökotrophologinnen arbeiten hauptsächlich

- in der medizinischen und ernährungswissenschaftlichen Forschung
- bei Nahrungs- und Genussmittelherstellern
- in Großhaushalten, z.B. Kantinen und Heime
- im öffentlichen Dienst, z.B. in Gesundheitsämtern

■ Voraussetzungen

Zugang zur Tätigkeit

Um als Ökotrophologe bzw. Ökotrophologin zu arbeiten, muss man einen entsprechenden Hochschulabschluss (z.B. Bachelorabschluss) nachweisen.

Mögliche grundständige Studiengänge (Auswahl)

- Ernährung und Versorgungsmanagement
- Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
- Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften
- Ökotrophologie

Zulassungsvoraussetzungen für das Studium

- an Fachhochschulen: die Fachhochschulreife
- an Universitäten und gleichgestellten Hochschulen: die allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife

Darüber hinaus wählen die Hochschulen ihre Studierenden auch zunehmend durch eigene Zulassungsverfahren aus.







■ Inhalte des Studiums

Die Studierenden besuchen Vorlesungen, Seminare und praktische Übungen an der Hochschule, z.B. in folgenden Pflichtfächern und -modulen:

- Grundlagen der Lebensmittellehre
- Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene
- Nahrungsmittelerzeugung
- Ernährungsphysiologie
- Anatomie und Physiologie des Menschen
- Haushalt und Konsumökonomie
- Chemie
- Biologie

Außerdem arbeiten sie an Projekten mit und nehmen an Exkursionen teil, z.B. Betriebsbesichtigungen. Vor allem an Fachhochschulen sind eine oder mehrere Praxisphasen in das Studium integriert.

■ Studienangebote und Informationen rund ums Studium

	Studienangebote gibt es in der Aus- und Weiterbildungsdatenbank KURSNET: www.kursnet.arbeitsagentur.de
	Weitere Berufsinformationen mit ausführlichen Ausbildungs- und Tätigkeitsbeschreibungen, Bildern und Filmen gibt es in der Datenbank BERUFENET: www.berufenet.arbeitsagentur.de
	Einblicke in Ausbildung und Beruf gibt es in zahlreichen Filmen im Internet unter www.berufe.tv
	Handlungsorientierte Informationen zu allgemeinen, fachübergreifenden und organisatorischen Fragen des Studiums bietet das Portal www.abi.de . Nutzer/innen können sich hier über Entscheidungskriterien, Anforderungen, Studienbedingungen, Hochschulzugang, Studien- und Berufspraxis, Berufsfelder, Arbeitsmarkt und vieles mehr informieren.
	Informationen zu allen Studiengängen an deutschen Hochschulen sowie weitere Informationen und Entscheidungshilfen rund um das Thema "Studien- & Berufswahl" findet man unter www.studienwahl.de
	Infomappen (abi), Internet-Plätze, weitere Medien und Informationen findet man im Berufs-Informations-Zentrum (BiZ) in den Agenturen für Arbeit. Zusätzliche Informationen über das BiZ - auch die Adressen der Berufs-Informations-Zentren - bekommt man hier: www.arbeitsagentur.de >> Bürgerinnen & Bürger >> Ausbildung >> Berufs-Informations-Zentren
	Terminvereinbarungen für ein Beratungsgespräch bei der Agentur für Arbeit vor Ort: Tel. 01801 / 555111 (Festnetzpreis 3,9 ct/min; Mobilfunkpreise abweichend. Ab 01.03.2010 gilt: Mobilfunkpreise höchstens 42 ct/min)