

Ökotrophologie: Angewandte Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften

Hochschule Anhalt, Campus Bernburg
Bachelor of Science



Übersicht

Studieninhalte

Durch die Globalisierung der Märkte, insbesondere der Lebensmittelmärkte, die Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten in der Bevölkerung und den steigenden Bedarf an haushaltsnahen Dienstleistungen steigt die Bedeutung der ökotrophologischen Inhalte. Im Gegensatz zu den rein naturwissenschaftlich, rein ingenieurwissenschaftlich, rein wirtschaftswissenschaftlich und rein sozialwissenschaftlichen Studiengängen ist es die Stärke der Ökotrophologie, die Fachinhalte interdisziplinär zu vernetzen. Eine Ökotrophologin oder ein Ökotrophologe ist in der Lage, die Lebensmittel sowohl von der Produktionsseite als auch von der Verbraucherseite zu betrachten. Einsatzfelder von Ökotrophologen sind vor allem an der Schnittstelle zwischen Produzent und Konsument.

Praxis wird im Studiengang Ökotrophologie an der Hochschule Anhalt großgeschrieben. In speziellen Laborpraktika zu den Schwerpunkten Ernährung, Lebensmittel und Verpflegung sammeln Studierende praktische Erfahrungen und lernen, Lebensmittel herzustellen und zu bewerten.

Der Schwerpunkt Ernährung umfasst Ernährungsphysiologie, Sensorik sowie Ernährungskommunikation und Ernährungsberatung. Studierende werden darauf vorbereitet, als vielseitige Ernährungsexperten zu agieren. Im Bereich Lebensmittel liegt der Fokus auf Qualitätsmanagement, Hygiene und technologischen Anforderungen, um Produkte zu entwickeln, die den höchsten Standards entsprechen.

Im Schwerpunkt Verpflegung lernen Studierende, gesunde und schmackhafte Mahlzeitenkonzepte für verschiedene Zielgruppen zu kreieren. Absolventen sind bestens gerüstet, um Endverbraucher in Ernährungsfragen zu beraten oder anspruchsvolle Managementaufgaben in der Lebensmittelbranche zu übernehmen.

Studienziele

Ziel des Studiums ist es, interdisziplinär orientierte Fachkräfte auszubilden, deren Kernkompetenz darin liegt, bei Ernährungs-, Lebensmittel- und Verpflegungsthemen die Anforderungen des Verbrauchers zu kennen und diese in der betrieblichen Praxis umzusetzen. In lebensmittelverarbeitenden Betrieben und Verpflegungsbetrieben sorgen sie dafür, dass die Produkte den ernährungsphysiologischen, sensorischen, hygienischen, technologischen und ökonomischen Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus befähigen sie die Verbraucher, kompetente Entscheidungen in ihrem Alltagshandeln zu treffen. Dies bezieht sich vor allem auf Entscheidungen zum Ernährungsverhalten.

Vertiefungsrichtungen

- Ernährung
- Lebensmittel
- Verpflegung



Allgemeine Fragen

Hochschule Anhalt
Studienberatung
Tel.: +49 (0) 3496 67 5203
studienberatung@hs-anhalt.de

Fachspezifische Fragen

Prof. Dr. Margot Dasbach
Margot.Dasbach@hs-anhalt.de

Zur Internetseite des Fachbereiches

Fachbereich 1:
[Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung](#)

Zur Internetseite des Studienganges

Daten zum Studiengang

- **Abschluss:** Bachelor of Science (B. Sc.)
- **Studienort:** Bernburg
- **Studiendauer:** 6 Semester
- **Studienbeginn:** Wintersemester
- **Studienform:** Vollzeitstudium
- **Unterrichtssprache:** Deutsch
- **Credits:** 180
- **Akkreditierung:** akkreditiert bis 30.09.2028

Zulassungsvoraussetzungen

Hochschulzugangsberechtigung

- Abitur, Fachhochschulreife oder ein als gleichwertig anerkannter Abschluss
- Berufliche Qualifikationen, die als Hochschulzugangsberechtigung anerkannt werden
- Studieren ohne Abitur

Sprachkenntnisse Deutsch

Die Bachelorstudiengänge unserer Hochschule werden ausschließlich in deutscher Sprache unterrichtet.

Anerkannte deutsche Sprachzertifikate für internationale Bewerber:

- DSH2
- TestDaF-4xTDN4
- ggf. gleichwertige Sprachnachweise

Vorpraktikum

Vor Studienbeginn sollte ein Vorpraktikum von vier Wochen absolviert werden. Es kann bis spätestens zum Ende des dritten Regelsemesters nachgeholt werden.

Mögliche Betriebe für das Vorpraktikum:

- Großküchen
- Lebensmittelbetriebe
- Verbraucherberatungsstellen
- Ernährungsberatungsstellen
- hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetrieb (Altenpflegeheim, Krankenhaus, Kinderheim etc.)
- Reinigungsunternehmen
- Lebensmittel-Überwachungsämter
- Lebensmittel- und Umweltlaboratorien u.a.

Als Vorpraktikum kann eine ununterbrochene Vollzeit-Berufstätigkeit oder Vollzeit-Aushilfstätigkeit in einer der genannten Branchen von mindestens 3 Monaten anerkannt werden. Teilzeitjobs werden entsprechend der wöchentlichen Arbeitszeit angerechnet.

Bewerbungszeiträume

International Uni Assist

15.03. – 15.09. (WiSe)

National SSC Portal

15.05. – 15.09. (WiSe)

Jetzt bewerben

Zur Bewerbung für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie: Angewandte Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (B. Sc.) an der Hochschule Anhalt

Studienplan

Studienplan

1. Fachsemester

Pflichtmodule

- Mathematik, Statistik, Informatik
- Wissenschaftliches Arbeiten (Fortsetzung im 2. FS)
- Lebensmittelchemie (Fortsetzung im 2. FS)
- Wirtschaftliche Grundlagen
- Anatomie und Physiologie
- Warenkunde der Lebensmittel

2. Fachsemester

Pflichtmodule

- Wissenschaftliches Arbeiten (Fortsetzung aus 1. FS)
- Lebensmittelchemie (Fortsetzung aus 1. FS)
- Psychosoziale Grundlagen der Ernährung
- Allgemeine Lebensmitteltechnologie
- Grundlagen der Ernährungslehre
- Mikrobiologie
- Angewandte Statistik

3. Fachsemester

Pflichtmodule

- Ernährungsphysiologie
- Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene
- Marketing

Wahlpflichtmodule

es sind drei Module aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu wählen (siehe unten)

4. Fachsemester

Pflichtmodule

- Lebensmittel- und Verbraucherschutzrecht
- Lebensmittelanalytik

Wahlpflichtmodule

es sind vier Module aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu wählen (siehe unten)

5. Fachsemester

Pflichtmodul

- Interdisziplinäres Projekt
- Berufspraktikum (Fortsetzung im 6. FS)

Wahlpflichtmodule

es sind vier Module aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu wählen (siehe unten)

6. Fachsemester

Pflichtmodule

- Berufspraktikum (Fortsetzung aus 5. FS)
- Bachelorarbeit
- Bachelorkolloquium

Wahlpflichtmodule

Wahlpflichtmodulkatalog - Vertiefungsrichtung Ernährung

- Ernährung des gesunden Menschen
- Ernährungskommunikation
- Grundlagen der Diätetik
- Biochemie der Ernährung
- Ernährung in der Gesundheitsförderung
- Beratungspsychologie

Wahlpflichtmodulkatalog - Vertiefungsrichtung Lebensmittel

- Technologie der Lebensmittelherstellung
- Sensorik
- Lebensmittelherstellung und -beurteilung
- Lebensmitteltoxikologie
- Produktentwicklung
- Angewandte Lebensmittelanalytik

Wahlpflichtmodulkatalog - Vertiefungsrichtung Verpflegung

- Verpflegungsmanagement
- Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement
- Speisenherstellung
- Verbraucherökonomik
- Internationale Agrar- und Lebensmittelmärkte
- Speisenplanung und Rezeptentwicklung

Jetzt bewerben

Zur Bewerbung für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie: Angewandte Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (B. Sc.) an der Hochschule Anhalt

Perspektiven

Berufliche Perspektiven

Mit einem Bachelor-Abschluss in Ökotrophologie: Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften eröffnen sich vielfältige Karrieremöglichkeiten. In der Vertiefung Ernährung arbeiten Sie in der Ernährungsforschung oder mit einigen Zusatzmodulen als zertifizierte/r Ernährungsberater/-in in einer Klinik oder in eigener Praxis. Oder. Mit Abschluss in der Vertiefung Lebensmittel arbeiten Sie in der Qualitätssicherung oder Produktentwicklung in der Lebensmittelindustrie. Wenn Sie in der Vertiefung Verpflegung abschließen, sorgen Sie als Verpflegungsmanager/-in für gesunde und leckere in der Kita- und Schulverpflegung, in Krankenhäusern oder in Betriebskantinen.

Jetzt bewerben

Zur Bewerbung für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie: Angewandte Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (B. Sc.) an der Hochschule Anhalt

Ernährungswissenschaften