

Ökotrophologie

Die **Ökotrophologie** (griechisch οἶκος *oikos* „Haus“, τροφή *trophe* „Ernährung“ und -logie) ist seit den 1960er Jahren in Deutschland das eigenständige interdisziplinäre Studienfach der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften, abgekürzt EHW oder HEW. Auch die Schreibweise des Fremdwortes ist nicht einheitlich: einige Hochschulen und der Berufsverband sprechen von **Oecotrophologie**.

Inhaltsverzeichnis

Studium

- Inhalte

- Statistik

- Studienorte

Arbeitsfelder

Literatur

Weblinks

Einzelnachweise

Studium

Das Studium der Ökotrophologie ist sowohl an Universitäten als auch an Fachhochschulen möglich. Es wurde inzwischen von allen Hochschulen vom Diplom-Abschluss (*Dipl. oec. troph.* oder *Dipl.-Oecotroph.*) auf die gestuften und modularisierten Bachelor- und Master-Abschlüsse umgestellt; die erlangten akademischen Grade heißen nun Bachelor of Science (BSc) bzw. Master of Science (MSc). Durch die zunehmende Profilierung der einzelnen Studiengänge sind diese schwerer vergleichbar als vor der Umstellung, als es noch eine Diplom-Rahmenprüfungsordnung gab. So gibt es inzwischen spezialisierte Studiengänge wie Public Health Nutrition, *Ernährung und Bewegung* oder *Consumer Science*. Im Falle einer Promotion wird der Titel *Dr. oec. troph.* verliehen.

Inhalte

Die Ökotrophologie beschäftigt sich sowohl mit naturwissenschaftlich-medizinischen als auch mit psycho-soziologischen und ökonomischen Fächern. Dagegen konzentriert sich die Trophologie hauptsächlich auf die naturwissenschaftlichen Aspekte der Ernährung.

Die Lehrgebiete umfassen also die naturwissenschaftlichen Fächer wie Ernährungslehre einschließlich Diätetik und Gesundheitslehre, die soziologischen Fächer wie Ernährungssoziologie, Haushalts-, Beratungs- und Verbrauchslehre und Sozialpolitik, wirtschaftswissenschaftliche Elemente wie Ökonomie und Personalmanagement sowie die in der Hauswirtschaft relevante Haushaltstechnik und die in der Lebensmittelindustrie relevante Lebensmitteltechnologie oder Prozesstechnik. Schnittstellen zwischen den Disziplinen bilden Fächer wie die Ernährungsökologie und die *Ernährung in Entwicklungsländern*.

Bei einem Universitätsstudium der Ökotrophologie bauen diese Fächer im Hauptstudium auf die im Grundstudium als Propädeutika behandelten Fächer auf; zu denen gehören unter anderem die Botanik und Zoologie, Mikrobiologie und Hygiene, Anatomie und Physiologie, Chemie und Biochemie, Mathematik und Statistik, Lebensmitteltechnologie und -kunde, Volks- und Betriebswirtschaftslehre, zuweilen auch Physik oder Soziologie.

Statistik

Im Wintersemester 2012/2013 waren laut Statistischem Bundesamt 9505 Studierende in Bachelor- und Masterstudiengänge des Bereichs Ernährungs- und Haushaltswissenschaften eingeschrieben. Im Vergleich zum Vorjahr lässt sich ein leichter Zuwachs von 2,5 Prozent erkennen. 28,4 Prozent dieser Studenten befanden sich im ersten Fachsemester. Beachtlich ist der hohe weibliche Anteil unter der Studentenschaft. Nur 16,2 Prozent der Studenten sind männlich. Der Anteil der ausländischen Studierenden liegt mit 592 Studenten bei 6,2 Prozent. Fast alle Studenten waren weiblich.

Studienorte

Ein Studium der Ökotrophologie ist in Deutschland an folgenden Hochschulen und Universitäten mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Fachrichtungen möglich:

- Hochschule Anhalt (BSc, MSc)
- Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn (BSc Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften)
- Hochschule Fulda (BSc)
- Justus-Liebig-Universität Gießen (BSc, MSc)
- Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (BSc)
- Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (BSc)
- Fachhochschule Münster (BSc)
- Hochschule Niederrhein (BSc) (Studiengang läuft aus; ab WS 2016/17 keine Aufnahme von Erstsemestern mehr)
- Hochschule Osnabrück (BSc)

Arbeitsfelder

Ökotrophologen stellen in ihrem Tätigkeitsfeld oft eine Schnittstellenposition zwischen Endverbraucher und Lebensmittelunternehmen bzw. Gesellschaft und Wirtschaft dar und kommunizieren dementsprechend mit den unterschiedlichsten Anspruchsgruppen.

Ökotrophologen arbeiten entsprechend ihrer Ausbildung in sehr unterschiedlichen Bereichen: In Leitungen von Großhaushalten wie Kantinen, Krankenhäusern oder Heimen, in der Personalentwicklung, im Hauswirtschaftsmanagement, in Verbraucherberatungsstellen, in der Beratung von Einzelpersonen oder Gruppen, zum Beispiel als selbständige Ernährungsberater oder bei Krankenkassen, in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie zum Beispiel als Produktentwickler, in der Qualitätssicherung, im Qualitätsmanagement oder im Marketing. Man findet Haushalts- und Ernährungswissenschaftler aber auch in der Sozial- und Marktforschung, in PR-Agenturen oder im Wissenschaftsjournalismus. Mit einem Masterabschluss qualifizieren sich Ökotrophologen auch für Tätigkeiten in Forschung und Lehre an Hochschulen und Schulen, zum Beispiel als Fach- oder Berufsschullehrer.

Literatur

- Gesa Schönberger (Hrsg.): *Die Zukunft der Ernährungswissenschaft*. Springer, Berlin 2000, ISBN 3-540-67550-7.
- Georg Karg (Hrsg.): *Ökotrophologie – Wissenschaft für die Menschen*. Lang, Frankfurt am Main 1999, ISBN 3-631-33626-8.

Weblinks

- Linkkatalog zum Thema Ökotrophologie (<https://curlie.org/World/Deutsch/Wissenschaft/Ökotrophologie/>) bei curlie.org (ehemals DMOZ)
- Ökotrophologe (<https://berufenet.arbeitsagentur.de/berufenet/faces/index?path=null/kurzbeschreibung&dkz=58653>) im Berufenet der Bundesagentur für Arbeit
- BerufsVerband Oecotrophologie e. V. (<http://www.vdoe.de/>)
- VDL Berufsverband – Agrar, Ernährung, Umwelt (<http://www.vdl.de/>)

Einzelnachweise

- Bildung und Kultur. Studierende an Hochschulen (2012) (https://www.destatis.de/DE/Publikationen/Thematisch/BildungForschungKultur/Hochschulen/StudierendeHochschulenEndg2110410127004.pdf?__blob=publicationFile), Statistisches Bundesamt
- 68. Studierende der Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften (o. J.) (<http://berichte.bmelv-statistik.de/SJT-3040500-2013.pdf>), Statistisches Bundesamt (PDF-Datei)

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Ökotrophologie&oldid=188426831>“

Diese Seite wurde zuletzt am 10. Mai 2019 um 16:46 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den [Nutzungsbedingungen](#) und der [Datenschutzrichtlinie](#) einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.