

Berufliche Einsatzmöglichkeiten

Mit dem Master-Abschluss Ökotrophologie können die Absolventinnen und Absolventen als Führungskräfte im mittleren und höheren Management von Unternehmen oder auch im öffentlichen Dienst tätig werden.

Das betrifft insbesondere

- die Lebensmittelherstellung und den Lebensmittelhandel einschließlich der vor- und nachgelagerten Bereiche, besonders das Qualitäts- und Hygienemanagement sowie die Produktentwicklung;
- Beratungs- und Zertifizierungsleistungen für das Qualitäts- und Hygienemanagement;
- die Lebensmittel- und Umweltanalytik;
- lebensmittelspezifische Dienstleistungen auf dem Sektor der Reinigung und Desinfektion sowie der Schädlingsbekämpfung;
- das Management von Großküchen;
- die Aus- und Weiterbildung sowie die Beratung im Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbereich;
- die Verwaltung und Organisation von Behörden und Branchenverbänden, die für die Ernährungswirtschaft von Bedeutung sind.

Anschriften

Hochschule Anhalt (FH)
FB Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg
Tel. (03471) 355 1100

Studienfachberaterin

Frau Prof. Dr. Kleiner
e-mail: kleiner@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.: (03496) 67 5203
Fax: (03496) 67 5299
e-mail: beratung@hs-anhalt.de
Internet: <http://www.hs-anhalt.de>



Ökotrophologie

Master of Science

Im Masterstudiengang Ökotrophologie werden Fachleute für die Ernährungswirtschaft ausgebildet, die vor allem in der Lebensmittelherstellung und im Lebensmittelhandel eingesetzt werden können und deren bevorzugte Tätigkeitsbereiche die Produktentwicklung sowie das Qualitäts- und Hygienemanagement sind. Im Studium dominieren natur- und ingenieurwissenschaftliche Inhalte, die gezielt durch branchenspezifische betriebswirtschaftliche Inhalte ergänzt werden, so dass eine Kombination entsteht, die geeignet ist, umfassende fachliche und methodische Kompetenzen in angewandten Bereichen der Ernährungswirtschaft zu entwickeln und zu vervollkommen.



Studienziel

Die Absolventinnen und Absolventen werden in die Lage versetzt, verantwortliche Tätigkeiten zu übernehmen, die bei der qualitätsgerechten und sicheren Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln sowie im Rahmen des umweltgerechten Hygienemanagements auszuführen sind. Im Ergebnis des Studiums verfügen die Absolventinnen und Absolventen vor allem über Kenntnisse und Fähigkeiten auf dem Gebiet der Ernährungswissenschaften, der Lebensmitteltechnologie und -analytik, der Hygiene sowie im Bereich der Organisation und Führung jener Prozesse, die bei der Produktion und dem Absatz von Lebensmitteln beherrscht werden müssen.

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





Studienvoraussetzungen

Zulassungsvoraussetzung ist ein im In- oder Ausland abgeschlossenes Studium an einer Hochschule oder Universität (Diplom oder Bachelor) in den Fachrichtungen Landwirtschaft, Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder in fachverwandten Disziplinen.

Bewerberinnen und Bewerber, die ihre Schulausbildung bis zur Hochschulreife oder ihr Hochschulstudium nicht an einer deutschsprachigen Einrichtung abgeschlossen haben, müssen ausreichende Kenntnisse der deutschen Sprache nachweisen. Als ausreichend gelten der Test DaF, Niveaustufe 4xTDN 4 oder vergleichbare Abschlüsse (Einzelfallentscheidung).

Nachzuweisen sind ebenfalls Kenntnisse der englischen Sprache. Dies kann durch TOEFL, IELTS oder vergleichbare Abschlüsse (Einzelfallentscheidung) erfolgen.

Unterrichtssprache

Deutsch

Studiendauer

Die Regelstudienzeit umfasst vier Semester (2 Jahre). 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 120 Credits erforderlich.

Auszug aus dem Modulplan

Semester	1.		2.		3.		4.	
	Lstd.	Cr.	Lstd.	Cr.	Lstd.	Cr.	Lstd.	Cr.
Lehrstunden / Credits								
Module								
Spezielle Lebensmitteltechnologie (Pflanzliche Produkte)	60	5						
Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel	60	5						
Lebensmittelhygiene	60	5						
Angewandte Ernährungswissenschaft	60	5						
Wahlpflichtmodul 1	60	5						
Wahlpflichtmodul 2	60	5						
Chemisch-analytische Aspekte der Lebensmittelqualität			60	5				
Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft			60	5				
Spezielle Lebensmitteltechnologie (Tierische Produkte)			60	5				
Spezielle Betriebswirtschaftslehre			60	5				
Methodenkompetenz (Projekt)			15	3	2			
Wahlpflichtmodul 3			60	5				
Wahlpflichtmodul 4			60	5				
Mikrobiologische Prozesskontrolle					60	5		
Qualitäts- und Umweltmanagement					60	5		
Wahlpflichtmodul 5					60	5		
Wahlpflichtmodul 6					60	5		
Wahlpflichtmodul 7					60	5		
Masterarbeit mit Kolloquium (20 Wochen)								30

Legende: Lstd.: Lehrstunden Cr.: Credits

Wahlpflichtmodule:

(Jedes Wahlpflichtmodul wird in 60 Lehrstunden gelehrt und mit je fünf Credits bewertet)

- Angewandtes Lebensmittelrecht
- Angewandte Sensorik
- Biotechnologie in Pflanzen- und Tierproduktion
- Economics in Food Industry
- Ernährung und Gesundheit
- Lebensmittelsicherheit
- Spezielles Lebensmittelmarketing
- Produktentwicklung
- Spezielle Lebensmittelchemie
- Spezielles Verpflegungsmanagement
- Statistische Qualitätskontrolle
- Technik im Verpflegungsbetrieb
- Verarbeitung ökologisch erzeugter Lebensmittel
- Umwelttoxikologie
- Ver- und Entsorgungstechnik
- Verpackungstechnik