

### **Weitere Informationen zum Beruflichen Gymnasium Gesundheit und Soziales - Schwerpunkt Ökotrophologie**

#### Das Profil: Cuxhaven als Standort für Tourismus und Lebensmittelproduktion

Das Berufliche Gymnasium Gesundheit und Soziales - Ökotrophologie passt gut zu Cuxhaven und seinen wirtschaftlichen Schwerpunkten. Die Inhalte, die diese Schulform vermittelt, sind häufig deckungsgleich mit vielen Arbeitsschwerpunkten im touristischen Bereich - in der Hotellerie und Gastronomie, in Erholungs- und Kureinrichtungen. Ebenso verhält es sich mit dem zweiten wichtigen wirtschaftlichen Standbein Cuxhavens - der Lebensmittelproduktion. Gerade hier sind wichtige Berührungspunkte zu Fächern wie Ernährung und natürlich auch Betriebs- und Volkswirtschaft zu erkennen.

Das Profilthema zieht sich demnach wie ein roter Faden durch alle berufsbezogenen Fächer. Cuxhaven, seine Umgebung und die Unternehmen der Tourismusbranche und der Lebensmittelproduktion stehen so im Blickpunkt der unterrichtlichen Betrachtungen.

#### Was bedeutet Ökotrophologie?

Ökotrophologie (von griechisch οίκος, oikos = Haus; τροφή, trofi = Ernährung und logos = Lehre) ist seit den 1960er Jahren in Deutschland ein eigenständiges interdisziplinäres Studienfach der Haushalts- und Ernährungswissenschaften.

Die Lehrgebiete umfassen

- die Ernährungslehre einschließlich Diätetik
- das Personalmanagement
- die Ökonomie
- und die Gesundheitslehre
- sowie die Sozialpolitik
- und die hauswirtschaftlich relevante Technik.

Bei einem Universitätsstudium der Ökotrophologie bauen diese Fächer im Hauptstudium auf die im Grundstudium behandelten Fächer auf, zu denen unter anderem die Volkswirtschaftslehre, Anatomie, Botanik, Chemie, Lebensmitteltechnologie, Biochemie, Statistik, Lebensmittelkunde, Mikrobiologie und Hygiene, zuweilen auch die Soziologie gehören.

Die Ökotrophologie beschäftigt sich also sowohl mit naturwissenschaftlich-medizinischen als auch mit ökonomischen Fächern.

Ökotrophologen arbeiten dementsprechend nach der Ausbildung im Großküchen- und im Hauswirtschaftsmanagement, in Verbraucherberatungsstellen und im Marketing. Außerdem sind sie in der Lage, die Schnittstelle zwischen Volks-/Betriebswirten und der Ernährungsindustrie zu schaffen.

Weitere Arbeitsgebiete für Ökotrophologen sind die Lebensmittelindustrie und die Ernährungsberatung z. B. bei Krankenkassen. In der Lebensmittelindustrie gibt es die Möglichkeit, als z. B. Produktentwickler tätig zu werden. Auch im Qualitätsmanagement werden Ökotrophologen eingesetzt.

Im Falle einer Promotion darf der Ökotrophologe oder die Ökotrophologin den Titel Dr. oec. troph. führen.

Ökotrophologen sind zur Zeit in der Lebensmittelindustrie sehr gefragt. Die Berufschancen sind hervorragend.

Quelle: nach <http://de.wikipedia.org/wiki/%C3%96kotrophologie>