

Oecotrophologie an der FH Münster

Studium an einer „Top Hochschule in Deutschland“

Hohe Lebensqualität und eine sehr gute akademische Ausbildung: Münster zählt zu den angesagtesten Studierendenstädten in Deutschland. Einen guten Ruf genießt auch die FH Münster. Laut Bewertungen von Studierenden und Alumni auf dem Portal StudyCheck ist sie die beliebteste Hochschule in Nordrhein-Westfalen. Sehr gute Bewertungen und sehr hohe Weiterempfehlungsraten erhält auch der Bachelorstudiengang Oecotrophologie (B.Sc.).



1. Basisstudium (1. und 2. Semester)

Grundlagen in Naturwissenschaften, Medizin, Ökonomie und Sozialwissenschaften.

„Man lernt die Vielseitigkeit dieses Studienfachs von Anfang an kennen. So hat man die Chance, in alle Bereiche schon einmal reinzuschauen“, sagt Charlotte.

2. Schwerpunktstudium (3. bis 5. Semester)

Am Ende des 2. Semesters entscheiden sich die Studierenden für einen der folgenden Schwerpunkte: Nachhaltigkeit, Ernährung und Management; Ernährung und Gesundheit oder Lebensmittelwirtschaft.

Dazu kommen Wahlmodule, mit denen das Studium nach Interessen gesteuert werden kann. Beispiele dafür sind: Instagram in der Ernährungskommunikation, Verpackungen, Sport und Ernährung, Schulverpflegung.

„Ich habe gemerkt, wie vielseitig die Oecotrophologie ist. Das hatte ich vorher gar nicht auf dem Schirm“, so Charlotte.

3. Praxisphase und Bachelorarbeit (6. Semester)

Mindestens 15 Wochen Praxis in einem Unternehmen oder einer Einrichtung sind zu absolvieren, die durch den Fachbereich begleitet

Wie das Studium aufgebaut ist

Oecotrophologie-Studierende Charlotte erinnert sich an ihr erstes Semester: „Am Anfang dachte ich: Hätte ich Chemie mal nicht schon in der 9. Klasse abgewählt. Mit einem motivierten Professor, vielen Übungen und gemeinsamen Lernstunden mit Freundinnen hat es aber irgendwann richtig Spaß gemacht. Wichtig war vor allem der Praxisbezug, der damals in der 9. Klasse im Chemieunterricht gefehlt hat.“

Der Studiengang Oecotrophologie (B.Sc.) ist in 3 Abschnitte gegliedert (♦ Tabelle):

1. und 2. Semester Basismodule	3. bis 5. Semester Schwerpunktstudium (Wahl eines Schwerpunktes Ende des 2. Semesters)		
Lebensmittellehre Allgemeine und Anorganische Chemie Psychologie und Grundlagen Haushaltswissenschaft Kommunizieren und Beraten Allgemeine BWL Grundlagen der Lebensmitteltechnik Grundlagen der Ernährungswissenschaft Organische Chemie Humanbiologie Arbeiten und Lernen in Gruppen Marketing Statistik	Schwerpunkt „Nachhaltigkeit, Ernährung und Management“ Dienstleistungsmanagement Grundlagen der Gemeinschaftsgastronomie Qualitätsmanagement Personalmanagement Relief in Disasters Facility Management Hygienemanagement und Lebensmittelrecht Zielgruppenspezifische Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie Betriebliches Gesundheitsmanagement Hospitality Management Sustainability in Foodservice Esskultur und Lebenswelten Beratung und Kommunikation in Organisationen Wissenschaftl. Arbeiten und Ethik Projekt und drei Wahlpflichtmodule	Schwerpunkt „Ernährung und Gesundheit“ Humanernährung Praktikum Humanernährung Biochemie der Ernährung Labortechniken Ernährungsökologie Medizinische Statistik Ernährung des kranken Menschen 1 und 2 Ernährungsökologie Lebensmittelmikrobiologie, Hygiene und Lebensmittelrecht Aspekte ganzheitlicher Beratung Ernährungskommunikation und PR Ernährung von Bevölkerungsgruppen Ernährungsmedizin Wissenschaftl. Arbeiten und Ethik Projekt und drei Wahlpflichtmodule	Schwerpunkt „Lebensmittelwirtschaft“ Sensorik Biochemie der Ernährung Labortechniken Marktforschung Marktforschungspraktikum Qualitätsmanagement Lebensmittelrecht Lebensmittelmikrobiologie und Betriebs-hygiene Lebensmitteltechnologie Unternehmenskommunikation Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement Marketing – Innovationsmanagement Lebensmittelsicherheit und Biotechnologie Wissenschaftl. Arbeiten und Ethik Projekt und drei Wahlpflichtmodule
6. Semester Praxisphase und Bachelorarbeit			

Tab.: Studienverlaufsplan Oecotrophologie (B.Sc.)

Studieren in Münster

„Ich wollte nach meiner Ausbildung als Konditorin weiter über den Tellerrand blicken und das Thema Ernährung aus verschiedenen Perspektiven betrachten“, sagt Oecotrophologie-Studentin Charlotte. „Nach einer Infoveranstaltung vor Ort an der FH Münster war für mich klar: Hier will ich hin.“

So ähnlich fangen viele Geschichten an, die zur FH Münster führen.

„Münster ist irgendwie weltoffen, herzlich, unkompliziert und bescheiden“, erzählt Charlotte, die Oecotrophologie im vierten Semester studiert.

Was Münster noch ausmacht:

- lebendige weltoffene Studierenden-Szene
- historische Altstadt mit Kneipen, Cafés und Kultur
- kurze Wege mit dem Fahrrad, viel Grün, Aasee als Treffpunkt bei gutem Wetter



Wer an der FH Münster Oecotrophologie studiert

„Ich wollte ein tieferes Verständnis bekommen zu Fragen wie zum Beispiel: Wieso geht das Sauerteigbrot im Ofen? Woran liegt es, dass so viele Aromen erst durch das Rösten von Lebensmitteln entstehen?“, berichtet Charlotte.

Typisch für Oecotrophologie-Studierende in Münster ist:

- Neugierde, Offenheit, Engagement
- Interesse an Ernährung, Lebensmitteln, Gesundheit, Nachhaltigkeit und Dienstleistungen
- Freude an fachübergreifenden, transdisziplinären Themen

Die FH Münster in Zahlen

Rund 15000 Menschen studieren an der FH Münster, davon um die 1000 im Fachbereich Oecotrophologie · Facility Management. Etwa 600 von ihnen studieren Oecotrophologie. Die Kapazitäten sind begrenzt: Pro Wintersemester starten etwa 130 Studierende im Bachelor Oecotrophologie, deutlich weniger als sich bewerben. Das schafft überschaubare Gruppen, persönliche Kontakte und eine familiäre Atmosphäre.

Der Fachbereich Oecotrophologie · Facility Management betreut mit rund 70 Beschäftigten 2 Bachelorstudiengänge und 3 Masterstudiengänge sowie die Studiengänge Lehramt an Berufskollegs (Bachelor und Master). Rund 1000 Studierende und etwa 230 Absolvent*innen pro Jahr profitieren von Kooperationen mit mehr als 30 internationalen Partnerhochschulen.

„In den letzten anderthalb Jahren habe ich enge Freundschaften geschlossen. Und auch wenn ich nicht das gesamte Semester mit Namen kenne, kennen wir uns inzwischen und sind zu einer tollen Gemeinschaft geworden“,

Charlotte, Studiengang Oecotrophologie

werden. Bei der Suche nach einer Praxisstelle werden die Studierenden bei Bedarf unterstützt. Die Bachelorarbeit kann in Kooperation mit dem Praxispartner oder in einem Forschungsprojekt verfasst werden.

Interdisziplinär denken – auch mit Blick auf Künstliche Intelligenz (KI)

Was klingt plausibel? Was fehlt? Welche ethischen Fragen stecken dahinter? Das sind Fragen, die in Zusammenhang mit KI relevant werden und für die es auch die richtige Vorbereitung braucht.

Oecotrophologie in Münster umfasst:

- naturwissenschaftliche Inhalte (Biochemie, Lebensmittelanalytik, Verfahrenstechnik)
- medizinische Themen (Ernährungstherapie, Ernährungsmedizin)
- sozialwissenschaftliche Aspekte (Konsumverhalten, Kommunikation)
- ökonomische Perspektiven (Management, Dienstleistungen)

Über Projektarbeiten und das Angebot „Studium generale“ können Studierende sich zusätzlich mit übergreifenden Themen und völlig neuen Bereichen beschäftigen, das reicht von Workshops bis zu Exkursionen.

Gesellschaftlich relevant

„Man arbeitet an Themen, die uns im Alltag unmittelbar begegnen: die Verpflegung in Krankenhäusern, Kitas oder Unimensen. Aber auch Themen der Lebensmittelindustrie sind für uns relevant. Vom Marketing bis zum Nährstoffprofil einer Tiefkühlpizza beschäftigt man sich mit den Inhalten: Was essen wir, wo essen wir es und wie können wir dort gesunde, nachhaltige und leckere Ernährung gestalten?“, erzählt Charlotte.

Oecotrophologie beschäftigt sich mit Fragen wie: Wie verhindern wir ernährungsbedingte Krankheiten? Welche Trends sind sinnvoll – und welche nur Marketing? Wie schützen wir Verbraucher*innen? Wie organisieren wir nachhaltige Verpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben oder Senioreneinrichtungen? Mit welcher Technik können wir sie herstellen? Wie können wir in der Wirtschaft agieren?

Moderne Labore – Lernen mit Kittel und Fragebogen

Ein Tag in den Laboren könnte so aussehen: Vormittags misst eine Gruppe im Labor für Ernährungsstatus und Ernährungstherapie, wie sich bestimmte Mahlzeiten auf Blutwerte auswirken. Nachmittags testet eine andere Gruppe im Lebensmittelsensoriklabor, wie ein neues Produkt bei Konsument*innen ankommt. Im Medienlabor produziert ein Team parallel einen kurzen Clip für Social Media zur Aufklärung für Verbraucher*innen.

„Als ich das erste Mal im Lebensmittelsensoriklabor saß und Produkte wie eine Testperson bewertet habe, dachte ich: Wie verrückt, dass Lebensmittel unter so vielen verschiedenen Gesichtspunkten beurteilt und betrachtet werden können. Dabei ist ein Riegel für uns im Alltag einfach nur ein kurzer Snack, während er in der Sensorik mit allen Sinnen genaustens untersucht wird“, sagt Charlotte.

Angewandte Forschung – Studierende mittendrin

In der Forschung wird interdisziplinär und an konkreten Fragestellungen gearbeitet, deren Ergebnisse Lösungen für gesellschaftlich relevante Themen bieten. Studierende profitieren davon, weil sie daraus aktuelle und übergreifende Themen für Projekt- und Bachelorarbeiten ableiten können.

Zum Beispiel im Projekt „DINER“ (Digitale Entscheidungshilfe für nachhaltige Ernährung) am Institut für Nachhaltige Ernährung: Hier arbeiten Informatik, Wirtschaftswissenschaften und Oecotrophologie zusammen. Gemeinsames Ziel: ein einfach nutzbares, personalisiertes Empfehlungssystem für nachhaltige Speisen.

An diesen fachbereichsinternen Instituten und Kompetenzzentren können Studierende in der Forschung mitwirken:

- Institut für Nachhaltige Ernährung
- Kompetenzzentrum für Ernährung & Therapie
- Kompetenzzentrum für Haushaltswissenschaft
- Kompetenzzentrum Humanitäre Hilfe

Starke Praxiskontakte – schon im Studium potenzielle Arbeitgeber kennenlernen

Als Teil einer Hochschule für Angewandte Wissenschaften werden Praxiskontakte mit Unternehmen und Einrichtungen mit anwendungsorientierter Forschung verbunden. Dabei werden konkrete praktische Fragestellungen wissenschaftlich bearbeitet und in praxistaugliche Lösungen umgesetzt. Studierende knüpfen durch die 15-wöchige Praxisphase und gemeinsame Projekte schon im Studium wertvolle Kontakte zu möglichen Arbeitgeber*innen.



In diesen Laboren wird gearbeitet:

- Ernährungsstatus und Ernährungstherapie
- Diätetik und Produktentwicklung
- Lebensstil- und Ernährungsmedizin
- Biochemie und Lebensmittelanalytik
- Lebensmittelchemie
- Lebensmittelmikrobiologie
- Lebensmitteltechnologie/food lab muenster
- Haushaltstechnik
- Lebensmittelsensorik
- Arbeitswissenschaft
- Medienlabor

„Die Praxisphase ist eine gute Chance, schon während des Studiums zu überlegen, welcher Bereich der Oecotrophologie mich am meisten interessiert und was mögliche Unternehmen oder Berufsfelder sein könnten“, so Charlotte.

Ein Studium, das nicht an der Landesgrenze endet

Charlotte nimmt im April an einem Erasmus-Programm in Finnland teil, bei dem Studierende von verschiedenen europäischen Hochschulen zusammenkommen, um Konzepte für eine nachhaltige und gesunde Ernährung in Kitas oder Grundschulen zu entwickeln. Der Fachbereich Oecotrophologie · Facility Management ist mit mehr als 30 Hochschulen in Europa, Lateinamerika, Asien und Afrika vernetzt.

Die Koordinatorin für Internationales begleitet Studierende bei Auslandsaufenthalten. Auch Lehrende nutzen die Partnerschaften für gemeinsame Forschungsprojekte, von denen Studierende in Lehrveranstaltungen und Abschlussarbeiten profitieren.

Nicht nur Fachwissen

Soft Skills, Know-how, Persönlichkeit und Kontakte: Das hochschulweite Programm „Pluspunkt“ bietet Studierenden die Möglichkeit, sich in Schlüsselqualifikationen weiterzubilden. Eine Brücke zwischen Beruf und Studium bildet auch der Career Service. Das Pluspunkt-Programm beinhaltet Workshops zum Beispiel zur Präsentation, Persönlichkeitsentwicklung und zur interkulturellen Kompetenz. Der Career Service informiert zum Berufseinstieg, berät zu Bewerbungsunterlagen und hilft bei der Vorbereitung auf Auswahlgespräche.

Wie geht es nach dem Studium weiter?

Viele der Absolvent*innen berichten, dass sie innerhalb von drei bis sechs Monaten nach dem Abschluss eine passende Stelle finden. Laut Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE) sind Oecotropholog*innen auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt. Exemplarische Berufsfelder sind: Qualitätsmanagement/-sicherung, Produktentwicklung/Produktion, Ernährungsberatung/-therapie, Kommunikation und Journalismus oder Management von Catering- und Hospitality-Services.

Für diejenigen, die nach dem Bachelorstudium bleiben möchten, werden folgende Masterstudiengänge (Master of Science) angeboten:

- Ernährung und Gesundheit
- Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft

Auch eine Promotion ist am Fachbereich möglich.



„Oecotrophologie verstehen wir als ganzheitliche Lebenswissenschaft mit starkem Praxisbezug. Wir verbinden multidisziplinäre Perspektiven auf Ernährung, Gesundheit, Konsum und Nachhaltigkeit. Durch kleine Lerngruppen, moderne Labore, anwendungsorientierte Forschungsprojekte sowie enge Kontakte zu Kooperationspartnern bereiten wir unsere Studierenden gezielt auf verantwortungsvolle Aufgaben in Wissenschaft, Praxis und Bildung vor.“

Prof. Dr. Britta Rummler, Studiengangsleiterin Oecotrophologie (Bachelor)

Gut begleitet – vom ersten Tag an

In der Orientierungswoche stehen Tutor*innen mit vielen Tipps bereit. *„Ich hatte das Gefühl: Alle hier sind willkommen und werden jederzeit bei Fragen oder Unsicherheiten an die Hand genommen“*, erinnert sich Charlotte.

Unterstützende Angebote:

- Tutor*innen für die Anfangsphase
- persönliche Ansprechpersonen am Fachbereich zu den diversen Fragen rund um den Studienverlauf
- vielfältige Beratungsangebote wie etwa durch die Zentrale Studienberatung und psychologische Beratungsstellen
- enger Kontakt zu Lehrenden, z. B. bei Themenfindung für Arbeiten, in Übungen und Tutorien

Lust auf morgen

Im Leitbild der FH Münster steckt viel von dem, was den Alltag im Fachbereich prägt:

- Bildung und Forschung im Dienst der Gesellschaft
- verwurzelt im Münsterland, weltweit vernetzt
- wissenschaftlich fundiert, praxisnah, interdisziplinär
- gelebte Vielfalt, Toleranz und Teamgeist

Alles an einem Ort – kurze Wege, viel Austausch

Team, Hörsäle, Labore, Institute sowie Bibliothek und Mensa sind am Fachhochschulzentrum in Münster gebündelt. Studierende verlieren keine Zeit fürs Pendeln zwischen verschiedenen Standorten und sind mit ihren Kommiliton*innen an einem Ort.

„Man trifft eigentlich immer Leute, die man kennt, sei es am Snack-Automaten zwischen den Vorlesungen oder bei einem kurzen Motivationsplausch vor der Bib. Die Wege sind kurz und für ein ‚Hallo‘ ist immer Zeit“, so Charlotte.

Wer Oecotrophologie an der FH Münster studiert, entscheidet sich nicht nur für einen Studiengang, sondern für ein Umfeld, in dem Zukunft gestaltet wird.

Oder wie es Charlotte formuliert: *„Ich habe den Eindruck, hier beschäftigen wir uns mit Themen, die unser Zusammenleben direkt beeinflussen. Mit dem, was jeden von uns betrifft. Jeden Tag. Und das mit einem Blick auf die Zukunft.“*

Oecotrophologie (B.Sc.)

Regelstudienzeit: 6 Sem. (180 ECTS)

Akkreditierung: systemakkreditiert

Zulassungsmodus: NC (variabel)

Zugangsvoraussetzungen: Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife oder vergleichbarer Abschluss, kein Vorpraktikum

Besonderheiten: Wahl eines Schwerpunkts, 15-wöchige Praxisphase zum Ende des Studiums, Auslandssemester möglich

Studienbeginn: Wintersemester

Bewerbungsfrist: 15. Juli

Abschluss: Bachelor of Science

Semestergebühr: ca. 350,00 €, inkl. Semesterticket

Kontakt: www.fh-muenster.de/oeff
ute.kruetzmann@fh-muenster.de



www.fh.ms/eu-oe