

Studium der Ökotrophologie an der JLU Gießen

Betrachtung des gesamten Ernährungssystems

An der Justus-Liebig-Universität in Gießen beschäftigen sich die Studierenden der Ökotrophologie mit dem gesamten Ernährungssystem. Das besteht aus verschiedenen Komponenten, die wiederum von übergeordneten Treibern und Rahmenbedingungen beeinflusst werden. Von der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion über die Verarbeitung bis hin zu den Verbrauchenden und der Entsorgung von Lebensmitteln wird die gesamte Lebensmittelkette analysiert. Zudem steht die Beurteilung der ökologischen, ökonomischen und sozialen Auswirkungen des Ernährungssystems auf dem Programm (Abbildung 1).

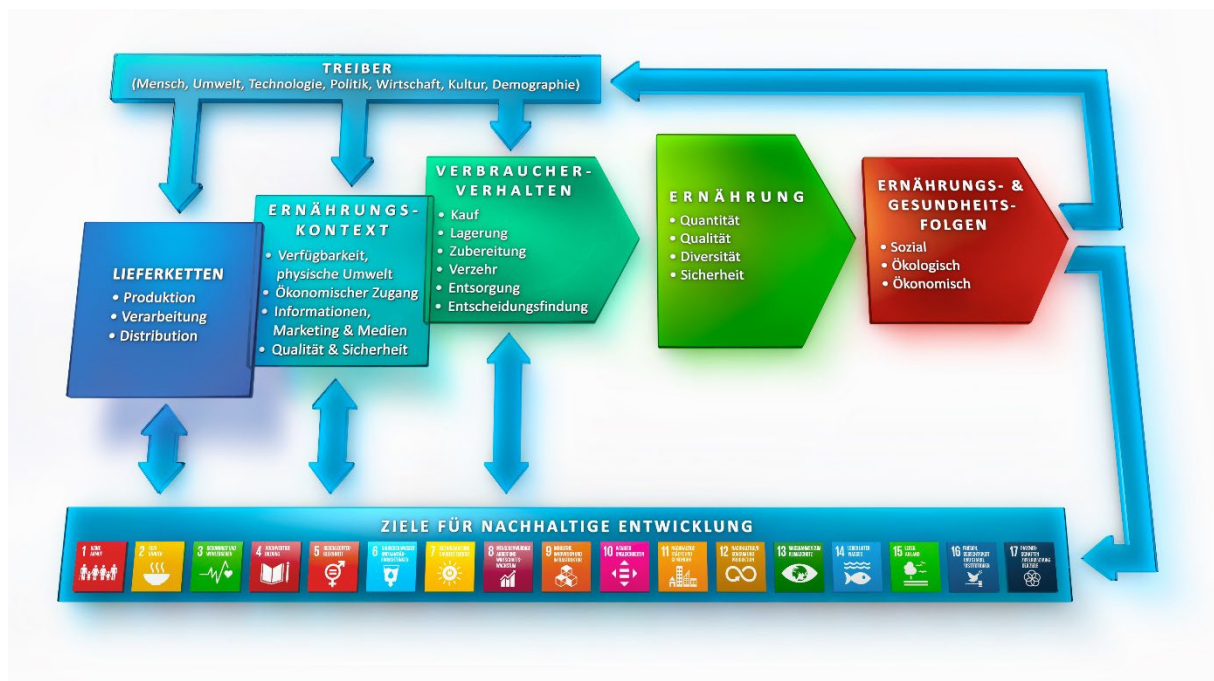


Abbildung 1: Das gesamte Ernährungssystem mit seinen einzelnen Komponenten. In Anlehnung an: Fanzo, J., Drewnosky, A., Blumberg, J., Miller, G., Kraemer, K. & Kennedy, E. (2020). *Nutrients, foods, diets, people: Promoting healthy eating. Current Developments in Nutrition: 4*

Verknüpfung der Studieninhalte B.Sc. Ökotrophologie mit dem Ernährungssystem

Das Bachelorstudium der Ökotrophologie (B.Sc.) an der JLU besteht aus 17 Kernmodulen (Pflichtmodulen) und 11 Profilmodulen (Wahlmodulen). Die Kernmodule decken die verschiedenen Komponenten des Ernährungssystems ab. Sie umfassen naturwissenschaftliche und methodische Grundlagen sowie übergeordnete Treiber des Systems (Tabelle 1).

Tabelle 1: Kernmodule des Bachelorstudiums (B. Sc.) Ökotrophologie an der JLU (eigene Darstellung)

Modulkennung und -name	Systemkomponente
Grundlagen & übergeordnete Systeme	
BK-079 Ernährungssysteme	übergeordnet
BK-072 Grundlagen der Prozesstechnik und Thermodynamik	naturwissenschaftliche Grundlagen
NC1 Allgemeine Chemie	naturwissenschaftliche Grundlagen
BK-005 Mathematik und Statistik	methodische Grundlagen
BK-075 Einführung in die empirische Sozialforschung	methodische Grundlagen
BK-003 Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre	übergeordnete Treiber
BK-014 Politik der Agrar- und Ernährungswirtschaft	übergeordnete Treiber
Ernährungssystem im engeren Sinn	
BK-073 Nachhaltigkeit von Lebensmitteln	Lieferketten
BK-081 Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	Lieferketten
BK-080 Ernährungssoziologie	Ernährungsumfeld (Ernährungskontext)
BK-076 Einführung in das Verpflegungsmanagement	Ernährungsumfeld (Ernährungskontext)
BK-064 Verbraucherverhalten	Verbraucherverhalten
BK-074 Grundlagen der Beratung	Verbraucherverhalten
BK-007 Anatomie und Physiologie	Ernährung
BK-013 Ernährung des Menschen	Ernährung
BK-010 Ernährungsphysiologie	Ernährungs- und Gesundheitsfolgen
BK-067 Grundlagen der Ernährungstherapie	Ernährungs- und Gesundheitsfolgen