

Regelungen zur Praktischen Tätigkeit als Zulassungsvoraussetzung zum Bachelor-Studium Oecotrophologie (Vorpraktikum)

Erstellt: Januar 2006
Stand: August 2009

*Informationen und Unterlagen zum Vorpraktikum finden Sie auch auf der Homepage des
Fachbereichs Oecotrophologie veröffentlicht (www.fh-muenster.de/fb8)*

Bachelor-Studiengang Oecotrophologie

Informationsblatt zur Ableistung der praktischen Tätigkeit als Studienvoraussetzung (Vorpraktikum)

nach HG (Hochschulgesetz NRW) § 66 (5), § 84 (2) -

Was ist Oecotrophologie?

Das Wort ist aus griechischen Begriffen zusammengesetzt. Oecotrophologie ist die Wissenschaft vom ***Haushalt*** und von der ***Ernährung***

Oeco	tropho	logie
------	--------	-------

Oikos (gr.)	Trophein (gr.)	Logos(gr.)
-------------	----------------	------------

<i>Haus</i>	<i>Ernährung</i>	<i>Lehre/Wissenschaft</i>
--------------------	-------------------------	----------------------------------

Oecotrophologie ist ein grundsätzlich interdisziplinäres Studium, das unterschiedliche Fachgebiete in einem übergreifenden wissenschaftlichen Zusammenhang verbindet. Im Zentrum der Oecotrophologie steht das "Alltagshandeln" von Menschen im Bereich des Haushalts (Groß- und Privathaushalt) und der Ernährung mit dem Ziel, die Lebensqualität jedes Einzelnen zu verbessern. Wirklich neue und innovative Produkte und Dienstleistungen entstehen aus dem interdisziplinären Verständnis durch Zusammenführung von betriebswirtschaftlichen, sozialwissenschaftlichen, technischen, naturwissenschaftlichen und ernährungswissenschaftlichen Komponenten.

Das Berufsfeld von Diplom-Oecotrophologinnen und Diplom-Oecotrophologen ist sehr breit gefächert. Es sind unterschiedlichste Karrierewege und Berufstätigkeiten nach dem Studienabschluss u.a. in Beratungs- und Weiterbildungseinrichtungen für Haushalte und Verbraucher, Ernährungs- und Lebensmittelindustrie, Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens, Haushaltsgeräteindustrie, Forschungs- und Lehrinrichtungen sowie der Medienbranche denkbar. Aufgrund der vielseitigen Ausbildung von Oecotrophologinnen und Oecotrophologen in Bezug auf die breite fachliche Qualifikation, insbesondere jedoch die Ausbildung von Methodenkenntnis und von so genannten „Softskills“ (= soziale Kompetenzen wie Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit,...), erschließen sich für Oecotrophologinnen und Oecotrophologen auch ungewöhnliche Berufsfelder.

(siehe auch www.fh-muenster.de/FB8/alumni/berufsfelder.htm)

Der Praxisbezug ist ein wichtiger Bestandteil des Oecotrophologiestudiums. Studienbewerber sollte bereits vor Studienbeginn in ausgewählten oecotrophologischen Praxisfeldern **grundlegende** Tätigkeitsbereiche kenne lernen. So fordert der Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster ein mindestens **8-wöchiges Vorpraktikum vor Studienbeginn** (Studienvoraussetzung, BPO §....).

Was ist das Ziel des Vorpraktikums?

Für das Studium sollen Studienbewerber einen Praxiseinblick in grundlegende oecotrophologische Wirkungsbereiche – den „Haushalt“ und die „Ernährung“ – mitbringen. Der Einsatz während des Vorpraktikums sollte vielseitig erfolgen und Einblicke in verschiedene Arbeitsbereiche ermöglichen. Das Vorpraktikum soll mit fachlich einschlägigen **Arbeitstechniken** und mit Fragen der **Betriebsorganisation** und des **Arbeitsablaufs** vertraut machen durch:

- Erlernen praktischer, den hauswirtschaftlichen Bereich betreffender Tätigkeiten, wie z.B. Grundtechniken der Nahrungszubereitung, Instandhaltung von Räumen und Betriebsmitteln, Handhabung und Anwendung von Haushaltsmaschinen und Haushaltsgeräten;
- Kennen lernen von Fertigungstechniken und weiterer Tätigkeiten in der Produktion der Oecotrophologie bezogenen Industrie / Betriebe (z.B. Lebensmittelindustrie, Lebensmittel verarbeitende Handwerksbetriebe);
- Kennen lernen der Planungs- und Organisationsaufgaben in hauswirtschaftlichen Betrieben und in Betrieben der Lebensmittelverarbeitung/-industrie (z.B. Speisenplangestaltung, Personaleinsatz, Qualitätssicherung, Kontrollaufgaben);
- Kennen lernen der Organisationsstrukturen von Betrieben (z.B. Geschäftsform, Größe und Art des Unternehmens, Standorte),
- Erfahrungen im Bereich der Umweltbedingungen sowie sozialer, kultureller und technischer Einflussfaktoren des Arbeitsumfeldes (Lebensgewohnheiten, Lebensstandards, Finanzen, Standorte, Personal).

Einblicke in die einschlägige Berufspraxis sind für ein erfolgreiches Oecotrophologiestudium von großer Bedeutung. Während des Vorpraktikums sind Studienbewerber mit oecotrophologischen Verantwortungsbereichen konfrontiert wie z.B. die professionelle Verpflegung großer Gruppen von Menschen, die Organisation und Durchführung vielfältiger Dienstleistungen rund um einen Großhaushalt bzw. für den privaten Verbraucher. Im Vorpraktikum sollen vorwiegend grundlegende Tätigkeiten ausgeführt werden, da in der Regel von Studieninteressenten noch keine Fachkenntnisse vorhanden sind.

Wer muss ein Vorpraktikum absolvieren?

Studienbewerber, die nicht die Fachoberschule für Ernährung und Hauswirtschaft besucht haben, müssen laut Prüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang Oecotrophologie (BPO §3) ein Vorpraktikum von 8 Wochen vor Studienbeginn nachweisen.

Wo kann das Vorpraktikum durchgeführt werden?

Insgesamt sind **8 Wochen** praktische Tätigkeit vor Studienbeginn nachzuweisen. Es empfiehlt sich, das Vorpraktikum in einem Block abzuleisten. Falls dies nicht möglich ist sollte das Vorpraktikum in zwei Blöcken von je mindestens 4 Wochen abgeleistet werden. **Es sollten möglichst 4 Wochen in einer Großküche oder einem Großhaushalt / hauswirtschaftlichen Betrieb absolviert werden.**



Empfohlene Aufteilung / Beispiele			
Zeit	Betriebstyp	Beispiel	Einsatz
4 Wo *1)	Gemeinschaftsver- pflegung, Catering	Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen, Kantinen und Mensen	In der <u>Großküche</u> , auch in der Diätabteilung falls vorhanden, einschließlich Spülküche, Service
und / oder			
4 Wo *1)	Gastgewerbe	Hotels (mit <u>Veranstaltungsservice</u> wie z.B. Tagungen, Vorträge, Familienfeiern), große Restaurants (mit <u>besonderen</u> <u>Angeboten</u> wie Familienfeiern, Brunch, Betriebsfesten) Ferienanlagen	Schwerpunkt in der <u>Küche</u> , auch im Etagen- und Zimmerservice, in der Rezeption, im Service (Kellnerdienst), Events
und			
4 Wo	Großhaushalt, hauswirtschaftliche Dienstleistungsunter- nehmen	Krankenhäuser, Altenheime, Kurheime Gebäudereiniger, Wäschereien; Kantinen (kann die gleiche Praktikumsstelle sein wie beim Großküchen- praktikum)	in der Waschküche, Hausreinigung oder in anderen Leistungs- bereichen wie z.B. auch u.a. in der Pflege und Betreuung (kurzer Einblick), in der Verwaltung
oder			
4 Wo	Lebensmittelindustrie	Tiefkühlkosthersteller, Molkereien Fleischwaren- und Backwarenhersteller	in der Produktion, im Labor, (Qualitätssicherung/ -kontrolle);
oder			
4 Wo	Haushaltsgeräte- und Haushaltswarenindustrie	Hersteller von Großgeräten und von Haushaltsgeräten	in Produktion, Versuchsküchen, Qualitätssicherung / Warentest

*1 - Mindestens 4 Wochen Praktikum sollten in der Gemeinschaftsverpflegung/ Catering oder Gastgewerbe (kein Hotel garni, kein Schnell-Imbiss Restaurant) absolviert werden. Bei mehr als 4 Wochen in einem Praxisbetrieb (z.B. Senioreneinrichtung) sollten verschiedene Bereiche abgedeckt werden.

Das Vorpraktikum von 8 Wochen ist die **Mindestforderung** als Studienvoraussetzung. Sofern Studienbewerber vor Antritt des Studiums mehr Zeit zur Verfügung haben, empfiehlt der Fachbereich auf der Grundlage dieser Regelung **zusätzliche** fundierte Praxiserfahrungen zu sammeln. Sofern längere Zeiten vor Studienbeginn überbrückt werden müssen, ist ein Aufenthalt im Ausland zu empfehlen, um neben Erfahrungen in der Berufspraxis Sprachkompetenz zu erwerben und die Kultur eines anderen Landes kennen zu lernen.

Praktikumsnachweis

Das Praktikum ist nachzuweisen mit einem aussagekräftigen Tätigkeitsnachweis. Hierzu kann der Vordruck der Fachhochschule Münster verwendet werden. Es wird auch eine Bestätigung des Praxisbetriebs akzeptiert, die folgende Kriterien berücksichtigt:

- Das Praktikum wird auf einem Briefkopfpapier des Praxisbetriebes ausgestellt.
- Der Tätigkeitsnachweis enthält den Namen, Vornamen und das Geburtsdatum der Praktikantin des Praktikanten.
- Die Bescheinigung enthält den korrekten Praktikumszeitraum.
- Es wird kurz der Betriebstyp erläutert und in welchem Bereich die Praktikantin, der Praktikant eingesetzt wurde.
- Die Bescheinigung ist mit dem Ausstellungsdatum versehen.
- Die Bescheinigung ist von einer autorisierten Person unterschrieben.
- Falls kein offizielles Briefkopfpapier verwendet wurde, ist die Bescheinigung mit einem Stempel des Betriebes zu versehen.

Praktikumsbericht

Von Studienbewerbern wird ein kurzer Praktikumsbericht zum Vorpraktikum verlangt. Grundlage des Berichts ist ein Fragenkatalog, der zu bearbeiten ist. Der Fachbereich Oecotrophologie stellt einen Fragebogen zur Verfügung, worin die Antworten einzutragen sind. Dieser Fragebogen ist auch im Internet über die Homepage des Fachbereichs Oecotrophologie unter dem Stichwort „Info für Studieninteressierte“ (weiterklicken „Studienvoraussetzungen“) als pdf-Datei abzurufen.

Der Kurzbericht ermöglicht eine bewusste und kritische Reflexion mit den Erfahrungen und erworbenen Kenntnissen während des Vorpraktikums. Der Kurzbericht dient als Grundlage zu einem Erfahrungsaustausch der Studierenden innerhalb des Moduls „Einführung in die Oecotrophologie“ (1. Semester).

Studienbewerber, die auf andere Weise (z.B. Jahrespraktikum, Berufsausbildung, Aushilfstätigkeiten) ihre praktische Tätigkeit als Studienvoraussetzung nachweisen, haben ebenfalls den Kurzbericht einzureichen.

Beide Unterlagen – Praktikumsnachweis und Praktikumsbericht - müssen bei der Einschreibung bzw. spätestens zum Vorlesungsbeginn, eingereicht werden. Das Studierendensekretariat bekommt von Ihnen eine beglaubigte Kopie der Praktikumsbescheinigung, vom Kurzbericht eine Kopie (nicht beglaubigt). Nach der Bearbeitung durch das Studierendensekretariat werden die Unterlagen zum FB weitergeleitet. Im Rahmen des -Moduls „Einführung in die Oecotrophologie“ wird mit den Kurzberichten gearbeitet.

Anerkennung von praktischen Tätigkeiten auf das Vorpraktikum

Auf Antrag können einschlägige Berufsausbildungen auf die praktische Tätigkeit als Studienvoraussetzung (Grundpraktikum) zum Bachelor-Studium der Oecotrophologie anerkannt werden.

Voll anzurechnen sind:

- Ausbildungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft und im Gastgewerbe (z.B. Hauswirtschaftsleiter/in, Hotelkauffrau/-mann, Hauswirtschafter/in, Diätassistent/in)
- Lebensmittelverarbeitende Handwerksberufe (z.B. Bäcker/in, Koch/Köchin, Fleischer/in)
- Einzelhandelskaufmann/frau im Bereich Lebensmittel

Mit 4 Wochen anzurechnen sind:

- Technische Assistenten/innen-Berufe (z.B. Chemisch-techn. Assistent/in, biologisch-techn. Assistent/in, Pharmazeutisch-techn. Assistent/in – **NICHT** röntgologisch-techn. Assistent/in)
- Kaufmännische/Kauffrauliche Ausbildungen
- Ausbildungen im Bereich Gesundheit (Krankenpflege, Seniorenpflege, Sport-/ Gymnastiklehrer)
- Arzthelfer/innen

Eine über diese Regelung hinausgehende Anerkennung von Berufsausbildungen oder anderer praktischer Tätigkeiten ist im Einzelfall dem Fachbereich vorbehalten. Anzurechnende Praktika oder Aushilfstätigkeiten sollten nicht länger als 4 Jahre zurück liegen (dies gilt nicht für abgeschlossene Berufsausbildungen).

Über die angerechneten Tätigkeiten soll ebenfalls ein Kurzbericht (auf der Grundlage einer Vorlage des FB Oecotrophologie) angefertigt werden, der vor Studienbeginn im Studierendensekretariat eingereicht wird.

Noch Fragen?

Fachhochschule Münster
Fachbereich Oecotrophologie
- Kontaktbüro -
Frau Welsch
Corrensstr. 25
48149 Münster

Tel: 0049-(0)251-8365412
Fax: 0049-(0)251-8365402
Email: oeotrophologie@fh-muenster.de

MUSTER

(wenn möglich auf Briefkopfpapier des Betriebes, mindestens mit Stempel)

Nachweis der praktischen Tätigkeit als Studienvoraussetzung (Vorpraktikum) zum Bachelor Oecotrophologie an der Fachhochschule Münster

Hiermit bestätigen wir Frau / Herrn

Name: _____ Vorname: _____ geb.: _____

die Ableistung eines Praktikums in unserem Unternehmen / Betrieb

Name des Betriebes: _____

Anschrift: _____

Betriebstyp: _____
(z.B. Senioreneinrichtung,
Hotel, Catering-Unternehmen...)

Praktikumszeitraum: _____ Wochenanzahl: _____

Einsatzbereiche/
Abteilungen: _____

Kurze Beschreibung
der Tätigkeiten

Datum:

Unterschrift:

Stempel:

Kurzbericht
zur praktischen Tätigkeit als Studienvoraussetzung zum Studium der
Oecotrophologie (Vorpraktikum)

Bitte beachten Sie folgendes:

- Beim Ausfüllen des Bogens nutzen Sie bitte nicht mehr als den vorgesehenen Platz.
- Eine Kopie (nicht beglaubigt) dieses Praktikumsberichtes reichen Sie bitte vor Studienbeginn im Studierendensekretariat ein.
- Den Originalbericht bringen Sie bitte für das Modul „Einführung in die Oecotrophologie“ mit.

Praktikant	
Name	
Vorname	
geb. am	
Anschrift	
Tel.: (fest, mobil)	
Email	
Praktikumszeitraum	Von: bis:

Praktikumsbetrieb	
Name des Betriebs	
Anschrift	
www-Adresse	
Art des Betriebs: (z.B. Seniorenheim, Hotel.....)	
Zu welchem Unternehmen / Träger gehört der Betrieb ? (z.B. ein Seniorenzentrum zur Caritas, ein Hotel zu einer Hotelkette....)	
Unternehmensstruktur: z.B. (Hauptsitz, wie viele Produktionsstätten...)	
Kerngeschäft Ihres Praktikumsbetriebes (z.B. Wohneinrichtung für pflegebedürftige Senioren, Produktion von TK-Kost...)	
Welche Abteilungen hat der Betrieb?	
Wie viele Mitarbeiter hat der Betrieb	
Welche Größenordnung hat der Praktikumsbetrieb (z.B. wie viele Bewohner, wie groß ist die Produktion, Umsatz...)?	

Ihre Praktikumserfahrungen

In welcher Abteilung / in welchen Abteilungen haben Sie gearbeitet?

Wie viele Mitarbeiter gibt es in diesen Abteilungen /Bereichen mit welcher Funktion/Qualifikation?

Welche Tätigkeiten gehörten zu Ihren Aufgaben?

Wie waren Ihre Arbeitszeiten?
(wöchentl. Arbeitszeit, Schichtarbeit, Wochenenddienst...)

Mit welchen Vorschriften/ Regeln wurden Sie vertraut gemacht?
(z.B. Pausenregelung, Unfallverhütung, Hygienevorschriften...)

Zu welchen <u>anderen</u> <u>Abteilungen/Bereichen</u> im Betrieb hatten Sie Kontakt?	
Zu welchen Personen (Funktion dieser Personen) hatten Sie im Rahmen Ihres Praktikums Kontakt? (nicht direkte Kollegen in der Abteilung)	
Haben Sie in Teams gearbeitet, wenn ja, wie?	
Was sind Ihre wichtigsten persönlichen Erfahrungen bezogen auf Ihre Tätigkeiten und Aufgaben?	

Was sind Ihre wichtigsten Erfahrungen bezogen auf die sozialen Kontakte? (zu Vorgesetzten, Kollegen, Kunden)	
Ihre Reflexion/ persönliche Meinung zum Praktikum:	

Ort, Datum

Unterschrift