

BOGY Bericht



Von: Arved Bischoff
Georg- Friedrich- Händel Straße 14
69181 Leimen/ St. Ilgen
Heidelberg College, Kl. 11/2

Erkundungsstelle: Universitätsklinikum Heidelberg
Medizinische Klinik
Innere Medizin 1, Endokrinologie und Stoffwechsel
Im Neuenheimer Feld 410,
69120 Heidelberg

Zeitraum: 11.02.2008 bis zum 15.02.2008

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	(S.3)
a) Was ist BOGY?	
b) Warum BOGY?	
c) Seit wann am Heidelberg College?	
2. Die Suche nach einem Erkundungsplatz	(S.3)
a) BOGY Suche	
b) Bewerbung	
3. Meine Erkundungsstelle	(S.3)
a) Kurzbeschreibung	
b) Was erwarte ich von dieser Woche?	
4. Ablauf der Erkundung	(S.4-11)
a) Montag 11. Februar	(S.4-6)
b) Dienstag 12. Februar	(S.7-8)
c) Mittwoch 13. Februar	(S.9-10)
d) Donnerstag 14. Februar	(S.11)
e) Freitag 15. Februar	(S.11)
5. Auswertung	(S.12)
a) Vergleich - Fazit	
6. Anhang	(ab S.13)
- weitere Informationen	
- Bestätigung	
- Bilder	
- Broschüren	
- Wegbeschreibung	

1. Einleitung

a) Was ist BOGY?

Bei der Berufsorientierung an Gymnasien (kurz BoGy) handelt es sich um eine für alle Schüler der Klasse 10 oder 11 – je nach Schule – verpflichtende Berufsorientierungszeit an baden- württembergischen Gymnasien.

BOGY ist ein Oberbegriff für viele verschiedenartige Versuche, den Schülerinnen und Schülern Zugänge zur Berufswirklichkeit anzubieten und ihnen damit die Berufswahl zu erleichtern.

b) Warum BOGY?

Diese Berufsorientierung soll die Zahl der Studienabbrüche verringern, da heutzutage zwei drittel aller Studenten in Baden-Württemberg ihr Studium wechseln oder ganz abbrechen.

c) Seit wann gibt es BOGY am Heidelberg College?

BOGY existiert seit dem Ende der 80-er Jahre am Heidelberg College.

Normalerweise findet es immer im Mai statt, aber nach mehrmaliger Anfrage der Eltern und Schüler nach Connection wurde alles auf Mitte Februar vorgeschoben.

2. Die Suche nach einem Erkundungsplatz

a) BOGY Suche

Auf den Beruf „Ökotrophologe“ brachte mich eine Kollegin meiner Schwester. Sie arbeitet in der Medizinischen Klinik in Heidelberg und gibt dort Ernährungsberatungen. Da mich das sehr interessierte nahm ich Ihr Angebot meine Berufsorientierung bei ihr zu machen gerne an.

b) Bewerbung

Durch die Zusammenarbeit mit meiner Schwester, reichte eine mündliche Bewerbung aus.

3. Meine Erkundungsstelle

a) Kurzbeschreibung

Meine Erkundungsstelle ist das Universitätsklinikum Heidelberg, Medizinische Klinik (Kreihl-Klinik) und meine spezifische Abteilung ist die Innere Medizin 1, Endokrinologie und Stoffwechsel.

Hier durfte ich eine Diät- und Ernährungsberaterin (Ökotrophologin) begleiten.

b) Was erwarte ich von dieser Woche?

Von dieser Woche erhoffe ich mir einen Einblick in den Berufsalltag eines Ökotrophologen. Außerdem möchte ich etwas dazulernen und neue Erfahrungen sammeln. Ich hoffe diese Woche ist mir bei meiner späteren Berufswahl hilfreich.

4. Ablauf der Erkundung

a) Montag 11. Februar 2008

Mein erster Arbeitstag begann um 9:00 Uhr und endete um 15:00 Uhr.

Als ich an der Krehl-Klinik im Neunheimer Feld in Heidelberg ankam, zeigte mir die Ökotrophologin, Vareska Kaese, die Klinik und meinen Arbeitsplatz für die Woche. Sie erklärte mir, dass wir einige Ernährungsberatungen haben, die in einem separaten Zimmer abgehalten werden. Die erste Beratung für diese Woche sollte gleich um 9:30 Uhr anfangen. Leider verspäteten sich die Patienten und wir mussten noch eine halbe Stunde in ihrem Büro warten.

Die ersten beiden Patienten waren ein Vater mit seiner Tochter, die beide genetisch bedingt an einer Fettstoffwechselstörung (Hypertriglyceridämie) leiden. Bei dieser Krankheit hat der Patient einen erhöhten Triglyceridspiegel, welcher, wenn er über 1000 mg/dl steigt (Norm Wert ca. 25-100 mg/dl), zu einer Entzündung der Bauchspeicheldrüse (Pankreatitis) bzw. einer Fettleber (Steatosis hepatis) führen kann. Triglyceride werden entweder durch die Nahrung aufgenommen oder im Körper durch die Umwandlung von Zucker in der Leber gebildet.

Ich wurde den Patienten vorgestellt und sie waren damit einverstanden, dass ich bei der Beratung anwesend war. Frau Kaese fragte die Patienten zuerst nach ihren Triglyceridwerten, die bei der Tochter im 400er, beim Vater im 300er Bereich liegen, wobei er bereits Medikamente gegen die erhöhten Werte einnimmt. Danach erklärte sie ihnen auf welche Nahrungsmittel sie am Besten verzichten bzw. nur in Maßen genießen sollten und welche Nahrungsmittel sie alternativ zu sich nehmen sollten. Im Grunde sollten sie übermäßigen Genuß von stark zuckerhaltigen oder kohlehydratreichen Nahrungsmitteln einschränken um somit einen hohen Blutzuckerspiegel zu vermeiden. Die Tochter fragte daraufhin, ob Fruchtzucker in Ordnung wäre, da sie gerne und viel Orangensaft trinkt. Jedoch sind Fruchtzucker auch nicht optimal, da auch sie zu Triglyceriden umgewandelt werden. Besser wäre es den Saft im Verhältnis 1:5 mit Wasser zu verdünnen oder Getränke mit Süßstoffen zu trinken. Süßstoffe sind deshalb kein Problem, da sie vom Körper nicht wie Zucker aufgenommen werden. Süße Obstsorten wie Bananen, Trauben etc. (auch in getrockneter Form), Süßspeisen, Cocktailsaucen sowie Alkohol sollten nur in geringen Maßen eingenommen werden.

Alternativ können aber Fischfette wie Fischöl eingenommen werden, da diese die Triglyceride neutralisieren.

Fazit der Beratung: weniger Obst, Fruchtsäfte; mehr Fisch, Wasser, Gemüse, Ballaststoffe.

Rat: Des Öfteren auf die Angaben der Inhaltsstoffe auf den Verpackungen achten.

Damit war die erste Beratung des Tages beendet. Doch die nächste Patientin wartete bereits.

Es handelte sich um eine ältere Frau, die zusammen mit ihrem Sohn in die Klinik kam. Er übersetzte die meisten Ratschläge da sie nur gebrochen Deutsch sprach. Der Frau musste die Bauchspeicheldrüse (Pankreas) aufgrund eines Krebsgeschwürs entfernt werden. Nach dieser Operation ist sie sehr geschwächt und klagt über Schmerzen beim Trinken und über Verstopfung (Obstipation). Therapiert wird sie mit Insulin, Enzymen zur Verdauung der Nahrung und Schmerzmittel gegen die postoperativen Schmerzen.

Die Bauchspeicheldrüse hilft dem Körper den Blutzuckerspiegel zu regulieren. Sie stellt Enzyme her um Blutzucker aufzubauen (Glucagon) bzw. abzubauen (Insulin) um somit den Körper vor Über- bzw. Unterzuckerung (Hyper- bzw. Hypoglykämien) zu schützen. Des Weiteren gibt die Bauchspeicheldrüse Enzyme zur Verdauung ab. Da die Patientin dieses Organ nicht mehr besitzt, muss sie die Enzyme in Form von Spritzen (Insulin) oder Tabletten zu sich nehmen.

Die Patientin war sehr schwach und wurde von ihrem Sohn mithilfe eines Rollstuhls in das Beratungszimmer geschoben. Die Ernährungsberatung sollte der Patientin Aufschluß über die Medikamenteneinnahme zum Essen geben. Frau Kaese riet ihr, nur leicht verdauliche Kost zu sich zunehmen und auf übermäßiges Würzen zu verzichten. Außerdem sollte sie 8 oder mehr kleine Mahlzeiten über den Tag verteilt essen, da kleinere Portionen einfacher verdaut werden können.

Sie muss sich nun, da die Bauchspeicheldrüse fehlt, dreimal am Tag Insulin spritzen (in diesem Fall ein Langzeitinsulin), um den Blutzuckerspiegel nach dem Essen abzubauen, sowie eine Enzymtablette vor dem Essen einnehmen um die Mahlzeit auch verdauen zu können. Dieses Insulin wirkt noch ungefähr 6 Stunden nach der Injektion weiter, wodurch mehrere Zwischenmahlzeiten gegessen werden können. Zusätzlich hat sich der Normwert für ihren Blutzucker geändert. Sie sollte ab sofort immer einen Blutzuckerspiegel von 150-250 mg/dl haben, was für einen gesunden Menschen zu hoch wäre (Normwert wäre hier <100 mg/dl nüchtern). Durch die Insulingabe wird der Blutzucker wieder abgebaut, aufgebaut wird er aber nur noch durch die Nahrung. Würde der Blutzuckerspiegel unter 100 mg/dl beispielsweise nachts fallen, könnte sie in einen Zustand der Unterzuckerung geraten (Hypoglykämie) welcher unter Umständen auch zu Ohnmacht oder Koma führen kann. Deshalb sollte der Blutzucker eher etwas höher liegen um einen gewissen „Puffer“ zu haben.

Rat: Vor dem Essen immer die Medikamente einnehmen.

Der nächste Patient kam erst 2 Stunden später, also durfte ich 1 Stunde Pause machen.

Der nächste Patient war griechischer Abstammung und konnte kein Deutsch. Aus diesem Grund wurde die Beratung auf englisch geführt. Ihm wurde ebenfalls vor einiger Zeit die Bauchspeicheldrüse entfernt. Sein Gesundheitszustand war jedoch sehr viel besser, da er zum Einen die Operation wesentlich besser überstanden hatte und er vor dem Eingriff nicht so sehr geschwächt war wie die Patientin zuvor. Hinzu kommt, dass er einige Jahre jünger ist.

Die Beratung lief fast gleich ab wie die zuvor. Der Patient hatte lediglich Fragen bezüglich dem Genuss von Alkohol. Alkohol ist in Maßen in Ordnung, allerdings sollte hierzu kohlenhydratreiches Essen eingenommen werden, damit durch das bereits gespritzte Insulin keine Unterzuckerung auftritt.

Rat: Momentan ist der Patient durch den stationären Aufenthalt sehr in seiner Bewegung eingeschränkt ist, er sollte zu Hause jedoch wieder vermehrt Sport machen. Hierbei wird der Zucker im Blut von den Zellen aufgenommen und eine niedrigere Insulindosis ist ausreichend um den Blutzucker zu senken.

Damit war die dritte Beratung beendet.

Da an diesem Tag keine weiteren Ernährungsberatungen stattfanden, durfte ich gegen 15:00 Uhr gehen.

b) Dienstag 12. Februar 2008

Mein Arbeitstag begann um 9:00 Uhr und endete um 15:00 Uhr.

Mein zweiter Arbeitstag begann mit einem Krebspatienten in der Tagesklinik.

Ich bekam einen weißen Kittel und wurde eingewiesen auf das was folgte.

Der Patient hat ein Krebsgeschwür im Magen- Darm- Trakt und bekommt deswegen eine Chemotherapie. Chemotherapien werden bei Krebspatienten eingesetzt um den Tumor etwas zu bekämpfen. Wenn der Krebs zurück gedrängt werden konnte, kann der Tumor eventuell chirurgisch entfernt werden. Allerdings ist diese Art von Therapie sehr kräftezehrend für die Patienten.

In der Tagesklinik sitzen mehrere Patienten in einem Raum und bekommen Infusionen, wie z.B. Kochsalzlösung oder eben die Chemotherapie. Es ist dort sehr laut, da mehrere Ärzte verschiedene Patienten behandeln.

Unser Patient hatte aufgrund der Krebserkrankung an Gewicht verloren, hatte aber keinen Appetit und er klagte über andauernde Übelkeit. Er sollte nun, durch Injektion einer Nährlösung in die Venen, künstlich ernährt werden um einen weiteren Gewichtsverlust zu verhindern. Meistens sind diese Nährlösungen sogenannte „3-Kammer- Beutel“. Sie enthalten Eiweiß, Fette, Zucker sowie die Elektrolyte Calcium, Kalium oder Natrium. Meistens enthalten diese Beutel 1250 ml oder 1850 ml , wobei 1ml ca. einer Kilokalorie (kcal.) entspricht. Der Tagesbedarf an Kalorien eines gesunden Menschen liegt bei ungefähr bei 2000 kcal.. Also ist diese Lösung wenn eventuell zusätzliche Mahlzeiten eingenommen werden, ausreichend. Die Infusion dauert 14 Stunden da die Lösung nur langsam ins Blut darf. Sie wird abends von einem Pflegedienst angelegt und morgens wieder entfernt.

Der Patient war mit der künstlichen Ernährung einverstanden da er somit den Drang essen zu müssen nicht mehr hat. Er kann nun, je nach Befinden entscheiden ob er zusätzlich mehr isst oder nicht. Er sollte nur darauf achten, bei seinen Mahlzeiten viel Fett und Kalorien zu sich zu nehmen um sein Gewicht zu steigern.

Wir nahmen noch persönliche Daten von ihm auf, wie Wohnort, Name des Hausarztes und Name der Krankenkasse um später eine Akte mit dem Verschreibungsplan erstellen zu können.

Zurück im Büro erklärte man mir wie eine Patientenakte erstellt wird und was dann mit den Daten passiert. Es gibt für jeden Patienten, der gerade in Behandlung ist, eine eigene Akte. Dort drin stehen die persönlichen Daten sowie Name und Telefonnummer von Hausarzt, Apotheke und Pflegediensten. Außerdem wird ein Protokoll der Behandlungstherapie erstellt. Dort wird verzeichnet was der Patient bekommt und die Resultate der Behandlung.

Ist ein Patient nicht mehr in Behandlung, wird seine Akte in größere Ordner archiviert.

Als nächstes stand eine weitere Ernährungsberatung an.

Bei dem Patienten handelte es sich um einen Mann der an einer Fettleber (Steatosis hepatis) leidet. Wenn man zuviel Fett bzw. Zucker zu sich nimmt lagert die Leber mit der Zeit Fett ein und „verfettet“.

Er hatte bereits eine Beratung gehabt und seine Ernährung größtenteils umgestellt. Allerdings waren einige Enzymwerte der Leber immer noch recht hoch.

Im Laufe des Gesprächs stellte sich heraus, dass er am Tag ca. 1,5l Fruchtsäfte trinkt, sowie den Kaffee mit mehreren Löffeln Zucker süßt. Darin sah Frau Kaese die Ursache für die erhöhten Werte. Fruchtzucker werden genauso wie normale Zucker auch in Triglyceride umgewandelt, welche die Leber verfetten.

Sie riet dem Patient auf Wasser umzusteigen bzw. die Säfte mit viel Wasser zu verdünnen um Zucker einzusparen. Außerdem sollte er den Kaffee statt dessen eher mit Süßstoff als mit Zucker süßen.

Rat: Ernährung weiterhin bei 3 Portionen Gemüse, 2 Portionen Obst (auf süße Obstsorten achten) belassen; Getränke umstellen; auf Kleinigkeiten achten wie z.B. 2g Fett anstatt 10g Fett Wurst essen, die Kalorien die gespart wurden rechnen sich im Laufe der Wochen zusammen.

Danach hatten wir eine Beratung auf Station. Wegen einer Infektion der Patientin mussten wir uns einen zusätzlichen Kittel und Schutzhandschuhe anziehen.

Die Patientin hatte eine Lebertransplantation hinter sich. Sie erkrankte aufgrund einer Medikamentenunverträglichkeit an akutem Leberversagen.

Sie ist sehr schwach und hat viel Gewicht verloren. Wir sollten ihr zeigen wie sie wieder an Gewicht zulegen könnte.

Da ihre Verdauung noch zu schwach ist, geht dies am besten durch zusätzliche Nahrungsdrinks, die viele Nährstoffe und Vitamine enthalten. Außerdem kann sie, wenn sie etwas essen kann, ein Pulver zum Essen dazu geben das aus reinen Kohlehydraten besteht. Die Kohlehydrate gehen schnell ins Blut über, geben Kraftreserven und haben viele kcal.. Sie bräuchte 7000kcal über ihrem Tagesbedarf um 1kg zu zunehmen. Sobald sie wieder normal essen kann, sollte sie fett- und kohlenhydrathaltige Speisen bevorzugen.

Das war die letzte Beratung für diesen Tag und ich durfte um 15:00 Uhr gehen.

c) Mittwoch 13. Februar 2008

Mein Arbeitstag begann um 9:00 Uhr und endete um 14:00Uhr.

Die ersten beiden Patienten waren ein Ehepaar, welches an Hyperlipidämie leidet. Das ist eine Fettstoffwechselstörung bei der, entweder aufgrund von zu viel Fett bzw. „falscher“ Fettart oder genetischer Ursachen, die Cholesterinwerte erhöht sind. Cholesterin ist wichtig für den Körper da es z.B. zum Aufbau von Vitamin D, Gallensäure und Östrogen gebraucht wird. Es gibt zwei Arten von Cholesterin. Einmal die Cholesterine die zu den Zellen hin (LDL =“schlechtes Fett“) und die Cholesterine die von den Zellen zurück zur Leber (HDL =“gutes Fett“) transportiert werden.

Bei dieser Krankheit besteht das Risiko, dass sich Arterien im Körper verengen können. Bei einem Riss in einer Arterie lagern sich Blutplättchen an, um ihn zu schließen. Bei erhöhten Cholesterinwerten lagern sich ebenfalls die LDL dort an (Plaque) und die Arterie beginnt sich nach und nach zu schließen. Ein Schlaganfall (Infarkt) wäre die Folge.

Um die Blutfette zu regulieren sollte man auf die Nahrungsfette achten.

Es gibt tierische Fette und pflanzliche Fette. Die tierischen Fette bestehen aus gesättigten Fettsäuren die den Cholesterinwert im Blut erhöhen und vom Menschen selbst hergestellt werden können. Pflanzliche Fette sind für den Körper wertvoller da sie aus einfach- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren bestehen. Sie senken beide die LDL und somit den Cholesterinwert.

Rat: Sie sollten sich ballaststoffreich mit 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Obst am Tag ernähren. Außerdem könnten sie des Öfteren Fisch in den Speiseplan mit aufnehmen. Fisch ist reich an tierischem Eiweiß und Jod, bei meist geringem Fettgehalt. Aber auch die fetthaltigen Fische sind gerade bei erhöhten Blutfettwerten gut. Sie enthalten Omega-3-Fettsäuren die sich positiv auf den Cholesterinspiegel sowie auf die Fließgeschwindigkeit des Blutes auswirken.

Die nächste Patientin leidet an akutem Morbus Crohn, einer Teilentzündung im Darm. Der Darmtrakt ist durch die Entzündung sehr verengt, weshalb von einer ballaststoffreichen Ernährung abgeraten wird. Viele Ballaststoffe würden den Darm komplett verschließen und man müsste einen künstlichen Darmausgang legen. Während der akuten Phase sollte sie sich ballaststoffarm und eiweißreich ernähren und schwerverdauliche Nahrungsmittel wie Rohkost, ungemahlene Körner oder z.B. die Haut von Tomaten und Paprika meiden. Außerdem wären Fischfette oder Fischöl gut. Die darin enthaltenen Omega-3-Fettsäuren (mehrfach ungesättigte Fettsäure) dämpfen Entzündungen im Körper ein.

Nach der akuten Phase sollte sie sich wieder ballaststoffreich und ausgewogen ernähren.

Die nächste Patientin leidet an einer Laktoseintoleranz (Milchzucker Unverträglichkeit) und einem daraus folgenden Reizdarm.

Der Milchzucker wird normalerweise im Darm vom Enzym Laktase in Schleimzucker und Traubenzucker gespalten. Bei der Laktoseintoleranz ist entweder zu wenig oder gar nichts von diesem Enzym im Darm vorhanden. Daraus folgt für die Patienten, dass sie auf jegliche Milchprodukte (außer Käse, bei der Reife verliert er einen Großteil vom Milchzucker) verzichten sollten. Da Milchprodukte allerdings die wichtigsten Calcium Lieferanten sind, muss dem Körper das Calcium durch andere Nahrungsmittel geliefert werden. Man sollte calciumhaltiges Wasser und Gemüse (Broccoli; Grünkohl) in den Speiseplan einbauen. Weiterhin gibt es inzwischen auch milchzuckerfreie Milchprodukte oder man steigt auf Soja Milchprodukte um.

Beim Reizdarm- Syndrom verträgt der Darm bestimmte Nahrungsmittel einfach nicht und reagiert mit starken Schmerzen. Das ist bei jedem Menschen anders, da jeder etwas mehr oder weniger gut verträgt.

Die Patientin wusste schon länger von ihrer Krankheit und hatte ihre Ernährung schon weitestgehend umgestellt. Außerdem hatte sie Tabletten die das Enzym enthalten, falls sie mal auswärts Essen geht und nicht genau weiß ob das Essen milchzuckerfrei ist. Sie hatte nur noch Probleme mit dem Darm und wollte wissen woran das liegen könnte.

Rat: Die Umstellung weiter beibehalten und viel trinken. Vielleicht mit scharfen Gewürzen aufpassen und bei Unsicherheit nur eine kleine Portion nehmen und ausprobieren. So könnte man eine „gute Nahrungsmittel, schlechte Nahrungsmittel Liste“ für sie erstellen. Das Gemüse sollte weichgekocht werden, da dabei eine Verdauungsstufe dem Körper vorweggenommen wird kann er es besser verwerten.

Da jetzt keine Beratungen mehr auf dem Plan standen und wir ohne Pause eine Beratung nach der anderen hatten, durfte ich heute bereits um 14:00 Uhr gehen.

d) Donnerstag 14. Februar 2008

Mein Arbeitstag begann um 9:00 Uhr und endete gegen 12:00 Uhr.

Heute durfte ich mir zur Abwechslung einmal die „Küche“ der Klinikanlage ansehen. „Küche“ ist ein wenig untertrieben da es mehr ein Lagerhaus mit großen Kochtöpfen, Backöfen und Kühlkammern ist.

Der Speiseplan wechselt wöchentlich und täglich werden drei verschiedenen Menüs angeboten. Aus diesem Speiseplan haben die stationären Patienten die Möglichkeit, sich ihre Mahlzeiten für den Tag auszusuchen. Für Patienten die spezielle Diäten einhalten müssen (z.B. Diabetiker), gibt es nur eingeschränkte Wahlmöglichkeiten. Zusätzlich kann jeder Patient unverträgliche Speisen bzw. Extrawünsche angeben, auf die geachtet wird. Es werden ungefähr 17000 Essen pro Tag für die gesamte Klinikanlage (Medizinische Klinik, Chirurgie, Kinderklinik etc.) und die einzelnen Kantinen vorbereitet. Diese Essen werden alle sehr früh morgens gekocht, per Fließband je nach Patient zusammengestellt und anschließend gekühlt. Mithilfe eines unterirdischen Containertransportsystems, welches computergesteuert ist, wird das Essen auf die jeweiligen Stationen gebracht. Die Mahlzeiten werden dann auf den Stationen in der Mikrowelle wieder erwärmt.

Das verbrauchte Geschirr wird wieder durch die Container zurückgeschickt und ein Stockwerk tiefer im Lagerhaus gereinigt.

Da ich erst um 9:30 Uhr abgeholt wurde, konnte ich leider nur noch miterleben wie das Essen transportfertig gemacht wurde.

Nach der Führung durfte ich gegen 12:00 Uhr gehen.

e) Freitag 15. Februar 2008

Mein Arbeitstag begann um 9:00 Uhr und endete gegen 12:00 Uhr.

Für heute standen keine Beratungen an und so nutzte ich die freie Zeit um letzte Fragen zu klären. Frau Kaese gab mir noch diverse Informationsblätter und Broschüren. Danach musste sie zu einer Besprechung mit einem Arzt und ich durfte gehen.

5. Auswertung

a) Vergleich - Fazit

Die Woche war sehr interessant und ich habe vieles gelernt. Man hat sich gut um mich gekümmert und versucht alles verständlich zu erklären. Diese Woche gab meiner späteren Berufswahl eine neue Option und ich könnte mir gut vorstellen diesen Weg zu wählen. Es hat mir sehr viel Spaß gemacht und ich würde es jeder Zeit wieder machen. Allerdings war eine Woche leider viel zu kurz.

6. Anhang

Beruf eines/einer Ökotrophologen/in

Aufgaben und Tätigkeiten

Der Begriff "Ökotrophologie" leitet sich aus den altgriechischen Bezeichnungen für "oikos" (Haus, Haushalt), "trophä" (Nahrung) und "logos" (Lehre, Kunde) ab. Ökotrophologie ist also die Lehre oder Wissenschaft vom Haushalt und von der Ernährung. Der Ökotrophologe beschäftigt sich mit ausgewogener Nahrung, ernährungsbezogenen Erkrankungen, der Beurteilung und Sicherung der Qualität von Lebensmitteln sowie der Organisation von Haushalten und der Gemeinschaftsverpflegung.

Arbeitsfelder und Arbeitsmarktchancen

Das Studium der Ökotrophologie befähigt dazu, Führungsaufgaben auf der mittleren und höheren Ebene zu übernehmen. Einige der möglichen Tätigkeitsfelder sind Qualitätsmanagement und Produktentwicklung in der Lebensmittel- oder Hausgeräteindustrie, Leitung von hauswirtschaftlichen Großbetrieben (Krankenhäuser oder Hotels), Vertretung der Interessen von Konsumenten bei Verbänden und Ministerien, Information und Beratung bei Verbraucherverbänden, Unterricht und Weiterbildung in Einrichtungen der Erwachsenenbildung, Verbrauchs- und verbraucherorientierte Marktforschung in Verbraucherorganisationen, (Fach-)Journalismus in wissenschaftlichen Fachverlagen oder verschiedene Einsatzbereiche in der Entwicklungshilfe. Diplom-Ökotrophologen sind gesuchte Fachkräfte.

Voraussetzungen und Fähigkeiten

Voraussetzung ist die allgemeine bzw. die Fachhochschulreife. In manchen Ländern sind vor Studienbeginn Vorpraktika zu absolvieren. In Niedersachsen wird eine abgeschlossene Berufsausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in oder eine vergleichbare Ausbildung vorausgesetzt.

Ausbildung

Ein ökotrophologisches Studium wird an Universitäten und Fachhochschulen angeboten. Die Studiendauer beträgt an den Fachhochschulen mindestens sieben bis acht Semester und an den Hochschulen acht bis neun Semester. Das Studium an einer Universität hat eine theoretisch- wissenschaftliche Ausrichtung, während die Fachhochschulen das problemorientierte und forschende Lernen in ihr Vorlesungsangebot integriert haben. So schließt das Studium an den Fachhochschulen in den meisten Fällen ein bis zwei Praxissemester ein, während an den Universitäten nur zum Teil Pflichtpraktika gefordert sind.

Quelle:

http://www.wissen.de/wde/generator/wissen/ressorts/karriere/berufsprofile/berufe_im_ueberblick/umwelt_forschung_entwicklung/index?page=1307872.html

Wegbeschreibung:

Start: Neuenheimer Landstraße

Ziel: Neuenheimer Feld Medizinische Klinik 410, 69120 Heidelberg

Sie starten in der Neuenheimer Landstraße (L534) in Heidelberg und fahren 698 m in Richtung Brückenstraße (B3).

Verlassen Sie die Neuenheimer Landstraße (L534) und biegen rechts in die Brückenstraße (B3) ein. Folgen Sie dem Straßenverlauf für 361 m.

Verlassen Sie die Brückenstraße (B3) und biegen links in die Mönchhofstraße ein. Folgen Sie dem Straßenverlauf für 1.13 km.

Verlassen Sie die Mönchhofstraße und biegen rechts in die Berliner Straße ein. Folgen Sie dem Straßenverlauf für 296 m.

Verlassen Sie die Berliner Straße und biegen links in die Straße Im Neuenheimer Feld ein. Folgen Sie dem Straßenverlauf für 24 m.

Bleiben Sie auf der Straße Im Neuenheimer Feld und folgen Sie dem Straßenverlauf für 1.17 km.

Sie sind nach 3.67 km an Ihrem Fahrtziel, der Straße im Neuenheimer Feld angekommen.



Krehllinik (außen)



Krehllinik(innen)



Das Konservenlager



Die Transportcontainer



Hier wird das Essen speziell für jeden Patienten zusammengestellt. Auf den Zetteln steht auf was man achten muss.