



Universität Hamburg

DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Nr. 64 vom 13. Juli 2020

AMTLICHE BEKANNTMACHUNG

Hg.: Der Präsident der Universität Hamburg
Referat 31 – Qualität und Recht

Fachspezifische Bestimmungen für den Bachelor-Teilstudien- gang „Ernährungs- und Haushaltswissenschaften“ innerhalb der Lehramtsstudiengänge der Universität Hamburg

Vom 5. Februar 2020

Das Präsidium der Universität Hamburg hat am 8. Juni 2020 die am 5. Februar 2020 vom Fakultätsrat der Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften auf Grund von § 91 Absatz 2 Nummer 1 des Hamburgischen Hochschulgesetzes (HmbHG) vom 18. Juli 2001 (HmbGVBl. S. 171) in der Fassung vom 24. Januar 2020 (HmbGVBl. S. 93) beschlossenen Fachspezifischen Bestimmungen für den Bachelor-Teilstudiengang „Ernährungs- und Haushaltswissenschaften“ innerhalb der Lehramtsstudiengänge der Universität gemäß § 108 Absatz 1 Satz 4 HmbHG genehmigt.

Präambel

Diese fachspezifischen Bestimmungen ergänzen die Prüfungsordnung für die Lehramtsstudiengänge der Universität Hamburg, der Technischen Universität Hamburg, der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, der Hochschule für Musik und Theater Hamburg und der Hochschule für bildende Künste Hamburg mit dem Abschluss „Bachelor of Education“ (B.Ed.) vom 4. Juni 2019 und 15. Oktober 2019 und beschreiben die Module für das Fach Ernährungs- und Haushaltswissenschaften.

I. Ergänzende Bestimmungen

Zu § 1

Studienziele, Prüfungszweck, Akademischer Grad, Durchführung des Studiengangs

Zu § 1 Absatz 5: Studienziel

Die Studierenden können eigenverantwortlich für komplexe Aufgaben- und Problemstellungen aus dem Bereich Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (Lebensmittelproduktion, Ernährung, Verpflegung, Hotellerie und Gastronomie, Versorgung und Betreuung) mit Hilfe fachwissenschaftlicher Erkenntnis- und Arbeitsmethoden Lösungen erarbeiten und beurteilen, die sie als Grundlage für ihre fachdidaktische Unterrichtsvorbereitung verwenden. Sie analysieren berufliche Handlungssituationen und reflektieren ihre Lösungen sowohl unter ethischen als auch unter Nachhaltigkeitsaspekten. Die Inhalte reichen von naturwissenschaftlichen Grundlagen aus den Bereichen Chemie, Mikrobiologie, Biochemie, Humanernährung, Physiologie, Gerätetechnik, lebensmitteltechnische Themen, wie z.B. Warenkunde, Sensorik oder Lebensmittelproduktion über betriebswirtschaftliche und sozialwissenschaftliche Grundlagen bis hin zu rechtlichen, soziokulturellen und gesundheitsbezogenen sowie ökologischen und kommunikativen Aspekten. Digitale Kompetenzen werden implizit und auf den jeweiligen Kontext bezogen erworben.

Die so erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten bereiten die Studierenden gezielt auf eine Tätigkeit als Lehrkraft an einer staatlichen oder staatlich anerkannten Schule des beruflichen Umfeldes vor. Alternative berufliche Tätigkeitsfelder sind Lehr- oder Ausbildungstätigkeiten an Privatschulen, in der innerbetrieblichen Aus- oder Weiterbildung in Unternehmen der Branche oder die Arbeit in Schulbuchverlagen.

Zu § 4

Studien und Prüfungsaufbau, Module und Leistungspunkte (LP)

Zu § 4 Absatz 1: Curriculum und Studienplan

(1) Detaillierte Beschreibungen aller Module finden sich in der Anlage A dieser fachspezifischen Bestimmungen und im Modulhandbuch.

(2) Der Teilstudiengang umfasst Pflichtmodule im Umfang von 84 Leistungspunkten.

(3) Die Module sind jeweils einem empfohlenen Semester zugeordnet. Durch die Einhaltung der empfohlenen Semester wird die Studierbarkeit des Teilstudiengangs gewährleistet.

(4) Studierende mit dem Unterrichtsfach Chemie studieren nicht das Modul CHE 082 B Grundlagen der Chemie, da es eine inhaltliche Doppelung zu den Inhalten

des Unterrichtsfachs darstellen würde. Als Ersatz für die mit dem Modul verbundenen neun Leistungspunkte wird in Abstimmung zwischen den Studierenden und dem Prüfungsausschuss ein individueller Studienplan erstellt.

WiSe1	Grundlagen der Chemie (9 LP)		Nachhaltig- keit (3 LP)	BWL 1: Grundlagen (3 LP)	Arbeitswis- senschaft (3 LP)
SoSe1	Grundlagen der Lebensmittelchemie (6 LP)	BWL 2: Orga./ Personalf. (3 LP)	Einführung Geräte- technik (3 LP)		
WiSe2	Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie (9 LP)		Einführung Geräte- technik (3 LP)		
SoSe2	Lebensmittel- technologie und Verarbeitung 1 (5 LP)	Human- ernährung (3 LP)	Haushalts- wissen- schaften (3 LP)	Kommuni- kation (3 LP)	BWL 3: Marketing (3 LP)
WiSe3	Lebensmittel- technologie und Verarbeitung 2 (5 LP)	Humanernährung (6 LP)		BWL 4: Steu- erung (2 LP)	
SoSe3	Umset- zungskon- zepte (3 LP)	Außer-Haus- Verpflegung/GV (5 LP)	BWL 4: Steuerung (4 LP)		

Zu § 4 Absatz 8: Kooperationsmodul von Fachwissenschaft und Fachdidaktik LAB

Als Kooperationsmodul wird das Modul „Umsetzungskonzepte für den Unterricht“ angeboten, in dem fachwissenschaftliche Themen aufgearbeitet und analysiert und Konzepte zur methodischen Umsetzung von fachwissenschaftlichen Inhalten in Lehr- und Unterrichtseinheiten entwickelt werden.

Zu § 5

Lehrveranstaltungsarten, sprache und teilnahmebedingungen

Zu § 5 Absatz 3: Anwesenheitspflicht

Für folgende Lehrveranstaltungsarten besteht eine Anwesenheitspflicht:

(1) Seminare, da diese auch zum Ziel haben, die Kritikfähigkeit und die Fähigkeit, Diskussionen zu führen, zu verbessern. Für die Anmeldung zur Wiederholungsprüfung gilt keine Anwesenheitspflicht.

(2) Praktika, da die Studierenden unter Anleitung zum Lösen praktischer Problemstellungen befähigt werden sollen. Für die Anmeldung zur Wiederholungsprüfung gilt ebenfalls Anwesenheitspflicht.

Zu §5 Absatz 4: Anmeldung zu Lehrveranstaltungen

Die Anmeldung zu einer Lehrveranstaltung erfolgt grundsätzlich über das Campusmanagementsystem. Der Zeitpunkt für die Anmeldung und das Anmeldeverfahren werden vom Studienbüro in geeigneter Weise bekannt gegeben.

Zu § 9

**Studien und Prüfungsleistungen und Wiederholung
von Prüfungen und Studienleistungen**

Zu § 9 Absatz 5: Weitere Prüfungsarten

Sofern die konkrete Prüfungsdauer nicht in der Modultabelle oder in den fachspezifischen Bestimmungen festgelegt ist, wird sie zu Beginn der Lehrveranstaltung durch die bzw. den Lehrenden bekannt gegeben.

Das Portfolio hat eine Bearbeitungszeit von drei Monaten und einen Umfang von 10-15 Seiten.

Zu § 9 Absatz 6: Prüfungssprache

Die Prüfungssprache ist in der Regel Deutsch.

Zu § 13

Bachelorarbeit

Zu § 13 Absatz 8: Sprache der Bachelorarbeit

Die Bachelorarbeit wird in deutscher Sprache abgefasst.

Zu § 14

Bewertung der Prüfungsleistungen

Zu § 14 Absatz 3: Berechnung der Modulnote bei Teilleistungen

Setzt sich die Prüfungsleistung eines Moduls aus mehreren Teilleistungen zusammen, wird die Note des Moduls aus dem mittels Leistungspunkten gewichteten Mittel der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen errechnet.

Zu § 14 Absatz 3: Berechnung der Fachnote des Teilstudiengangs

Die Fachnote des Teilstudiengangs Ernährungs- und Haushaltswissenschaften wird aus dem nach den Leistungspunkten gewichteten Mittel der Modulnoten berechnet.

Die im Rahmen des freien Studienanteils erbrachten Prüfungsleistungen gehen nicht in die Berechnung der Fachnote ein.

II. Modulbeschreibungen

Beschreibungen aller Module finden sich in der Anlage A dieser Fachspezifischen Bestimmungen und im Modulhandbuch.

Zu § 22

Inkrafttreten

Diese Fachspezifischen Bestimmungen treten am Tag nach der Veröffentlichung als Amtliche Bekanntmachung der Universität Hamburg in Kraft. Sie gelten erstmals für Studierende, die ihr Studium zum Wintersemester 2020/2021 aufnehmen.

Hamburg, den 13. Juli 2020
Universität Hamburg

Anlage A zu den Fachspezifischen Bestimmungen für den Bachelor-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften, Lehramt an berufsbildenden Schulen – Studienstart ab WiSe 2020/21

Empfohlenes Semester	Angebotsturnus	Dauer (1 oder 2 Semester)	Modultyp: Pflicht (P) oder Wahlpflicht (WP)	Modulnummer/-kürzel	Modulvoraussetzungen	Lehrveranstaltungen		Prüfungen					
						Modul	Veranstaltungstitel	Veranstaltungsform	SWS	Prüfungsvorleistung	Prüfungsform	benotet	Leistungspunkte
1	WiSe	1	P	CHE 082 B	keine	Grundlagen der Chemie und kleines chemisches Praktikum				keine	Klausur	ja	9
						Grundlagen der Chemie	V	3					
						Übungen zu den Grundlagen	Ü	1					
						Kleines chemisches Praktikum mit Begleitseminar	P	3			Praktikumsabschluss (b/nb)		
<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden können die Grundprinzipien der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie beschreiben, verstehen und erklären. Sie sind in der Lage, die Kenntnisse auf praktische Laborarbeiten anzuwenden und Grundoperationen und einfache Experimente zu planen, durchzuführen und angemessen wissenschaftlich auszuwerten.</p>													
1	WiSe	1	P	CHE 531	keine	Nachhaltigkeit				keine	Portfolio	ja	3
						Nachhaltigkeit	V	2					
<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden entwickeln Lösungsvorschläge zur Verbesserung der Nachhaltigkeit im Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung und bewerten diese, indem sie</p> <ul style="list-style-type: none"> • zwischen ökonomischer, ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit differenzieren, • Vorschläge für ressourcenschonenden Einsatz von Produktionsfaktoren formulieren, • die gesellschaftliche Verantwortung für die Gesunderhaltung und gerechte Entlohnung der Arbeitskräfte explizit mitberücksichtigen, • die ökonomische Auswirkung der Maßnahmen auf den wirtschaftlichen Fortbestand des Unternehmens überprüfen, • Umweltzertifizierungen benennen und beschreiben, • Vorschläge für das interne Berichtswesen erarbeiten. 													
1	WiSe	1	P	CHE 532	keine	Betriebswirtschaftslehre 1: Grundlagen				keine	Klausur	ja	3
						Betriebswirtschaftslehre 1: Grundlagen	V	2					
<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden wenden grundlegende betriebswirtschaftliche Instrumente aus den Bereichen Unternehmensführung, Organisation, Marketing, Investition und Finanzierung auf der Fertigkeitsebene an, um in den darauf aufbauenden Modulen (BWL 2: Organisation und Personalführung, BWL 3: Marketing und BWL 4: Steuerung) ihre Fähigkeiten zu vertiefen, indem sie</p> <ul style="list-style-type: none"> • eine geeignete Rechtsform für eine Unternehmensgründung auswählen und begründen können, • eine Investitionsentscheidung mithilfe der Kapitalwertmethode treffen können, • Unternehmensstrukturen abbilden und Prozessabläufe gestalten, • ein Marketing-Konzept erstellen. 													

1	WiSe	1	P	CHE 533	keine	Arbeitswissenschaft	keine	Klausur oder Referat, i. d. R. Referat	ja	3
						Arbeitswissenschaft	S	2		
<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden sind in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhänge zwischen Belastung und Beanspruchung (vor dem Hintergrund menschlicher Leistungsvoraussetzungen) zu verstehen sowie Belastungsoptimierung mit der Gestaltung von Arbeitsaufgaben und – Bedingungen zu verknüpfen, • Gefahren, Gefährdungen und Risiken der Arbeit zu erkennen, • Maßnahmen und Lösungsansätze für eine menschengerechte Arbeitsgestaltung zu entwickeln, • das erworbene Wissen auf neue Ansätze und Fragestellungen zur Gestaltung von Arbeitssystemen zu beziehen sowie • selbständig angeeignetes vertiefendes Wissen zu bewerten. 										
2	SoSe	1	P	CHE 252	keine	Grundlagen der Lebensmittelchemie	keine	Klausur	ja	6
						Lebensmittelchemie	V	2		
						Warenkunde I	V	2		
<p>Qualifikationsziele: Mit Hilfe der erworbenen grundlegenden Kenntnisse der Chemie und der Warenkunde von Lebensmitteln sind die Studierenden in der Lage, Lebensmittel sowohl als Ganzes in ihren Eigenschaften und Anwendungen als auch im Detail hinsichtlich ihrer Komponenten unter Berücksichtigung hersteller- und verbraucherrelevanter Aspekte zu bewerten. Das Verständnis für die Zusammenhänge zwischen Lebensmittelbestandteilen, ihren Funktionen und Wirkungen auch im Hinblick auf chemische und physiologische Hintergründe befähigt die Studierenden, charakteristische Produkteigenschaften und Merkmale von Lebensmitteln sowie ihre Qualität zu erkennen und zu beschreiben. Damit ist es den Studierenden möglich, diese Mechanismen auf nahezu alle Lebensmittelgruppen zu übertragen und so ein differenziertes Bild des realen Marktangebotes zu entwickeln und weiterzugeben.</p>										
2	SoSe	1	P	CHE 535	keine	Betriebswirtschaftslehre 2: Organisation und Personalführung	keine	Klausur, mündliche Prüfung oder Referat, i. d. R. Klausur	ja	3
						Betriebswirtschaftslehre 2: Organisation und Personalführung	S	2		
<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden wenden grundlegende Theorien und Instrumente aus den Bereichen Unternehmensführung und Organisation auf der Fertigkeitsebene an, indem sie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Management- und Führungsansätze verstehen und in Fallstudien anwenden, • die Führung mithilfe von Motivationstheorien erklären und anwenden können, • verschiedene Kommunikationsmodelle für Führungssituationen nutzen, • die Grundlagen der Gruppendynamik für die Arbeit im Betrieb und der Schule anwenden können, • die Themen Organisation und Organisationsentwicklung im Gesamtkontext einordnen und in der Praxis – auch im Schulalltag bedienen können. 										
2/ 3	SoSe/ WiSe	2	P	CHE 536	keine	Einführung in die Gerätetechnik	keine	Klausur oder mündliche Prüfung, i. d. R. Klausur	ja	6
2	SoSe					Einführung in die Gerätetechnik	Ü	2		
3	WiSe					Einführung in die Gerätetechnik	S+P	2		

Qualifikationsziele: Die Studierenden erwerben

- fachspezifisches Wissen
 - in den Vorübungen (2. Sem.) zu den für das Modul erforderlichen Grundlagen der Mathematik und Physik,
 - über die in der Großküche und im Privathaushalt eingesetzte Gerätetechnik und deren Funktionsweise (3. Sem.).
- die Kompetenz, grundlegende Berechnungen durchzuführen sowie Labormessungen zu Energieverbrauch und Performance von Großküchen- und Haushaltsgeräten durchzuführen und auszuwerten.

3	WiSe	1	P	CHE 537	CHE 082 B	Lebensmittelmikrobiologie	PA	Klausur, mündliche Prüfung oder Referat, in der Regel mündliche Prüfung	ja	9
						Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie	V	2		
						Praktische Lebensmittelmikrobiologie	P	3		Praktikumsabschluss (b/nb)
						Begleitseminar zur Praktischen Lebensmittelmikrobiologie	S	2		

Qualifikationsziele: Die Studierenden

- beherrschen die Grundlagen der Zellchemie und der Zellbiologie als Voraussetzung für das Verständnis des Stoffwechsels und der Biosynthesewege für die Ernährung des Menschen und die Ernährung der Mikroorganismen,
- verfügen über ein Überblickswissen zur Vielfalt der Bakterien, Viren und Pilze und können auf Grundlage dieser Kenntnisse die Bedeutung von Mikroorganismen für die Herstellung, Konservierung und den Verderb von Lebensmitteln vermitteln,
- können aus der selbständigen Anwendung dieses Wissens Schlussfolgerungen für den verantwortungsbewussten Umgang mit Nahrungsmitteln ziehen,
- beherrschen die sterile Arbeitstechnik im Labor,
- erwerben Kenntnisse über die lebensmittelrelevanten Bakterien- und Pilzspezies anhand von praktischen Beispielen,
- können die notwendigen Nachweisverfahren anwenden und beispielhaft auf die unterrichtliche Nutzung beziehen,
- erwerben die Fähigkeit, hygienische und mikrobiologische Betriebskontrollmaßnahmen selbständig durchzuführen,
- können Prinzipien der Produktionshygiene und das HACCP-Konzept exemplarisch anwenden.

4	SoSe	1	P	CHE 538	keine	Grundlagen der Haushaltswissenschaften	keine	Klausur oder Referat, i. d. R. Referat	ja	3
						Grundlagen der Haushaltswissenschaften	S	2		

Qualifikationsziele: Die Studierenden erwerben die Fähigkeit

- die Funktionen Privater Haushalte zu erläutern und verschiedene Wohnformen zu beschreiben,
- Bedürfnisse, Bedarfe und Konsumverhalten - exemplarisch am Schwerpunkt Ernährung - zu reflektieren,
- geschlechtsspezifische Aspekte der Alltagsversorgung zu analysieren und zu reflektieren,
- Entscheidungsfindung von Privaten Haushalten zu verstehen,
- die Leistungen von Privaten Haushalten und Hauswirtschaftlichen Betrieben für die Daseinsvorsorge von Menschen – volkswirtschaftlich, gesellschaftlich und individuell – einzuordnen,
- die Bedeutung von Nachhaltigkeit in hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern und Berufen zu verstehen,

- aktuelle Herausforderungen (z.B. demographisch, ökonomisch, sozial, ökologisch) für die Daseinsvorsorge zu erläutern,
- Modelle aus den Haushaltswissenschaften zu verstehen und zu nutzen,
- Daten aus der amtlichen Statistik zu analysieren und zu nutzen,
- zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur.

4	SoSe	1	P	CHE 539	keine	Kommunikation	keine	Referat	ja	3
						Kommunikation	S	2		

Qualifikationsziele: Die Studierenden wenden Kommunikationsmodelle im berufsfeldbezogenen Kontext (Gastkontakt, Mitarbeitergespräche) an, um ihren Schülerinnen und Schülern bei der späteren Lehrtätigkeit diese Fähigkeiten sowie die Bedeutung einer funktionierenden Kommunikation für die wirtschaftlichen Abläufe und die Sicherung des wirtschaftlichen Fortbestandes eines gastgewerblichen Unternehmens zu vermitteln.

4	SoSe	1	P	CHE 540	keine	Betriebswirtschaftslehre 3: Marketing	keine	Klausur, Hausarbeit oder Referat, i. d. R. Klausur	ja	3
						Betriebswirtschaftslehre 3: Marketing	V	2		

Qualifikationsziele: Die Studierenden erwerben

- fachspezifische Kenntnisse über Grundlagen des Marketings am Beispiel der Lebensmittelwirtschaft,
- die Kompetenz ein einfaches Marketingkonzept für ein Produkt der Lebensmittelwirtschaft zu erstellen.

4/ 5	SoSe/ WiSe	2	P	CHE 541	keine	Humanernährung	keine	Klausur	ja	9
4						Biochemie der Humanernährung	S	2		
5						Humanernährung	S	4		

Qualifikationsziele: Die Studierenden

- erwerben fundiertes fachspezifisches Wissen über den Intermediärstoffwechsel und die katabolen und anabolen Hauptwege der Verstoffwechslung von Makronährstoffen,
- erwerben fundiertes fachspezifisches Wissen über Einflussfaktoren auf den Energie- und Nährstoffbedarf sowie über die Bedeutung von Makro- und Mikronährstoffen für die Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit,
- erwerben fundiertes fachspezifisches Wissen über zielgruppenspezifische Bedarfe und Besonderheiten in den gesundheitlichen, sozialen, kulturellen, ökonomischen und ökologischen Dimensionen von Ernährung,
- erwerben grundständige Fach-, Methoden- und Handlungskompetenzen zur Beurteilung des allgemeinen Ernährungszustandes sowie der Versorgung mit Energie, Makro- und Mikronährstoffen,
- gewinnen die Fähigkeit zur eigenständigen Recherche in einschlägiger wissenschaftlicher Literatur,
- erwerben die Kompetenz, sich auf Ebene von Nährstoffen, Lebensmitteln und Verzehrsmustern kritisch mit aktuellen evidenzbasierten Ernährungsempfehlungen auseinanderzusetzen und diese entsprechend der Evidenzgrade der Empfehlungen adressatenspezifisch zu kommunizieren.

4	SoSe	1	P	CHE 542	keine	Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 1	keine	Klausur, Referat oder Hausarbeit, i. d. R. Referat	ja	5
						Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 1	S	2		

Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 1 P 2

Hinsichtlich der Lebensmitteltechnologischen Verfahren der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft unter Einbeziehung der Aspekte Nachhaltigkeit und Verwendung von Zusatzstoffen

- verfügen die Studierenden über das fachtheoretische und methodische Grundlagenwissen für die praktische Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung,
- besitzen sie fundierte Kenntnisse lebensmitteltechnologischer und haushaltstechnischer Verfahren,
- kennen sie die erforderlichen Gerätschaften für die Ver- und Bearbeitung von Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen,
- können die Studierenden eigenständig in der einschlägigen Fachliteratur recherchieren und
- besitzen sie die Fähigkeit, ihre theoretischen Fachkenntnisse in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Groß- und Privathaushalt sowie Betrieb in angewandte Praxis umzusetzen und hierbei die heterogenen Interdependenzen einer globalen Gesellschaft (Kultur, Lebensstile, Soziale Schichtungen, Ökonomie, Ernährungsformen, Ethik, Religion, Ethnie u. ä.) zu berücksichtigen.

5	WiSe	1	P	CHE 543	keine	Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 2	keine	Klausur, Referat oder Hausarbeit, i. d. R. Hausarbeit	ja	5
						Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 2	S	2		
						Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 2	P	2		

Hinsichtlich ausgewählter angewandter Verfahren der handwerklichen Lebensmittelproduktion aus den Bereichen Fleischtechnologie, Backtechnologie, Süßwarentechnologie, Milchwarentechnologie, Fischverarbeitung, Getränke- und Genussmittel, Catering, Convenience

- verfügen die Studierenden über das fachtheoretische und methodische Grundlagenwissen für die praktische Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung,
- besitzen sie fundierte Kenntnisse lebensmitteltechnologischer und haushaltstechnischer Verfahren,
- kennen sie die erforderlichen Gerätschaften für die Ver- und Bearbeitung von Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen,
- können die Studierenden eigenständig in der einschlägigen Fachliteratur recherchieren und
- besitzen sie die Fähigkeit, ihre theoretischen Fachkenntnisse in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Groß- und Privathaushalt sowie Betrieb in angewandte Praxis umzusetzen und hierbei die heterogenen Interdependenzen einer globalen Gesellschaft (Kultur, Lebensstile, Soziale Schichtungen, Ökonomie, Ernährungsformen, Ethik, Religion, Ethnie u. ä.) zu berücksichtigen.

5/ 6	WiSe/ SoSe	2	P	CHE 544	CHE 532	Betriebswirtschaftslehre 4: Steuerung	keine	Klausur	ja	6
5	WiSe					Betriebswirtschaftslehre 4: Steuerung – Teil 1	V	2		
6	SoSe					Betriebswirtschaftslehre 4: Steuerung – Teil 2	V	2		

Qualifikationsziele: Die Studierenden erstellen eine Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung und werten diese aus, indem sie

- Buchungen auf Bestands- und Erfolgskonten vornehmen,
- Umsatzsteuer erfassen,
- Privatentnahmen und -einlagen erfassen,
- Abschreibungen ermitteln und buchen,
- betriebswirtschaftliche Kennzahlen ermitteln und ihre Bedeutung für Liquidität, Rentabilität und Risiko erklären,
- einfache Preiskalkulationen daraus ableiten.

6	SoSe	1	P	CHE 545	keine	Außer-Haus-Verpflegung / Gemeinschaftsverpflegung			Klausur, Referat oder Hausarbeit, i. d. R. Klausur	ja	5
						Außer-Haus-Verpflegung / Gemeinschaftsverpflegung	S	4			
<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden erwerben die Fähigkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung von Nachhaltigkeit und Food Trends für die zukunftsorientierte AHV/GV zu verstehen, • auf der Basis der DGE-Qualitätsstandards die Verpflegungsqualität in verschiedenen Settings zu analysieren und zu beurteilen, • die Bedeutung einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Verpflegung als Teil der Verhältnisprävention einzuordnen und zu planen, • unterschiedliche Verpflegungs- und Ausgabesysteme unter Berücksichtigung unterschiedlicher ökonomischer, ökologischer, sozialer und ernährungsphysiologischer Bedarfe und Rahmenbedingungen zu analysieren und zu werten, • grundlegende betriebliche Abläufe der Speisenvorbereitung, -zubereitung, -ausgabe und -entsorgung in Gemeinschaftsverpflegung (GV) und Systemgastronomie zu planen, • Maßnahmen für das Qualitäts- und Hygienemanagement auf der Basis rechtlicher Anforderungen zu entwickeln und zu beurteilen, • Nudging als einen Ansatz zu nachhaltiger und gesundheitsförderlicher Verpflegung zu verstehen und zu nutzen, • zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur. 											
6	SoSe	1	P	CHE 546	keine	Umsetzungskonzepte für den Unterricht			keine	Portfolio	ja 3
						Umsetzungskonzepte für den Unterricht	S	2			
<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden sind in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • sich im fachwissenschaftlichen Umfeld zu orientieren, wissenschaftliche Sach- und Wirkungszusammenhänge sichtbar und für den Unterricht gestaltbar zu machen und diese Inhalte nach ihrer Bedeutung und Priorität für die Zielgruppe zu beurteilen, • Inhalte und Ziele einer Lernsituation zu formulieren und diese in Form von Unterrichtsgestaltung in den Gesamtkontext der schulischen Ausbildung ihrer Zielgruppe zu integrieren, • fachwissenschaftliche Theorie in Schulunterrichtseinheiten zu übersetzen und eigenständig Lehr- und Unterrichtskonzepte für den Fachbereich zu entwickeln und anzuwenden, • theoretische fachwissenschaftliche Bildung praxisnah und zielgruppengerecht unter Einbezug geeigneter digitaler Medien zu vermitteln, • berufsfeldbezogene Aufgaben, Problemstellungen und konkrete Arbeitsaufträge für ihre Schüler aus dem Lernstoff abzuleiten und zu formulieren, • sich mit der eigenen Lehrkompetenz im fachwissenschaftlichen Bereich auseinanderzusetzen und diese zu evaluieren. 											
6	SoSe	1	WP	B.Ed. EH	siehe § 13 (4)	Abschlussmodul B.Ed. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften			keine	Bachelorarbeit	ja 10
						Bachelorarbeit					
<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden sind in der Lage, in einer eng befristeten Zeit selbständig eine fachwissenschaftliche Aufgabenstellung zu erarbeiten und die zu bearbeiten.</p>											

Legende

P = Praktikum

S = Seminar

Ü = Übung

V = Vorlesung

PA = Praktikumsabschluss