



Universität Hamburg

DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Nr. 80 vom 05. September 2022

AMTLICHE BEKANNTMACHUNG

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

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

Vom 23. März 2022

Das Präsidium der Universität Hamburg hat am 13. Juni 2022 die am 23. März 2022 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 17. Juni 2021 (HmbGVBl. S. 468) beschlossenen Fachspezifischen Bestimmungen für den Master-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 „Master of Education“ (M.Ed.) vom 26. November 2019 und ... 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 3: Studienziel

Die Studierenden beurteilen mit Hilfe forschungsbasierter Erkenntnisse aus den Teilgebieten der Humanernährung, der Haushaltswissenschaften und der Lebensmittelmikrobiologie sowie -hygiene deren Eignung für den fachspezifischen Unterricht, indem sie die Inhalte in der wissenschaftlichen Fachsprache schriftlich und mündlich klar wiedergeben, diese in den Gesamtkontext der jeweiligen Disziplin einordnen und kritisch hinsichtlich der Verwendbarkeit in den Bildungsgängen der berufsbildenden Schulen dieser Fachrichtung überprüfen sowie verantwortliche Stellung zu den Sachverhalten beziehen. Wo es möglich und angemessen ist, werden digitale Anwendungsprogramme der jeweiligen Berufsfelder unterstützend in die Module integriert. Die so erworbenen Kompetenzen können im sich anschließenden Berufsleben beispielsweise genutzt werden, um wissenschaftlich anspruchsvolle aktuelle Fragestellungen in den Unterricht zu integrieren oder kleine Forschungsvorhaben, wie z.B. Experimente in den Schulunterricht zu integrieren.

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 24 Leistungspunkten.

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

WiSe 1	Ernährungskonzepte und Diätetik (6 LP)	
SoSe 1	Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene (3 LP)	Wahlpflicht (3 LP)
WiSe 2	Versorgungs- und Qualitätsmanagement (6 LP)	
SoSe 2	Projekt (6 LP)	

Zu § 4 Absatz 8: Kooperation von Fachwissenschaft und Fachdidaktik

Als Kooperationsmodul mit der Fachdidaktik ist das Modul „Ernährungskonzepte und Diätetik“ vorgesehen.

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.

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 und / oder der Prüfungsumfang nicht in diesen fachspezifischen Bestimmungen oder dem entsprechenden Modulhandbuch geregelt sind, werden sie zu Beginn der Lehrveranstaltung bekanntgegeben.

Der Projektabschluss hat eine Bearbeitungsdauer von drei Monaten und einen Umfang von 10-15 Seiten.

Die schriftliche Ausarbeitung im Rahmen eines Referates umfasst 10-15 Seiten.

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

Zu § 9 Absatz 6: Prüfungssprache

Die Prüfungssprache ist Deutsch.

**Zu § 13
Masterarbeit**

Zu § 13 Absatz 8: Sprache der Masterarbeit

Die Masterarbeit wird in deutscher Sprache abgefasst.

**Zu § 14
Bewertung der Prüfungsleistungen**

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.

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 2023/2024 aufnehmen.

Hamburg, den 05. September 2022
Universität Hamburg

Anlage A zu den Fachspezifischen Bestimmungen für den Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften, Lehramt an berufsbildenden Schulen – Studienstart ab WiSe 2023/24

						Lehrveranstaltungen			Prüfungen				
Empfohlenes Semester	Angebotsturnus	Dauer (1 oder 2 Semester)	Modultyp: Pflicht (P), Wahlpflicht (WP) oder Wahl (W)	Modulnummer/-kürzel	Modulvoraussetzungen	Modul	Veranstaltungstitel	Veranstaltungsform	SWS	Prüfungsvorleistung	Prüfungsform	benotet	Leistungspunkte
1	WiSe	1	P	CHE 551	keine	Ernährungskonzepte und Diätetik				keine	Portfolio, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung), in der Regel Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung)	ja	6
						Ernährungskonzepte und Diätetik		S	4				
Qualifikationsziele:													
Die Studierenden transformieren diätetisches Fachwissen in Unterrichtsentwürfe, um die Schülerinnen und Schüler (=SuS) dazu zu befähigen, eine gesundheitsförderliche Ernährung für Menschen zur Prävention von ernährungsassoziierten Erkrankungen, für Menschen mit verschiedenen ernährungsassoziierten Erkrankungen und für Menschen in verschiedenen Lebenssituationen (z.B. Schwangerschaft) zu generieren und die Verantwortung für die Tragweite Ihres Handelns in ihr Berufsverständnis zu implementieren, indem sie...													
<ul style="list-style-type: none"> evidenzbasiertes, diätetisches und personengruppenbezogenes Fachwissen zu ernährungsassoziierten Erkrankungen aus geeigneten wissenschaftlichen Quellen recherchieren (z.B. Stellungnahmen/Leitlinien von entsprechenden Fachgesellschaften), ernährungsassoziierte Erkrankungen differenzieren und beurteilen, ggf. nährstoffbasierte Empfehlungen in lebensmittelbasierte Empfehlungen übersetzen, den SuS in Unterrichtsentwürfen die veränderte Physiologie/Pathophysiologie und die damit verbundenen veränderten ernährungsphysiologischen Bedarfe der entsprechenden Personengruppen erläutern, für die SuS auf Basis ernährungswissenschaftlicher Kenntnisse verschiedene Ernährungskonzepte inklusive der Ernährungsempfehlungen für gesunde Menschen sowie auch der diätetischen Ernährungsempfehlungen für Personen mit ernährungsassoziierten Erkrankungen bewerten, den SuS den Entwurf von bedarfsgerechten, vollwertigen Tageskostplänen sowie Maßnahmen zur Optimierung und Verbesserung bestehender Ernährungskonzepte für eine zielgruppenspezifische gesundheitsförderliche Ernährungsweise (unter Berücksichtigung der evidenzbasierten Medizin) begründet vermitteln, den SuS die Konsequenzen einer nicht bedarfsgerechten Ernährung für die verschiedenen Personengruppen und damit der Tragweite ihres Handelns erklären. 													
2	SoSe	1	P	CHE 553	keine	Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene				keine	Klausur, mündliche Prüfung oder Referat, i.d. Regel mdl. Prüfung	ja	3
						Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene		S	2				

Qualifikationsziele

Die Studierenden

- können die pathophysiologische Bedeutung von Mikroorganismen für das Auftreten von Lebensmittelvergiftungen und Lebensmittelinfektionen vermitteln,
- können die Bedeutung von Pilzen für die Lebensmittelherstellung, den Lebensmittelverderb und die Bildung von Mykotoxinen darstellen,
- können die Bedeutung von Parasiten bei Lebensmittelinfektionen beschreiben,
- können verschiedene Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln (physikalische, chemische und mikrobiologische Konservierung) in ihrer Bedeutung für den beruflichen Alltag erkennen und die Formen des Einsatzes darstellen,
- können die Bedeutung von Betriebs- und Maschinenhygiene, Reinigung und Desinfektion und von Kontrolle und Qualitätsmanagement für den beruflichen Alltag erkennen und umsetzen und
- können bei verschiedenen Lebensmittelgruppen die vielfältigen Einflüsse der unterschiedlichen Mikroorganismen auf die Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und den Verderb von Nahrungsmitteln vermitteln.

3	WiSe	1	P	CHE 552	keine	Versorgungs- und Qualitätsmanagement	keine	Klausur, mündliche Prüfung oder Referat mit schriftlicher Ausarbeitung), i.d. Regel Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung)	ja	6
						Versorgungs- und Qualitätsmanagement	S			4

Qualifikationsziele:

Die Studierenden

- besitzen fachwissenschaftliche Kenntnisse über personale Versorgung und Versorgungssysteme und haushaltswissenschaftliche Modelle
- besitzen fachwissenschaftliche Kenntnisse über Qualität & Qualitätsmanagement bei Dienstleistungen
- haben vertieftes Wissen und Verständnis über die Besonderheiten, Konzepte und Instrumente des Dienstleistungsmanagements der Alltagsversorgung und wenden diese in Fallstudien an,
- können fachspezifische Qualitätsmanagement-Systeme (QMS) erläutern und bewerten und geeignete Instrumente des QM auswählen und konzeptionell planen,
- können fachspezifische Kenntnisse in Situationsaufgaben aus Haushaltswissenschaften und Qualitätsmanagement anwenden und dabei die besondere Bedeutung des Personalmanagements berücksichtigen,
- erwerben die Kompetenz zur Reflektion des Sachverhaltes Qualität in unterschiedlichen Leistungsfeldern und aus dem Blickwinkel unterschiedlicher Interessengruppen,
- erwerben die Kompetenz zur Reflektion der hauswirtschaftlichen Leistungen der Alltagsversorgung aus verschiedenen Perspektiven (z.B. wirtschaftlich, pädagogisch, gesundheitlich, ökologisch, geschlechtsspezifisch) für den schulischen Unterricht.

4	SoSe	1	P	CHE 556	Abhängig vom gewählten Projekt	Projekt	keine	Projektabschluss	ja	6
						Seminar zum Projekt	S			4

Qualifikationsziele:

Die Studierenden entwerfen einen Lösungsvorschlag für ein komplexes praktisches Problem aus den Bereichen Ernährung, Haushaltswissenschaften, Dienstleistungsmanagement, Qualitätsmanagement und Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene, indem sie Ergebnisse der systematischen Recherche aufzeigen, den Projektablauf planen und koordinieren, die Ergebnisse (vor den Auftraggebern) präsentieren, diese fachlich diskutieren und reflektieren.

Dieses Modul dient dazu, die an der Hochschule erworbenen theoretischen Fähigkeiten in eine praktische Tätigkeit umzusetzen, um die so gewonnenen Erkenntnisse für die spätere Verwendung im schulischen Unterricht nutzen zu können. Dazu können sie, je nach Ausrichtung des Projektes z. B.

- ernährungsbezogene Maßnahmen der Gesundheitsförderung, Gesundheitserziehung, Gesundheitsbildung und Lebensmittelmikrobiologie planen, durchführen und evaluieren,
- Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Ernährungsberatung planen, durchführen und evaluieren,
- betriebliche Strukturen bewerten und begründete Verbesserungsvorschläge ableiten

Wahlpflichtbereich: Im Wahlpflichtbereich muss eines der beiden Module studiert werden:

2	SoSe	1	WP	CHE 554	keine	Ernährungsverhalten	keine	Klausur, mündliche Prüfung oder Referat mit schriftlicher Ausarbeitung), i.d. Regel Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung)	ja	3
						Ernährungsverhalten	S	2		

Qualifikationsziele:

Die Studierenden bewerten das Ernährungsverhalten von Individuen und (gesellschaftlichen) Gruppen hinsichtlich der verschiedenen Determinanten, die das Ernährungsverhalten beeinflussen und prägen und möglicher Konsequenzen, die sich aus einem veränderten bzw. gestörten Ernährungsverhalten ergeben.

Dazu können die Studierenden

- die physiologischen, psychologischen, sozialen und kulturellen Determinanten des Ernährungsverhaltens differenzieren,
- die verschiedenen Theorien und Modelle des Gesundheits- und Ernährungsverhaltens zur Erklärung von Veränderungen des Ess- bzw. Ernährungsverhaltens auswählen und gegenüberstellen,
- die verschiedenen Dimensionen eines gestörtes Ernährungsverhalten im Vergleich zu einem gesunden Ernährungsverhalten einschätzen,
- gesundheitliche, soziale sowie psychische Konsequenzen ableiten sowie
- Maßnahmen zur Optimierung und Verbesserung für ein gesundes Ernährungsverhalten entwickeln und/oder begründet herleiten.

2	SoSe	1	WP	CHE 555	keine	Hospitality Management	keine	Klausur	ja	3
						Hospitality Management	S	2		

Qualifikationsziele:

Die Studierenden bewerten die Unternehmenssituation von Betrieben einschlägiger Branchen (z.B. Hotellerie, Gastronomie, Lebensmittelhandwerk, Gemeinschaftsverpflegung) hinsichtlich betriebswirtschaftlicher Kennzahlen, Führungs- und Organisationssituationen sowie deren Positionierung am Markt.

Dazu können die Studierenden:

- die Besonderheiten von Dienstleistungen in Abgrenzung zu Gütern herausstellen,
- die geschilderten Probleme unter Berücksichtigung der besonderen Bedeutung von Qualität bei der Erbringung von Dienstleistungen bewerten,
- Bilanzen und Erfolgsrechnungen betriebswirtschaftlich auswerten,
- Preiskalkulationen durchführen und Angebotsentscheidungen treffen,
- Vorschläge für Marketingstrategien entwerfen und beurteilen,
- Maßnahmen für die Verbesserung von Führungsproblemen begründet herleiten,
- Verbesserungen für Organisationsstrukturen entwickeln und begründen.

4	SoSe	1	WP	M.Ed. EH	siehe § 13 (4)	Abschlussmodul M.Ed. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften	keine	Masterarbeit	ja	15
						Masterarbeit				
<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden entwerfen eine Forschungsfrage für ein Problem aus den Bereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften und entwickeln unter Anwendung von Forschungsmethoden und erlernten Theorien eigenständig Lösungsansätze, die sie kritisch überprüfen, indem sie</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Forschungsfrage begründet herleiten • die Methoden der Untersuchung/das Untersuchungsdesign aufzeigen • die Untersuchung eigenständig durchführen • die Ergebnisse anschaulich darstellen und kritisch diskutieren <p>Mit dem Modul zeigen die Studierenden, dass sie ein Problem aus ihrem Fachbereich wissenschaftlich angemessen bearbeiten können und ermöglichen sich so, in diesem Fachbereich eine Promotion anzustreben.</p>										

Legende

P = Praktikum

S = Seminar

Ü = Übung

V = Vorlesung

PA = Praktikumsabschluss

