

**STUDIENPLAN**  
**für das Studium im Studiengang des Lehramts an der**  
**Oberstufe / Berufliche Schulen**  
**Fachrichtung:**  
**Ernährungs- und Haushaltswissenschaft**

Dieser Studienplan gibt gemäß § 49 HmbHG den Studentinnen/Studenten Empfehlungen für den sachgerechten Verlauf des Studiums und ergänzt die Regelungen der Studienordnung über Inhalt und Aufbau des fachwissenschaftlichen Studiums für den vorliegenden Teilstudiengang in der Fachrichtung "Ernährungs- und Haushaltswissenschaft"

Es werden nähere Einzelheiten - insbesondere über Gegenstand, Art und Umfang der einzelnen Lehrveranstaltungen einschließlich der geforderten Studienleistungen - beschrieben, die für einen erfolgreichen Abschluß des Studiums erforderlich sind.

Verwendete Kurzzeichen:	V	=	Vorlesung
	Ü	=	Übungen
	V / Ü	=	Vorlesung mit Übungen
	Ex	=	Exkursion
	S	=	Seminar
	Lab	=	Laborübungen
	P	=	Pflichtveranstaltung
	W	=	Wahlveranstaltung
	W / P	=	Wahlpflichtveranstaltung
	SWS	=	Semesterwochenstunden (Stunden je Woche über ein Semester)
	LPO	=	Lehrerprüfungsordnung - Verordnung über die Erste Staatsprüfung für Lehrämter an Hamburger Schulen von 18.5.1982
	T	=	Teilnahme (Eintragung ins Studienbuch genügt)
	eT	=	erfolgreiche Teilnahme möglich
	eTS	=	erfolgreiche Teilnahme lt. Studienordnung

**(Die Lehrveranstaltungen, die „fett“ ausgedruckt sind, stellen die Änderungen dar, die für die Studienplanung ab WS 06/07 maßgebend sein werden.)**

**1. Fachwissenschaftliches Grundstudium (Pflichtveranstaltungen)**

Das Grundstudium enthält naturwissenschaftliche und betriebswirtschaftliche Grundlagen-Lehrveranstaltungen.

<u>1.1.</u>	<u>Einführungsveranstaltung</u>	<u>SWS</u>	<u>Leistungen gem. LPO</u>
	Einführung in das fachwissenschaftliche Studium (S)	1 (W)	
<u>1.2.</u>	<u>Chemie:</u>		
	<b>Grundlagen der Chemie (V)</b>	<b>3 (P)</b>	<b>eTS</b>
	Seminar zum „Kl. Chemischen Praktikum“ (S)	1 (P)	
	Kleines Chemisches Praktikum für Studierende des Oberstufenlehramts) [S / Lab]	4 (P)	eTS
	Lebensmittelchemie (wahlweise: I,II, III o. IV) [V]	4 (P)	T

1.3.	<u>Betriebswirtschaftslehre:</u>	<u>SWS</u>	<u>Leistungen gem. LPO</u>
	Betriebswirtschaftslehre gastgewerblichen Handelns I (V)	2 (P)	T
	Betriebswirtschaftslehre gastgewerblichen Handelns II (V)	2 (P)	T
	<b>Arbeitswissenschaft (V)</b>	<b>2 (P)</b>	<b>T</b>
	Datenverarbeitung für Ernährung u. Hauswirtschaft (V)	2 (P)	T

1.4. Haustechnik

Einführung in die Haushaltsgerätetechnik (V)	2 (P)
--	-------

**Das SWS-Volumen des Grundstudiums beläuft sich auf 24 SWS Pflicht-Lehrveranstaltungen und 1 SWS Wahlveranstaltung.**

**2. Fachwissenschaftliches Hauptstudium (Pflicht- und Wahlpflichtveranstaltungen)**

Das Hauptstudium umfasst Lehrveranstaltungen aus fünf verschiedenen Fachgebieten. Der Studierende hat insgesamt drei Leistungsnachweise "erfolgreiche Teilnahme - (eT)" zu erbringen. Da es im Rahmen des ordnungsgemäßen Studiums Pflicht ist, im Fachgebiet Lebensmittelmikrobiologie (hier Lehrveranstaltung: "Praktische Lebensmittelmikrobiologie") einen Schein mit "erfolgreicher Teilnahme" zu erwerben, verbleiben dem Studierenden noch zwei Scheine mit "erfolgreicher Teilnahme". Nach freier Wahl kann er sich aus den übrigen vier Fachgebieten Ernährungslehre, Hauswirtschaftslehre, Hygiene und Lebensmittelkunde je eine mit \* gekennzeichnete Lehrveranstaltung auswählen und dort seinen Leistungsnachweis "erfolgreiche Teilnahme - (eT)" erwerben.

2.1.	<u>Ernährungslehre:</u>	<u>SWS</u>	<u>Leistungen gem. LPO</u>
	Grundlagen der Humanernährung (V)	2 (P)	
	* Biochemie und Physiologie der Humanernährung (V / Ü)	2 (P)	eT
	* <b>Spezielle Humanernährung: Diätetik I (V / Ü)</b>	<b>2 (P)</b>	<b>e.T.</b>

2.2. Hauswirtschaftslehre (Wirtschaftslehre des Haushalts):

Grundlagen der Hauswirtschaftslehre (V)	2 (P)	
Stellung des Haushalts in der Volkswirtschaft (V)	2 (P)	
* Informationsquellen des Haushalts (V / Ü)	2 (WP)	eT
<b>oder:</b>		
* <b>Betriebswirtschaftslehre der Anstalts-/Großhaushalte (V / Ü) 2 (WP)</b>		<b>eT</b>

2.3. Hygiene:

* Naturwissenschaftliche Grundlagen der Hygiene I und II (V / Ü)	2x2 (P)	eT
--	---------	----

2.4. Lebensmittellehre:

Warenkunde I und II (V)	2x2 (P)	
* Lebensmittellehre: Fleischverarbeitung [V / Ü]	4 (P)	eT

2.5. Lebensmittelmikrobiologie:

Mikrobiologie - Grundlagen (V)	2 (P)	
* Praktische Lebensmittelmikrobiologie (Ü/S)	4 (P)	eTS

**Das SWS-Volumen des Hauptstudiums beläuft sich auf 30 SWS Pflicht-Lehrveranstaltungen.**

### 3. Fachwissenschaftliches Vertiefungsstudium (Pflicht- und Wahlpflichtveranstaltungen)

Das Vertiefungsstudium gliedert sich in ein allgemeines und ein schwerpunktbezogenes Vertiefungsstudium. Im schwerpunktbezogenen Vertiefungsstudium sind zwei Hauptseminare und ein Projektseminar mit "erfolgreicher Teilnahme" (eT) zu besuchen.

#### 3.1. Allgemeines Vertiefungsstudium (SWS-Volumen: 6) SWS Leistungen gem. LPO

Es sind die folgenden drei vertiefenden Lehrveranstaltungen zu besuchen:

<b>Gemeinschaftsverpflegung u. Lebensmittelqualität (V)</b>	<b>2 (P)</b>
<b>Fehlentwicklungen im Konsum des Haushalts (V)</b>	<b>2 (P)</b>
Technische Lebensmittelmikrobiologie (V)	2 (P)

#### 3.2. Schwerpunktbezogenes Vertiefungsstudium (SWS-Volumen: 10)

Der Studierende hat sich für einen Schwerpunkt zu entscheiden. Verbrauchswirtschaftlern ist als Schwerpunkt die "Lebensmittelmikrobiologie" oder die "Lebensmittellehre" und Hauswirtschaftlern die "Ernährungslehre" oder die "Hauswirtschaftslehre" zu empfehlen.

<u>a)</u>	<u>Schwerpunkt: Lebensmittelmikrobiologie</u>		
	Exkursion I und II (Ex)	1 (WP)	
	Hauptseminar Lebensmittelmikrobiologie I und II (S)	2x2 (WP)	2x eT
	Projektseminar Lebensmittelmikrobiologie (S)	5 (WP)	eT
<u>b)</u>	<u>Schwerpunkt: Lebensmittellehre</u>		
	(Kann derzeit nicht als Vertiefungsgebiet gewählt werden!)		
<u>c)</u>	<u>Schwerpunkt: Ernährungslehre</u>		
	<b>Spezielle Humanernährung:</b>		
	<b>Ernährung von Berufs- u. Altersgruppen [V]</b>	<b>2 (WP)</b>	
	Hauptseminar Ernährungslehre I u. II (S)	2x2 (WP)	2x eT
	Projektseminar Ernährungslehre	4 (WP)	eT
<u>d)</u>	<u>Schwerpunkt: Hauswirtschaftslehre</u>	<u>SWS</u>	
	<b>Politik und Theorie des Haushalts (V)</b>	<b>2 (WP)</b>	
	Hauptseminar Hauswirtschaftslehre I u. II (S)	2x2 WP	2x eT
	Projektseminar Hauswirtschaftslehre (S)	4 (WP)	eT

**Das SWS-Volumen des Vertiefungsstudiums beläuft sich auf 16 Wahlpflicht-Lehrveranstaltungen.**

### 4. Fachwissenschaftliche Wahlveranstaltungen

Den Studierenden wird empfohlen, 10 SWS nach freier Wahl aus Veranstaltungen benachbarter Disziplinen zusammenzustellen. Wahlveranstaltungen sind:

- nicht gewählte Lehrveranstaltungen des Vertiefungsstudiums
- bzw. geeignete Lehrveranstaltungen aus anderen Fachrichtungen des beruflichen Schulwesens oder anderen Fachbereichen (z.B. Arbeitswissenschaft, Arbeitsmedizin, Arbeitsrecht, Umweltschutz, Familiensoziologie).

**Einschließlich der 10 SWS Wahlveranstaltungen beträgt der Stundenanteil für das Studium der Fachrichtung "Ernährungs- und Haushaltswissenschaft" 80 SWS.**

### 5. Empfohlene Fächerverteilung auf die Studiensemester

Gemäß § 21 Lehrerprüfungsordnung beträgt die Regelstudienzeit neuneinhalb Semester - auf die Zeit für die Abschlußprüfung entfallen hiervon neun Monate, so daß für die Fachverteilung acht Semester zur Verfügung stehen. (s. Anlage)

(15.09.06)

## Empfehlungen für eine sinnvolle Reihenfolge der einzelnen Lehrveranstaltungen im Studiengang Ernährungs- /Haushaltswissenswiss.

Anmerkung: (1/2) = 1. möglichst nicht später als 2. Semester

Fachgebiete	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	7. u. 8. Semester
Grundstudium	Grundstudium	Grundstudium	Grundstudium	Grundstudium			
Einführung in das Studium	Einf. in das Studium (1/2) (1SWS/W)						
Grundlagen der Chemie	Grundlagen der Chemie (1/2) (3SWS/P)	Kl. Chemisches Praktikum u. Begleitseminar (2/3) (2SWS/P) Lebensmittelchemie (2/3)(2SWS/P)	Lebensmittelchemie (3/4)(2SWS/P)		Das Grundstudium sollte spätestens nach dem vierten Semester abgeschlossen sein.		
Grundlagen der Betriebswirtschaft (BWL)	BWL gastgewerblichen Handels I (1/3)(2SWS/P)	BWL gastgewerblichen Handels II (1/3) (2SWS/P) Datenverarbeitung für E/H (2/3)(2SWS/P)	Arbeitswissenschaft (1/3)(2SWS/P)				
Grundlagen der Haushaltstechnik	Haushaltsgerätetechnik (1/3)(2SWS/P)						
Hauptstudium	Hauptstudium	Hauptstudium	Hauptstudium	Hauptstudium	Hauptstudium	Hauptstudium	Hauptstudium
Ernährungslehre (Humanernährung)(HE)	Grundlagen HE (1/3)(2SWS/P)	Biochemie u. Phys. HE (2/5)(2SWS/P)	Spezielle HE Diätetik (2/5)(2SWS/P)				
Haushaltslehre (HWL)	Grundlagen der HWL (1/3)(2SWS/P) Stellung d. Haushalts i.d. Volkswirtschaft. (1/3)(2SWS/P)	Informationsquellen d. Haushalts (2/4)(2SWS/P)				Das Hauptstudium sollte spätestens nach dem fünften Semester abgeschlossen sein.	
Hygiene	Hygiene I (1/3)(2SWS/P)	Hygiene II (2/4)(2SWS/P)					
Lebensmittellehre		Warenkunde I (1/2)(2SWS/P)	Warenkunde II (2/3)(2SWS/P)	Fleischverarbeitung (3/5)(4SWS/P)			
Lebensmittelmikrobiologie (LM)	(Voraus.: Grundl. der Chemie)		Mikrob.-Grundlagen (3/4)(2SWS/P)	Praktische LM (4/5)(4SWS/P)			
Vertiefungsstudium alternat. Schwerpunkte: HE, HWL, LM				Vertiefungsstudium: Beginn ab 4. Sem.	Hauptseminar I (5/8)	Hauptseminar II (5/8)	Projektseminar (5/8)
Wahlbereich	freie Wahlveranstaltungen z.B. aus den nicht gewählten Studienschwerpunkten (1/8)						