

Universität Hamburg -- Fachbereich Chemie
 Studienplan berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Haushaltswissenschaften
 B.Ed. Lehramt an berufsbildenden Schulen
 Studienbeginn ab WS 20/21

Übersicht

Modulnummer und -titel	verbindliche Voraussetzung	Prüfung	LP	Veranstaltung	Semester / LV-Art und Umfang [SWS]						
					1. WiSe	2. SoSe	3. WiSe	4. SoSe	5. WiSe	6. SoSe	
CHE 082 B Grundlagen der Chemie und kleines chemisches Praktikum	keine	Klausur (benotet) + Prakt.-Abschluss (unbenotet)	9	Grundlagen der Chemie Übungen zu den Grundlagen Kleines chemisches Praktikum	V [3] Ü [1] P [3]						
CHE 531 Nachhaltigkeit	keine	Portfolio (benotet)	3	Nachhaltigkeit	V [2]						
CHE 532 Betriebswirtschaftslehre 1: Grundlagen	keine	Klausur (benotet)	3	BWL 1: Grundlagen	V [2]						
CHE 533 Arbeitswissenschaft	keine	Klausur o. Referat, i. d. R. Referat (benotet)	3	Arbeitswissenschaft	S [2]						
CHE 252 Grundlagen der Lebensmittelchemie	keine	Klausur (benotet)	6	Lebensmittelchemie Warenkunde I		V [2] V [2]					
CHE 535 Betriebswirtschaftslehre 2: Organisation u. Personalführung	keine	Klausur, mündl. P. o. Referat, i. d. R. Klausur (benotet)	3	BWL 2: Organisation/Personalführung		S [2]					
CHE 536 Einführung in die Gerätetechnik	keine	Klausur o. mündl. P., i. d. R. Klausur (benotet)	6	Einführung in die Gerätetechnik Einführung in die Gerätetechnik		Ü [2]		S+P [2]			
CHE 537 Lebensmittelmikrobiologie	CHE 082 B	Klausur, mündl. P. o. Referat, i. d. R. mündl. P. (benotet) + Prakt.-Abschluss (unbenotet)	9	Grundlagen der LM-Mikrobiologie Praktische LM-Mikrobiologie Begleitseminar			V [2] P [3] S [2]				
CHE 538 Grundlagen der Haushaltswissenschaften	keine	Klausur o. Referat, i. d. R. Referat (benotet)	3	Grundlagen der Haushaltswissenschaften				S [2]			
CHE 539 Kommunikation	keine	Referat (benotet)	3	Kommunikation				S [2]			
CHE 540 Betriebswirtschaftslehre 3: Marketing	keine	Klausur, Hausarbeit o. Referat, i. d. R. Klausur (benotet)	3	BWL 3: Marketing				S [2]			
CHE 541 Humanernährung	keine	Klausur (benotet)	8	Biochemie der Humanernährung Humanernährung				S [2]		S [4]	
CHE 542 Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 1	keine	Klausur, Hausarbeit o. Referat, i. d. R. Referat (benotet)	5	Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 1 Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 1				S [2] P [2]			
CHE 543 Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 2	keine	Klausur, Hausarbeit o. Referat, i. d. R. Hausarbeit (benotet)	5	Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 2 Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung 2					S [2] P [2]		
CHE 546 Fachwissenschaftliches Arbeiten	keine	Portfolio (benotet)	3	Fachwissenschaftliches Arbeiten					S [2]		
CHE 544 Betriebswirtschaftslehre 4: Steuerung	CHE 532	Klausur (benotet)	6	BWL 4: Steuerung							V [4]
CHE 545 Außer-Haus-Verpflegung / Gemeinschaftsverpflegung	keine	Klausur, Hausarbeit o. Referat, i. d. R. Klausur (benotet)	6	Außer-Haus-Verpflegung / GV							S [4]