

**Fachspezifische Bestimmungen
für den Master-Teilstudiengang
Ernährungs- und Haushaltswissenschaften
für das Lehramt an Beruflichen Schulen
(LAB) innerhalb der Lehramtsstudiengänge
der Universität Hamburg**

Vom 8. Juni 2011

Das Präsidium der Universität Hamburg hat am 4. Juli 2011 die von der Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften am 8. Juni 2011 auf Grund von § 91 Absatz 2 Nummer 1 des Hamburgischen Hochschulgesetzes (HmbHG) vom 18. Juli 2001 (HmbGVBl. S. 171) in der Fassung vom 16. November 2010 (HmbGVBl. S. 605) beschlossenen Fachspezifischen Bestimmungen für den Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften der Lehramtsstudiengänge gemäß § 108 Absatz 1 HmbHG genehmigt.

Präambel

Diese Fachspezifischen Bestimmungen ergänzen die Regelungen der Prüfungsordnung für den Abschluss „Master of Education“ der Lehramtsstudiengänge, die von der Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften am 8. September 2010 beschlossen worden sind und beschreiben die Module für das Fach Ernährungs- und Haushaltswissenschaften.

Ergänzende Bestimmungen

Zu § 1

**Studienziel, Prüfungszweck, Akademischer Grad,
Durchführung des Studiengangs**

Zu § 1 Absatz 3:

Studienziele des Teilstudiengangs Ernährungs- und Haushaltswissenschaften sind die Kenntnis von Fachwissen in den Teilgebieten Humanernährung, Haushaltswissenschaften und Lebensmittelmikrobiologie/Hygiene sowie die Vertiefung in einem der drei Teilgebiete

- zum Verständnis und zur Vermittlung auch anspruchsvoller und aktueller Fragestellungen,
- um Sachverhalte schriftlich und mündlich klar vorzustellen und verantwortlich zu vertreten und
- zum Erwerb von Kompetenzen in der Durchführung und Auswertung von Experimenten auch für den Einsatz im Schulunterricht.

Zu § 1 Absatz 6:

Die Durchführung des Teilstudiengangs erfolgt durch die Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften in Kooperation mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW).

Zu § 4**Studien- und Prüfungsaufbau,
Module und Leistungspunkte (LP)****Zu § 4 Absatz 1:**

Der Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften ist modular aufgebaut und besteht aus Pflicht- und Wahlpflichtmodulen sowie einem Wahlbereich. Die Vertiefung in eines der drei Wahlpflichtfächer Humanernährung, Haushaltswissenschaften oder Lebensmittelmikrobiologie/Hygiene erfolgt nach dem ersten Semester. Ein Überblick der Module ist in den Anlagen (tabellarische und grafische Übersicht) aufgeführt. Für Module im Wahlbereich erstellt der Prüfungsausschuss einen Angebotskatalog. Module aus dem Wahlpflichtbereich, die nicht als Wahlpflichtfach gewählt wurden, können im Wahlbereich gewählt werden.

Detaillierte Beschreibungen aller Module sind dem Modulhandbuch zu entnehmen.

Zu § 4 Absatz 4:

Der Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften kann unter Beachtung der nachfolgenden Grundsätze für die Studienplanung im Teilzeitstudium absolviert werden. Hierfür sind die nachfolgenden Regelungen zu beachten:

1. Teilzeitstudierende müssen ihren veränderten Studierendenstatus unverzüglich der Prüfungsstelle mitteilen (Bescheinigung des Service für Studierende). Der veränderte Status wird von der Prüfungsstelle vermerkt.
2. Bei einem Teilzeitstudium müssen im Regelfall die für das Vollzeitstudium in den fachspezifischen Bestimmungen vorgesehenen Module und Leistungspunkte (30 LP) eines Fachsemesters in zwei Hochschulseestern absolviert werden. Die im Vollzeitstudium vorgesehene verbindliche Abfolge der Module ist im Regelfall einzuhalten.
3. Lehrveranstaltungen, die nur im Jahresturnus angeboten werden, sollen bei der ersten Möglichkeit absolviert werden.
4. In besonders begründeten Härtefällen bzw. bei atypischen Studienverläufen können Teilzeitstudierende mit den jeweiligen Studienfachberatern und mit Zustimmung des Prüfungsausschusses verbindliche individuelle Studienvereinbarungen treffen.

Zu § 5**Lehrveranstaltungsarten****Zu § 5 Absatz 2:**

Die Lehrveranstaltungssprache ist in der Regel Deutsch. Abweichungen werden in der jeweiligen Modulbeschreibung und zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.

Zu § 5 Absatz 3:

In den Exkursionen, Seminaren und Praktika besteht Anwesenheitspflicht.

Zu § 7**Prüfungsorganisation****Zu § 7 Absatz 3:**

Es wird ein dezentraler Prüfungsausschuss für die Master-Teilstudiengänge an Beruflichen Schulen (Chemotechnik, Ernährungs- und Haushaltswissenschaften, Gesundheitswissenschaften und Kosmetikwissenschaft) eingerichtet. Diesem gehört zusätzlich ein Mitglied aus der Gruppe des Technischen und Verwaltungspersonals mit beratender Stimme an.

Zu § 10**Fristen und Anzahl der Modulprüfungen****Zu § 10 Absatz 2:**

Die Fristen, innerhalb derer die Modulprüfungen für die Pflichtmodule abgelegt werden müssen, richten sich für den Teilstudiengang nach dem Referenzmodell. Das jeweilige empfohlene Semester sowie das Referenzsemester sind der Anlage zu entnehmen.

Zu § 10 Absatz 6:

Die Fristenregelung nach Absatz 2 lit. a) und b) gilt ebenfalls für Wahlpflichtmodule.

Zu § 13**Studienleistungen und Modulprüfungen****Zu § 13 Absatz 1:**

Bei Modulen, in denen als Lehrveranstaltung Exkursionen, Praktika, Übungen und/oder Seminare enthalten sind, ist eine aktive Beteiligung an diesen Veranstaltungen eine Voraussetzung für die Teilnahme an der Modulabschlussprüfung.

Zu § 13 Absatz 5:

Die Prüfungssprache ist in der Regel deutsch. Abweichungen werden vor Beginn der Anmeldung zum Modul bekannt gegeben.

Zu § 14**Masterarbeit****Zu § 14 Absatz 8:**

Die Masterarbeit kann in deutscher oder englischer Sprache abgefasst werden. Ausnahmen kann der Prüfungsausschuss auf Antrag der Kandidatin bzw. des Kandidaten und nach Anhörung der Betreuerin bzw. des Betreuers gestatten.

Zu § 15**Bewertung der Prüfungsleistungen****Zu § 15 Absatz 3:**

Die Fachnote im Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften ergibt sich aus dem Mittel der mit Leistungspunkten gewichteten Modulnoten. Der Wahlbereich geht nicht in die Berechnung der Fachnote ein.

Zu § 23**Inkrafttreten**

Diese fachspezifischen Bestimmungen treten am Tage nach der Genehmigung durch das Präsidium der Universität Hamburg in Kraft. Sie gelten erstmals für Studierende, die ihr Studium zum Wintersemester 2010/2011 aufnehmen.

Hamburg, den 4. Juli 2011

Universität Hamburg

Tabellarische Anlage zu den Fachspezifischen Bestimmungen für den Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften innerhalb der Lehramtsstudiengänge der Universität Hamburg
 Lehramt an Beruflichen Schulen (LAB)
 Gültigkeit: Für Studierende mit Studienbeginn ab dem Wintersemester 2010/2011

Angebot im				Lehrveranstaltungen				Prüfungen				
Empfohlenes Semester	Referenzsemester	Dauer (Semester)	Modultyp: Pflicht (P), Wahlpflicht (WP) oder Wahl (W)	Modulnummer/-kürzel	Modulvoraussetzungen	Modul ⁽¹⁾	Veranstaltungstitel	Veranstaltungsform	Prüfungsvorleistung	Prüfungsform	benötigt	Leistungspunkte
WS 1	1	1	P	CHE 521	Keine	Humanernährung I: Ernährungskonzepte und Diätetik Ernährungskonzepte und Diätetik	SWS	V+S	Keine	Klausur mündl	ja	5
WS 1	1	1	P	CHE 524	Keine	Haushaltswissenschaften I: Hospitality Management Hospitality Management	SWS	V+S	Keine	Klausur mündl	ja	5
WS 1	1	1	P	CHE 527	Keine	Lebensmittelmikrobiologie I: Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene	SWS	V+S	Keine	Klausur mündl	ja	5
SS 2	1	1	WP	CHE 528	Keine	Lebensmittelmikrobiologie II: Technische Lebensmittelmikrobiologie Technische Lebensmittelmikrobiologie mit Exkursion	SWS	S+E	Keine	Klausur mündl	ja	5
WS 3	1	1	WP	CHE 522	Keine	Humanernährung II: Ernährungsverhalten Ernährungsverhalten	SWS	V+S	Keine	Klausur mündl	ja	5
WS 3	1	1	WP	CHE 525	Keine	Haushaltswissenschaften II: Versorgungs- und Qualitätsmanagement Versorgungs- und Qualitätsmanagement	SWS	V+S	Keine	Klausur mündl	ja	5
WS+SS 3 o 4	1	1	WP	CHE 529	CHE 527 528	Lebensmittelmikrobiologie III: Projektseminar Lebensmittelmikrobiologie Projektseminar Lebensmittelmikrobiologie	SWS	S+P	Keine	Projektbericht Referat	ja	5
SS 4	1	1	WP	CHE 523	CHE 521 522	Humanernährung III: Projektseminar Humanernährung Projektseminar Humanernährung	SWS	S+P	Keine	Projektbericht Referat	ja	5
SS 4	1	1	WP	CHE 526	CHE 524 525	Haushaltswissenschaften III: Projektseminar Haushaltswissenschaften Projektseminar Haushaltswissenschaften	SWS	S+P	Keine	Projektbericht Referat	ja	5
WS+SS ab 2	1	1	W	diverse		Wahlmodul	div	div		diverse	nein	5
SS 4	1	1	WP			Abschlussmodul Master-Teilstudiengang Lehramt Masterarbeit mit Präsentation und Kolloquium				Arbeit (70%) mündl Prüfung (30%)	ja	20

⁽¹⁾ Lernziele siehe nächste Seite

**Angestrebte Lernziele der Module im Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften innerhalb der Lehramtsstudiengänge der Universität Hamburg
Lehramt an Beruflichen Schulen (LAB)
Gültigkeit: Für Studierende mit Studienbeginn ab dem Wintersemester 2010/11**

CHE_521: Humanernährung I: Ernährungskonzepte und Diätetik: Die Studierenden

- können bedarfsgerechte, wertige Ernährungspläne für verschiedene Alters- und Berufsgruppen sowie Sportler entwickeln und beurteilen,
- können kulturelle, soziale, ethnische und religiöse Ernährungsgewohnheiten und Vorschriften berücksichtigen,
- können diätetisch-therapeutische Empfehlungen bei ernährungsabhängigen Erkrankungen formulieren und ebensmilebaste Empfehlungen für den Patienten umsetzen,
- können ausgewählte Ernährungsprotokolle analysieren und bewerten und
- können wissenschaftliche Studien und Veröffentlichungen in den Ernährungswissenschaften recherchieren, analysieren und bewerten.

CHE_522: Humanernährung II: Ernährungsverhalten: Die Studierenden

- können physiologische, psychosoziale und kulturelle Determinanten und Konsequenzen des Ernährungsverhaltens beschreiben,
- können ernährungsverhaltenspsychologische Fragestellungen verstehen und ordnen,
- können wissenschaftliche Literatur auf diesem Gebiet beurteilen,
- können eigenverantwortlich Grundprinzipien eines gesunden Ernährungsverhaltens ableiten und für sich und andere in Bezug auf das jeweilige Ernährungsverhalten und handlungsfähig angeben und
- können Methoden zum lebenslangen Lernen in diesem Arbeitsgebiet beschreiben und anwenden.

CHE_523: Humanernährung III: Projektsemnar Humanernährung: Die Studierenden

- können ernährungsbezogene Maßnahmen der Gesundheitsförderung, Gesundheitsberatung planen, durchführen und evaluieren,
- können Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Ernährungsberatung planen, durchführen und evaluieren und
- haben die Kompetenz zur Reflexion und praktischen Umsetzung der Fähigkeiten und Kenntnisse in schulischen Unterricht.

CHE_524: Haushaltswissenschaften I: Hospitality Management: Die Studierenden

- vertiefen fachspezifisch das Wissen über den Einsatz von Instrumenten und Verfahren zur Betriebsführung und Steuerung im Hotel- und Gastgewerbe,
- sind in der Lage, Investitions- und Finanzentscheidungen zu analysieren und zu bewerten,
- sind fähig, spezifische Controllinginstrumente an Fallstudien zu bewerten und anzuwenden,
- haben die Erfahrung eines entscheidungs- und handlungsorientierten Hospitality Managements reflektiert und übertragen,
- können fachspezifische Kenntnisse in Schlüsselaufgaben aus dem Hospitality Management anwenden und
- erwerben die Kompetenz zur Reflexion der Fachnote für den schulischen Unterricht.

- CHE 525: Haushaltungswissenschaften II: Versorgungs- und Qualitätsmanagement: Die Studierenden
- besitzen fachwissenschaftliche Kenntnisse über Haushaltswissenschaftliche Modelle und Instrumente,
 - haben vertieftes Wissen und Verständnis über die Besonderheiten, Konzepte und Instrumente des Dienstleistungsmanagements der A tagsvorsorgung und wenden diese in Fallstudien an,
 - können fachspezifische Qualitätsmanagement-Systeme (QM) erläutern und bewerten und geeignete Instrumente des QM auswählen und konzipieren, anwenden, können fachspezifische Kenntnisse in Situationsaufgaben aus Haushaltswissenschaften und Qualitätsmanagement anwenden und dabei die besondere Bedeutung des Personalmanagements berücksichtigen und
 - erwerben die Kompetenz zur Reflexion der Haushaltswirtschaftlichen Leistungen aus verschiedenen Perspektiven (z.B. Wirtschaftlich, pädagogisch, gesundheitlich, ökologisch, geschlechtsspezifisch) für den schulischen Unterricht.
- CHE 526: Haushaltungswissenschaften III: Projektsemnar Haushaltswissenschaften: Die Studierenden
- sind in der Lage, wissenschaftliche Veröffentlichungen aus den Bereichen Haushaltswissenschaften, Dienstleistungsmanagement, Hospitality Management und Qualitätsmanagement zu recherchieren, zu bewerten und zweckgerichtet zu nutzen,
 - können Problem- bzw. Fragestellungen aus dem fachlichen Kontext selbstständig bearbeiten und adäquate Lösungsvorschläge präsentieren und haben die Kompetenz zur Reflexion und praktischen Umsetzung der Fähigkeiten und Kenntnisse in schulischen Unterrichts.
- CHE 527: Lebensmittelökologie I: Lebensmittelökologie und Betriebshygiene: Die Studierenden
- können die Bedeutung von Mikroorganismen für das Auftreten von Lebensmittelvergiftungen und Lebensmittelinfektionen vermitteln,
 - können die Vermehrung und die Wirkung von Viren und ihre Bedeutung für Lebensmittelassozierte Erkrankungen darstellen,
 - können die Bedeutung von Parasiten für die Lebensmittelherstellung und den Lebensmittelverderb darstellen,
 - können die Bedeutung von Parasiten bei Lebensmittelinfektionen beschreiben,
 - können verschiedene Methoden der Habitarmachung von Lebensmitteln (z.B. Wärme, Kälte, Wasserentzug und chemische Konservierung) in ihrer Bedeutung für den beruflichen Alltag erkennen und die Formen des Einsatzes darstellen,
 - können die Bedeutung von Betriebs- und Maschennhygiene, Reinigung und Desinfektion und von Qualitätsmanagement für den beruflichen Alltag erkennen und umsetzen und
 - können die Bedeutung der Lagerung und Verarbeitung von Getreide, Obst, Gemüse, essbaren Pflanzen und bei der Herstellung von Sauergemüse vermitteln.
- CHE 528: Lebensmittelökologie II: Technische Lebensmittelökologie: Die Studierenden können bei verschiedenen Lebensmittelgruppen die verfügbaren Ernährungsunterschiede bei der Herstellung, Verarbeitung und den Verderb von Nahrungsmitteln vermitteln.
- CHE 529: Lebensmittelökologie III: Projektsemnar Lebensmittelökologie: Die Studierenden können neue wissenschaftliche Fragestellungen aus dem Bereich der Lebensmittelökologie selbstständig im Labor bearbeiten.
- Abschlussmodul: Die Studierenden besitzen die Fähigkeiten zum selbstständigen wissenschaftlichen Arbeiten in einem ausgewählten Fachgebiet des Masterstudiengangs Ernährungs- und Haushaltswissenschaften in Theorie und/oder Praxis unter besonderer Berücksichtigung schulischer Aspekte.

**Grafische Anlage zu den Fachspezifischen Bestimmungen für den Master-Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften innerhalb der Lehramtsstudiengänge der Universität Hamburg
Lehramt an Beruflichen Schulen (LAB)
Gültigkeit: Für Studierende mit Studienbeginn ab dem Wintersemester 2010/2011**

FS 1	521: Humanernährung I 5 LP (V+S)	524: Haushaltswissenschaften I 5 LP (V+S)	527: Lebensmittelmikrobiologie I 5 LP (V+S)
	FS 2 Schwerpunkt Humanernährung	FS 3 FS 4 Wahlbereich 522: Humanernährung II 523: Humanernährung III	
	FS 2 Schwerpunkt Haushalts- wissenschaften	FS 2 FS 3 FS 4 Wahlbereich 525: Haushaltswissenschaften II 526: Haushaltswissenschaften III	
	FS 2 Schwerpunkt Lebensmittel- mikrobiologie	FS 2 FS 3 FS 4 528: Lebensmittelmikrobiologie II 529: Lebensmittelmikrobiologie III Wahlbereich	oder oder 529: Lebensmittelmikrobiologie III
FS 4	Abschlussmodul (Masterarbeit) 20 LP		

Ab dem 2. Semester erfolgt eine Schwerpunktsetzung. In den Semestern 2 bis 4 sind zwei Module aus dem Schwerpunkt sowie ein Wahlmodul frei zu wählen. Jedes Modul umfasst 5 LP. Als Wahlmodul kann auch ein Modul der Stufe II aus einem anderen Schwerpunkt gewählt werden. Im 4. Semester kann das Abschlussmodul in einem dieser drei Schwerpunkte durchgeführt werden.