



Universität Hamburg

DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Nr. 80 vom 13. November 2012

AMTLICHE BEKANNTMACHUNG

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

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

Vom 11. April 2012/4. Juli 2012

Das Präsidium der Universität Hamburg hat am 6. August 2012 die von der Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften am 11. April 2012/4. Juli 2012 auf Grund von § 91 Absatz 2 Nummer 1 des Hamburgischen Hochschulgesetzes (HmbHG) vom 18. Juli 2001 (HmbGVBl. S. 171) in der Fassung vom 20. Dezember 2011 (HmbGVBl. S. 550) 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 Wirtschaft- und Sozialwissenschaften am 16. Juni 2010, von der Fakultät für Erziehungswissenschaft, Psychologie und Bewegungswissenschaft am 16. Dezember 2009/24. März 2010, von der Fakultät für Geisteswissenschaften am 14. Juli 2010 und 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. Nach dem Pflichtbereich im ersten Semester erfolgt ab dem 2. Semester im Wahlpflichtbereich die Vertiefung in einen der drei Schwerpunkte Humanernährung, Haushaltswissenschaften oder Lebensmittelmikrobiologie/ Hygiene. Ein Überblick der Module ist in den Anlagen (tabellarische und grafische Übersicht) aufgeführt. Der Prüfungsausschuss kann einen Katalog mit Empfehlungen für den Wahlbereich erstellen. 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:

1. Der Teilstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften kann im Status der bzw. des Teilzeitstudierenden absolviert werden. Studierende können den Status beim Service für Studierende beantragen. Die Entscheidung über den Antrag auf Immatrikulation als Teilzeitstudierende oder Teilzeitstudierender erfolgt nach den rechtlichen Vorgaben in der Immatrikulationsordnung der Universität Hamburg in der jeweils geltenden Fassung.
2. Teilzeitstudierende müssen ihren veränderten Studierendenstatus unverzüglich der Prüfungsstelle mitteilen (Genehmigungsbescheid des Service für Studierende). Der veränderte Status wird von der Prüfungsstelle vermerkt.
3. Für Teilzeitstudierende wird im Rahmen einer Studienfachberatung in Abstimmung mit dem Prüfungsausschuss ein individueller Studienplan erstellt.

**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 § 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 2012/2013 aufnehmen.

Hamburg, den 6. August 2012
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 2012/2013

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

^[1] Lernziele siehe nächste Seite

^[2] V: Vorlesung; S: Seminar; E: Exkursion; Pr: Projekt

Bei den Modulen CHE 522, CHE 525 oder CHE 528 kann die Bewertung der Prüfungsleistungen noch ausstehen.


**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 2012/13

LP 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

FS 1	CHE 521: HE I	CHE 524: HHW I	CHE 527: LMMB I	Unterrichtsfach	Erzwiss (+ FD)
	5 LP (3 V+S) V: keine; E: keine	5 LP (3 V+S) V: keine; E: keine	5 LP (3 V+S) V: keine; E: keine		
FS 2	CHE 522: HE II	Kernpraktikum		Unterrichtsfach	Erzwiss (+ FD)
	CHE 525: HHW II				
	CHE 528: LMMB II				
FS 3	CHE 523 oder WB	Kernpraktikum			Erzwiss (+ FD)
	CHE 526 oder WB				
	CHE 529 oder WB				
FS 4	CHE 523 oder WB	Abschlussmodul			Erzwiss (+ FD)
	CHE 526 oder WB				
	CHE 529 oder WB				

1. Zeile: Modulnummer und -kürzel

Farbkodierung:  = Ernährungs- und Haushaltswissenschaften
= Andere Fächer

2. Zeile: Leistungspunkte (Umfang SWS von Vorlesung, Übung, Projekt, Seminar)

3. Zeile: Modulvoraussetzungen (Verbindlich: Modulnummer; Empfohlen: Modulnummer)

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 2012/2013

FS 1	521: Humanernährung I	524: Haushaltswissenschaften I	527: Lebensmittelmikrobiologie I
	5 LP (V+S)	5 LP (V+S)	5 LP (V+S)

Ab dem 2. Semester erfolgt im Wahlpflichtbereich eine Schwerpunktsetzung. Im 2. Semester ist zu einem Schwerpunkt die Stufe II zu belegen und im 3. oder 4. Semester die Stufe III. Ferner ist ab dem 2. Semester 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 (Masterarbeit) in dem zuvor gewählten Schwerpunkt durchgeführt werden.

Schwerpunkt Humanernährung	FS 2	522: Humanernährung II	
	FS 3	523: Humanernährung III	oder Wahlbereich
	FS 4	Wahlbereich	oder 523: Humanernährung III
Schwerpunkt Haushalts- wissenschaften	FS 2	525: Haushaltswissenschaften II	
	FS 3	526: Haushaltswissenschaften III	oder Wahlbereich
	FS 4	Wahlbereich	oder 526: Haushaltswissenschaften III
Schwerpunkt Lebensmittel- mikrobiologie	FS 2	528: Lebensmittelmikrobiologie II	
	FS 3	529: Lebensmittelmikrobiologie III	oder Wahlbereich
	FS 4	Wahlbereich	oder 529: Lebensmittelmikrobiologie III

FS 4	Abschlussmodul (Masterarbeit)
	20 LP

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 2012/13

-
- können bedarfsgerechte, vollwertige 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 in lebensmittelbasierte 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, psychologische, soziale und kulturelle Determinanten und Konsequenzen des Ernährungsverhaltens beschreiben,
- können ernährungsverhaltenspsychologische Fragestellungen verstehen und einordnen,
- können wissenschaftliche Literatur auf diesem Gebiet beurteilen,
- können eigenverantwortlich Grundprinzipien eines gesundheitsfördernden Ernährungsverhaltens ableiten und für sich und andere in Bezug auf das jeweilige Ernährungsverhalten urteils- und handlungsfähig applizieren und
- können Methoden zum lebenslangen Lernen in diesem Arbeitsgebiet beschreiben und anwenden.

CHE 523: Humanernährung III: Projektseminar Humanernährung: Die Studierenden

- können ernährungsbezogene Maßnahmen der Gesundheitsförderung, Gesundheitserziehung und Gesundheitsbildung planen, durchführen und evaluieren,
- können Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Ernährungsberatung planen, durchführen und evaluieren und
- haben die Kompetenz zur Reflektion und praktischen Umsetzung der Fähigkeiten und Kenntnisse im 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 Finanzierungsentscheidungen zu analysieren und zu bewerten,
- sind fähig, spezifische Controllinginstrumente an Fallstudien zu bewerten und anzuwenden,
- haben die Erfordernisse eines entscheidungs- und handlungsorientierten Hospitality Managements reflektiert und trainiert,
- können fachspezifische Kenntnisse in Situationsaufgaben aus dem Hospitality Management anwenden und
- erwerben die Kompetenz zur Reflektion der Fachinhalte für den schulischen Unterricht.

CHE 525: Haushaltswissenschaften 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 Alltagsversorgung und wenden diese in Fallstudien an,
- können fachspezifische Qualitätsmanagement-Systeme (QM) 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 und
- erwerben die Kompetenz zur Reflektion der hauswirtschaftlichen Leistungen der Alltagsversorgung aus verschiedenen Perspektiven (z.B. wirtschaftlich, pädagogisch, gesundheitlich, ökologisch, geschlechtsspezifisch) für den schulischen Unterricht.

CHE 526: Haushaltswissenschaften III: Projektseminar Haushaltswissenschaften: Die Studierenden

- sind eigenständig 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 selbständig systematisch bearbeiten und adäquate Lösungsvorschläge präsentieren und
- haben die Kompetenz zur Reflektion und praktischen Umsetzung der Fähigkeiten und Kenntnisse im schulischen Unterricht.

CHE 527: Lebensmittelmikrobiologie I: Lebensmittelmikrobiologie 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 lebensmittelassoziierte Erkrankungen darstellen,
- können die Bedeutung von Pilzen für die Lebensmittelherstellung und den Lebensmittelverderb darstellen,
- können die Bedeutung von Parasiten bei Lebensmittelinfektionen beschreiben,
- können verschiedene Methoden der Haltbarmachung 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 Maschinenhygiene, Reinigung und Desinfektion und von Kontrolle und Qualitätsmanagement für den beruflichen Alltag erkennen und umsetzen und
- können die Bedeutung der Lagerung und Verarbeitung von Getreide, Obst, Gemüse, essbaren Pilzen und bei der Herstellung von Sauergemüse vermitteln.

CHE 528: Lebensmittelmikrobiologie II: Technische Lebensmittelmikrobiologie: Die Studierenden können bei verschiedenen Lebensmittelgruppen die vielfältigen Einflüsse der unterschiedlichen Mikroorganismen auf die Herstellung, Verarbeitung und den Verderb von Nahrungsmitteln vermitteln.

CHE 529: Lebensmittelmikrobiologie III: Projektseminar Lebensmittelmikrobiologie: Die Studierenden können eine wissenschaftliche Fragestellung aus dem Bereich der Lebensmittelmikrobiologie selbständig im Labor bearbeiten.

Abschlussmodul: Die Studierenden besitzen die Fähigkeit zum selbständigen wissenschaftlichen Arbeiten in einem ausgewählten Fachgebiet des Master-Teilstudiengangs Ernährungs- und Haushaltswissenschaften in Theorie und/oder Praxis unter besonderer Berücksichtigung schulpraktischer Aspekte.