



## Praktikumsplan

### Fachrichtung Ernährungs- und Haushaltswissenschaft:

Das Praktikum wird im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft durchgeführt.

Es sind folgende Berufsbereiche zugelassen:

- Mehl-, Back- und Süßwarenherstellung  
(Berufe z.B.: Müllerin/Müller, Bäckerin/Bäcker, Konditorin/Konditor, Fachkraft für Süßwarentechnik)
- Getränke- und Genussmittelherstellung  
(Berufe z.B.: Brauerin und Mälzerin/Brauer und Mälzer, Destillateurin/Destillateur, Weinküferin/Weinküfer, Fachkraft für Fruchtsafttechnik)
- Fleischverarbeitung  
(Berufe z.B.: Fleischer)
- Speisebereitung:  
(Berufe z.B.: Köchin/Koch)
- Gastgewerbe  
(Berufe z.B.: Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie, Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann, Hotelfachfrau/Hotelfachmann, Hotelkauffrau/Hotelkaufmann)
- Hauswirtschaft  
(Berufe z.B.: Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter in Kurheimen, Tagungsstätten, Kinderheimen, Altenpflegeheimen, großen Pensionen)

Weitere, für das Berufsfeld typische Berufsbereiche können im Einzelfall durch das Lehrerprüfungsamt zugelassen, etwa nachweisbare berufliche Vorleistungen auf das Praktikum angerechnet werden.

Das Praktikum soll sich innerhalb des jeweiligen Berufsbereiches inhaltlich an einem zugehörigen Beruf orientieren und in Betrieben durchgeführt werden, die als Ausbildungsbetriebe anerkannt ist.

Zeitlich ist folgende Verteilung einzuhalten:

6 Monate in einem Berufsbereich;  
ferner je 3 Monate in zwei oder je 2 Monate in drei weiteren Berufsbereichen.

Ein kurzer Tätigkeitsnachweis (Übersicht über die inhaltliche und zeitliche Gliederung des betrieblichen Praktikums) ist mit der Praktikumsbescheinigung (Ausbildungsbetrieb) beim Lehrerprüfungsamt vorzulegen.

Zeiten schulischer Ausbildung, Krankheit und Urlaub finden keine Anrechnung auf die 12-monatige Praktikumszeit.

Das vollständig abgeleistete Praktikum ist vor der Bewerbung um einen Studienplatz an der Universität Hamburg vom zentralen Prüfungsamt für Lehramtsprüfungen der Universität Hamburg anerkennen zu lassen.