



Einführungsveranstaltung

Teilstudiengang BA Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

12.09.2023

OSL 655

09:00 – 10:00

12:00 – 13:00



Ansprechpartner*innen des Studiengangs EHW



Prof. Dr. Birgit Peuker

birgit.peuker@uni-flensburg.de

Sprechzeit: nach Vereinbarung per Mail



Simon Vollmer

Simon.vollmer@uni-flensburg.de

Sprechzeit: Dienstag, 14:00 – 15:00 Uhr



Dr. Markus Gitter

Markus.gitter@uni-flensburg.de

Sprechzeit: Dienstag, 14:00 – 15:00 Uhr

Ihre Ansprechpartnerin für organisatorische Anliegen und Beratung



Dagmar Arghire-Klein
Studiengangorganisation

Anliegen rund um Studiport und weitere Fragen zu Ihrem Studium.

Für die Bearbeitung Ihrer Anliegen, Anerkennungen etc. ist es unabdingbar, dass Sie folgende Daten angeben:

=> **Namen**

=> **Matrikelnummer**

=> **Teilstudiengang und entsprechende PO**

Kontakt:

Studiengangorganisation / Sekretariat

Sprechzeit: Mittwoch, 11:00 – 12:00 Uhr

Telefon: 0461 / 805-2491 OSL 550.2

evb@uni-flensburg.de

Wir forschen und lehren in den Bereichen...

Beruf und Arbeit, Dienstleistung und Service, Produktion und Technologien, Digitalisierung und Robotik, Ernährung + Lebensmittel, Nachhaltigkeit und Gesundheit, beruflicher Didaktik, besondere Bedarfe von Lernenden usw.



Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (EHW)

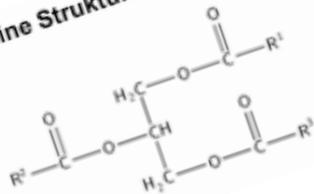


Wir stehen für ...

- Berufswissenschaft
- Berufsbildungswissenschaft
- Fachwissenschaft
- Berufliche Didaktik
- Praxisorientierung
- Interkulturalität
- Digitalisierung
- Nachhaltigkeit



Allgemeine Strukturformel für Fett:



Module BA-Teilstudiengang EHW

1	Berufspädagogik	M 1: Einführung in die berufswissenschaftlichen Grundlagen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft	M 2: Ernährungswissenschaftliche und sinnesphysiologische Grundlagen	Allg.bi. Fach
2	Berufspädagogik	M 3: Grundlagen qualitätssichernden Arbeitens in Gewerbe und Haushalt	M 4: Ernährung und Gesundheit: Lebensstile, Essmuster und Essstörungen	Allg. bi. Fach
3	Berufspädagogik	M 5: Chemische Grundlagen für Ernährung und Hauswirtschaft	M 6: Theorie-Praxis-Modul III: Berufsdidaktisches Praktikum mit berufsdidaktischem Seminar	Allg.bi. Fach
4	Berufspädagogik	M 7: Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	M 8: Grundlagen der Lebensmittelchemie:	Allg.bi. Fach
5	Berufspädagogik	Europa-Bildung M 9: Sozioökonomie des privaten Haushalts	M 10: Gesundheitsfördernde Lebenswelten	Allg.bi. Fach
6	Berufspädagogik	M 11: Technik in Gewerbe und Haushalt Thesis	M 12: Ernährungsberatung	Allg.bi. Fach

Ihre Veranstaltungen im 1. Semester

Modul 1 Einführung in die berufswissenschaftlichen Grundlagen des Berufsfeldes EHW	Modul 2 Ernährungswissenschaftliche und sinnesphysiologische Grundlagen									
<p>Wissenschaftliche Grundlagen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft (Vorlesung) <i>Dozent: Dr. Markus Gitter und Simon Vollmer</i> Montags, 08-10 Uhr, OSL 655</p> <p>Berufsentwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (Seminar/Übung) <i>Dozent: Dr. Markus Gitter</i> Blockeinheiten: 22.09., 29.09. und 13.10.2023</p> <p>Prüfungsleistung: Hausarbeit 12-15 Seiten</p>	<p>Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Physiologie, Biochemie, Pathogenese (Vorlesung) <i>Dozentin: Dr. Inga Asbeck</i> Mittwochs 10-12 Uhr – HEL 160</p> <p>Experimente der Sinnes- und Wahrnehmungsphysiologie (Seminar) <i>Dozentin: Dr. Inga Asbeck / Dr. Vera Plähn</i></p> <p>Gruppen: OSL 645</p> <table><tr><td>Gruppe 1</td><td>Montags</td><td>12:15 – 13:00 Uhr</td></tr><tr><td>Gruppe 2</td><td>Montags</td><td>13:15 – 14:00 Uhr</td></tr><tr><td>Gruppe 3</td><td>Mittwochs</td><td>08:15 – 09:00 Uhr</td></tr></table> <p>Prüfungsleistung: Klausur</p>	Gruppe 1	Montags	12:15 – 13:00 Uhr	Gruppe 2	Montags	13:15 – 14:00 Uhr	Gruppe 3	Mittwochs	08:15 – 09:00 Uhr
Gruppe 1	Montags	12:15 – 13:00 Uhr								
Gruppe 2	Montags	13:15 – 14:00 Uhr								
Gruppe 3	Mittwochs	08:15 – 09:00 Uhr								

Veranstaltungen im 1. Semester

Ernährung

Grundlagen sicheren Arbeitens (Sicherheits- und Hygieneunterweisungen)

Studierende des ersten Semesters wählen sich bitte **einen** Einzel-Termin in der Termingruppe in der Veranstaltung 1410001j Grundlagen sicheren Arbeitens I aus.

Bei der Veranstaltung "Grundlagen sicheren Arbeitens I" handelt es sich um eine der 5 Veranstaltungen zu den Grundlagen sicheren Arbeitens in Lehrküchen im Rahmen der besonderen Zulassungsvoraussetzungen: An den Lehrveranstaltungen und Prüfungsleistungen, die einen Umgang mit Gefahrenquellen beinhalten, kann nur teilgenommen werden, wenn eine entsprechende Sicherheitseinweisung nachgewiesen werden kann."

Der Besuch der Veranstaltung "Grundlagen sicheren Arbeitens I" ist Voraussetzung für die Tätigkeit in der Lernwerkstatt Lehrküche.

Dozentin: Dagmar Arghire-Klein

Termine:

OSL 651 Lehrküche

Dienstag, 19.09.2023 Gruppe 3 08:30 – 11:30 Uhr

Dienstag, 26.09.2023 Gruppe 5 08:30 – 11:30 Uhr

Donnerstag, 21.09.2023 Gruppe 4 12:30 – 15:30 Uhr

Donnerstag, 28.09.2023 Gruppe 6 12:30 – 15:30 Uhr

Donnerstag, 05.10.2023 Gruppe 7 08:30 – 11:30 Uhr

Information zum Betriebspraktikum

Als Zugangsvoraussetzung in den Vorbereitungsdienst an der Schule gilt:

Bis zum Masterende müssen Sie entweder...

- **eine einschlägige abgeschlossene Berufsausbildung** vorweisen oder
- **eine studiumbegleitende einjährige einschlägige Berufspraxis im Umfang von 48 Wochen** nachweisen

Fragen zur Anerkennung und Nachweise an die Studiengangsorganisation.

Studieren ist...

- Ihr Professionalisierungsprozess!
- Eine VOLLZEIT-Beschäftigung

Das bedeutet...

- sich auf Neues einzulassen,
- kreativ,
- (selbst-)kritisch,
- ehrlich zu sein,
- sich anzustrengen und
- Spaß zu haben!

Nehmen Sie die Eigenverantwortung an! Wir unterstützen Sie!



Studieren geht nicht im www!

- Veranstaltungen besuchen,
- Bibliothekszugang nutzen,
- Fachbücher und -zeitschriften lesen,
- Grundlagenwerke besitzen,
- Netzwerke knüpfen
- Mitglied in ihren Verbände und Gesellschaften



Studieren und Lehren ist ein kreativer sozialer Prozess!

- Projekte mit Akteuren der Region: Unternehmen, Kammern, Kommunen, Bürger*innen und Schulen.
- Forschung und Lehre interaktiv
- Kreative didaktische Lernformate entwickeln, ausprobieren, bewerten:

<https://www.youtube.com/watch?v=alyTfyAn9XM>

Dokumente sind die Grundlage für Rechte und Pflichten:

- Wo: Seite: 28813
- Prüfungs- und Studienordnung
- Modulkatalog
- Praktikumsordnung

- 1. Nachhaltigkeit ist für uns ein wichtiges Thema**
- 2. Unterricht und Schule wird sich sehr verändern, weil das Lernen und seine Anforderungen sich ändern**
- 3. Studieren, Lehren und Forschen macht Spaß!**

<https://www.uni-flensburg.de/evb/forschung/klimafood/veroeffentlichungen#c146049>

**Vielen Dank und
Herzlich
willkommen!!!**

