

Einführungsveranstaltung

Teilstudiengang BA Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

08.09.2026

OSL 650

09:00 – 10:00

13:00 – 14:00

Ansprechpartnerin des Studiengangs EHW



Prof. Dr. Birgit Peuker

birgit.peuker@uni-flensburg.de

Sprechzeit: nach Vereinbarung per Mail

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: Dienstag, 14:00 – 15:00 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)

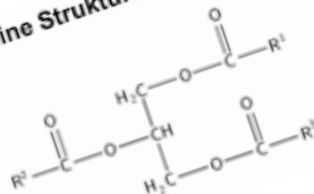


Wir stehen für ...

- 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: Lebensmittel und Lebensstile	Allg. bi. Fach
3	Berufspädagogik	M 5: Chemie kompakt: Basiskonzepte der Chemie	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						
Wissenschaftliche Grundlagen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft (Vorlesung) <i>Dozentin: Prof. Dr. Birgit Peuker</i> Mittwochs, 08-10 Uhr, OSL 655 Beginn: 23.09.2026 Berufsentwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (Seminar/Übung) <i>Dozentin: Prof. Dr. Birgit Peuker</i> Blockeinheiten: 03.11., 10.11., 17.11. und 24.11.26 Prüfungsleistung: Hausarbeit 12-15 Seiten	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Physiologie, Biochemie, Pathogenese (Vorlesung) <i>Dozentin: Dr. Inga Asbeck</i> Mittwochs 10-12 Uhr – OSL 247 Beginn: 16.09.2026 Experimente der Sinnes- und Wahrnehmungsphysiologie (Seminar) <i>Dozentin: Dr. Inga Asbeck</i> Gruppen: OSL 645 <table><tr><td>Gruppe 1</td><td>Montags</td><td>12:15 – 13:00 Uhr</td></tr><tr><td>Gruppe 2</td><td>Mittwochs</td><td>09:15 – 10:00 Uhr</td></tr></table> Beginn: 39. KW Prüfungsleistung: Klausur	Gruppe 1	Montags	12:15 – 13:00 Uhr	Gruppe 2	Mittwochs	09:15 – 10:00 Uhr
Gruppe 1	Montags	12:15 – 13:00 Uhr					
Gruppe 2	Mittwochs	09:15 – 10:00 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 **1410021p Grundlagen sicheren Arbeitens I** aus.

- Es handelt es sich um eine der **5 Sicherheitseinweisungen** 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 wird.“

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

Dozentin: Dagmar Arghire-Klein

Termine in **OSL 650/651 Lernwerkstatt Lehrküche**

Dienstag, 15.09.2026 Gruppe 1 08:30 – 11:30 Uhr

Freitag, 18.09.2026 Gruppe 3 08:30 – 11:30 Uhr

Donnerstag, 17.09.2026 Gruppe 2 12:30 – 15:30 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: 12196
- 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!!!**