

# Berufsbildendes Lehramt studierenden?

## Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften

mit den BA und MA Teilstudiengängen Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften

Abschluss: Master of vocational education

### Zuständigkeit

Professur für Ernährung und Hauswirtschaft und ihre berufliche Didaktik

Profn. Dr. Birgit Peuker

Kontakt: [birgit.peuker@uni-flensburg.de](mailto:birgit.peuker@uni-flensburg.de)



Europa-Universität  
Flensburg

Institut für Gesundheits-, Ernährungs-  
und Sportwissenschaften  
Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung



## Zentrales Berufsziel:

### Lehrkraft an Berufsbildenden Schulen und regionalen Berufsschulzentren

- eingesetzt in den verschiedenen Schulformen innerhalb der Beruflichen Bildung
  - 20 Berufsausbildungen + unzählige Fort-, Weiterbildungen
  - Berufliches Gymnasium
  - Fachschulen

### seltener

- in Unternehmen, freie Erwachsenenbildung, Berufsbildungsinstitute, Bildungspolitik und -verwaltung
- Wissenschaftlicher Werdegang: Promotion und Forschung

# Wer wird später unterrichtet?

## Berufsschule

- Auszubildende des Lebensmittelhandwerks
  - Bäcker, Fleischer, Winzer, Brauer,
- Auszubildende des Hotel- und Gaststättengewerbes
  - Köche, Restaurantfachleute, Hotelfachleute, Fachkraft für Systemgastronomie
- Auszubildende der Hauswirtschaft
- Schüler\*innen des

Beruflichen Gymnasiums, Berufsfachschule, Fachschule, Fachoberschule,  
Berufsoberschulen

# Unterschiede zu anderen Lehrämtern

- Jugendliche und erwachsene Lernende (wenig Elternkontakt)
- Absolute Notwendigkeit zur Weiterbildung in der innovativen Berufspraxis der Betriebe
- Professionalität und Qualität von Produkten und Dienstleistungen erzeugen durch Kompetenz der Lehrkraft
- Enge Zusammenarbeit mit den Betrieben -- Rückkopplung zu Lernverhalten aber auch Ausbildungsqualität

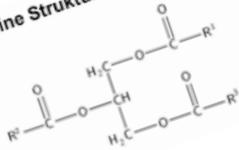
# Was sollte man mitbringen für dieses Studium?

- Lehramtsbezogene Interessen und Fähigkeiten
  - + den Faktor Erwachsenenbildung + Beruf & Arbeit und Professionalisierung**
- Lust auf breites Expertenwissen: Freude an technologischen Herstellungsprozessen, ernährungswissenschaftlichen Phänomenen, naturwissenschaftlichen Grundlagen, berufsdidaktischem Können, berufspädagogischen Fähigkeiten
- Bestenfalls eine vorherige Berufsausbildung in dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft → erhöhte Attraktivität für die Schulen
- Möglichst erste Berufserfahrung im Berufsfeld, ansonsten während des Studiums
- Souveräne Persönlichkeit und Kommunikationsfähigkeiten (mit Auszubildenden, Betrieben, Kollegen etc.)
- Organisationsfähigkeit, Eigenständigkeit und Neugierde auf Neues
- Eine angemessene kritische Einstellung zu Schule und Bildung → Innovationskraft

# Studierende der beruflichen Bildung - Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften



Allgemeine Strukturformel für Fett:



erlernen und geben weiter

- Fachwissenschaft
- Berufswissenschaft
- Berufliche Didaktik
- Praxisorientierung
- Interkulturalität
- Forschung und
- Unterrichten



# Inhalte des Teilstudiengangs



Berufswissenschaften

Ernährungswissenschaftliche Grundlagen

Kompetenzen der Nahrungszubereitung

Hygiene und Arbeitssicherheit

Lebensmittelchemie

Ernährungsberatung

(Lebensmittel-)technologische Grundlagen

Soziokulturelle und -ökonomische Grundlagen

Gesundheitliche Grundlagen ....

Berufliche Didaktik & Berufspädagogik



Und alles unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit

# Fächerkombination für Lehramt an Sek II (Berufsbildende Schulen) mit BA BW Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

- Dänisch
- Deutsch
- Englisch
- Französisch
- Geschichte
- Kunst und visuelle Medien
- Mathematik
- ~~Chemie~~
- ~~Physik~~
- ~~Biologie~~
- Sport
- Spanisch
- Wirtschaft/Politik