

Studium

Die Hochschule OWL und die Universität Paderborn bieten gemeinsam einen Lehramtsstudiengang an. Das Konzept ist einzigartig in Nordrhein-Westfalen und bereitet zukünftige Lehrerinnen und Lehrer an Berufskollegs für ein breit gefächertes Spektrum an Ausbildungen im Ernährungs-, Hauswirtschafts- und Lebensmittelverarbeitenden Sektor optimal vor. Es beinhaltet eine gelungene Kombination aus fachwissenschaftlichen, fachdidaktischen und bildungswissenschaftlichen Anteilen.

An der Hochschule OWL werden naturwissenschaftliche und technische Grundlagenkenntnisse vermittelt, bevor spezielle Fachkenntnisse der Back- und Süßwaren-, der Fleisch- und der Getränketechnologie erworben werden. Der Praxisbezug ist dabei ein Markenzeichen der Hochschule OWL. An der Uni Paderborn vertiefen die Studierenden ihr Wissen in den Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften und erweitern ihre Kompetenzen in der Fachdidaktik und den Bildungswissenschaften.

Das Lehramtsstudium umfasst ein Bachelor- und ein Masterstudium mit insgesamt 10 Semestern Regelstudienzeit. Davon entfallen 6 Semester auf den Bachelorstudiengang, in dem die fachlichen Grundlagen für die beiden beruflichen Fachrichtungen Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Lebensmitteltechnik gelegt werden. Die Bachelorphase wird überwiegend an der Hochschule OWL absolviert. Die Veranstaltungen des 6. Semesters finden an der Uni Paderborn statt. Der Studiengang schließt mit dem Bachelor of Education ab.

Die Masterphase, die mit einem Master of Education abschließt, umfasst 4 Semester Regelstudienzeit und findet an der Uni Paderborn statt. Dieser Teil der Ausbildung beinhaltet ein Praxissemester an der Schule. Zudem werden die wissenschaftlichen Kompetenzen für Unterrichts-, Erziehungs- und Schulentwicklungsaufgaben vertieft.

Praktika	Dauer	Zeitpunkt
Eignungs- und Orientierungspraktikum	25 Tage	Bachelor
Berufsfeldpraktikum	mind. 4 Wochen	Bachelor
Praxissemester	1 Semester	Master

Kontakt

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Dekanat Fachbereich Life Science Technologies
Liebigstraße 87
32657 Lemgo

Telefon 05261 702 - 3401
Internet: www.hs-owl.de/fb4/

Studiengang Lehramt an Berufskollegs:

Ansprechpartnerin:
Prof. Dr. rer. nat. Claudia Jonas
E-Mail: claudia.jonas@hs-owl.de

Zentrale Studienberatung der Hochschule OWL:

E-Mail: studienberatung@hs-owl.de

Kontakt Universität Paderborn:

Universität Paderborn
Zentrum für Bildungsforschung und Lehrerbildung (PLAZ)
Warburger Straße 100
33098 Paderborn

Ansprechpartner:
Andreas Bolte
E-Mail: bolte@plaz.upb.de
www.plaz.uni-paderborn.de

Stand 03/2017

FACHBEREICH 4
Life Science Technologies

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
University of Applied Sciences



LEHRAMT AN BERUFSSKOLLEGS

mit den beruflichen Fachrichtungen Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Lebensmitteltechnik
Bachelor of Education (B. Ed.) / Master of Education (M. Ed.)

Berufsfeld

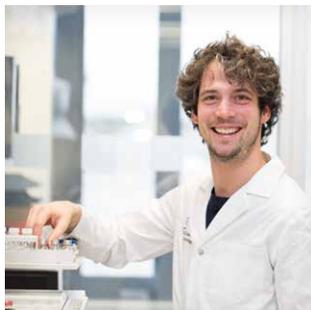
■ Als Lehrerin oder Lehrer begeistern Sie junge Menschen für naturwissenschaftlich-technische Zusammenhänge und nutzen Ihre Expertise, um technikbezogene Lehr- / Lernprozesse anzuregen und zu unterstützen. Der Beruf der Lehrerin des Lehrers bietet Ihnen:

- Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten
- Wahrnehmung von anspruchsvollen Bildungs- und Erziehungsaufgaben
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Arbeit in kollegialen Teams
- Den Dialog mit jungen Menschen
- Aufstiegschancen

Mit dieser Berufsentscheidung erwartet Sie eine interessante Tätigkeit im Umgang mit jungen Menschen, gute Verdienstmöglichkeiten sowie eine hohe Vereinbarkeit von Familie und Beruf durch flexible Teilzeitmodelle.

Zulassung

■ Vor Beginn des Studiums ist ein 8-wöchiges Praktikum in einem Betrieb der lebensmittelverarbeitenden Industrie erforderlich. Eine einschlägige fachpraktische Tätigkeit ersetzt dieses Grundpraktikum. Das Zeugnis der Hochschulreife (allgemeine oder einschlägig fachgebundene) bzw. ein als gleichwertig anerkanntes Zeugnis berechtigt zum Studium. Insgesamt sind fachpraktische Tätigkeiten von 12 Monaten Dauer nachzuweisen. Der überwiegende Teil der fachpraktischen Tätigkeit soll vor Abschluss des Masterstudiums geleistet werden.



Studienverlauf

BACHELORSTUDIUM				
	■ Berufliche Fachrichtung Lebensmitteltechnik	■ Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	■ Bildungswissenschaften und Berufspädagogik	
1. - 3. Sem.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mathematik ■ Physik ■ Lebensmittelchemie ■ Verfahrenstechnik ■ Betriebliche Technik 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chemie ■ Biochemie ■ Lebensmittelwissenschaftliche Grundlagen ■ Mikrobiologie 		■ Bachelorarbeit (5.+6. Sem. bzw. nach Erreichung von 90 LP)
■ Deutsch für Schülerinnen u. Schüler mit Zuwanderungsgeschichte				
4. - 5. Sem.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wahlpflichtbereich ■ Lebensmitteltechnologie ■ Qualitätsmanagement 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ernährungsphysiologische Grundlagen 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kompetenzentwicklung (inkl. Eignungs- und Orientierungspraktikum) 	
6. Sem.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fachdidaktik 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sozioökonomische Grundlagen ■ Fachdidaktik 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Berufspädagogik (inkl. Berufsfeldpraktikum) 	

MASTERSTUDIUM				
	■ Berufliche Fachrichtung Lebensmitteltechnik	■ Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	■ Bildungswissenschaften und Berufspädagogik	
1. - 2. Sem.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lebensmitteltechnologie ■ Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik I 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ernährungs- u. Haushaltswissenschaft ■ Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- u. Hauswirtschaftswissenschaft I 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Entwicklung u. Lernen 	■ Masterarbeit (3.+4. Sem.)
2. Sem.	■ Praxissemester			
3. - 4. Sem.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik II 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dienstleistungs- u. Verpflegungsmanagement ■ Verbraucherschutz u. Beratung ■ Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- u. Hauswirtschaftswissenschaft II/ III 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gestaltung der Berufsbildung ■ Berufspädagogisches Kolloquium 	