

## Der Studiengang

Die Hochschule OWL bietet gemeinsam mit der Universität Paderborn einen neuartigen Lehramtsstudiengang an. Das Konzept ist einzigartig in Nordrhein-Westfalen und bereitet zukünftige Lehrerinnen und Lehrer an Berufskollegs für Berufe im hauswirtschaftlichen und lebensmittelverarbeitenden Sektor optimal vor. Es stellt eine gelungene Kombination aus fachwissenschaftlichen, fachdidaktischen und bildungswissenschaftlichen Anteilen dar.

An der Hochschule OWL werden naturwissenschaftliche und technische Grundlagenkenntnisse vermittelt, bevor die speziellen Fachkenntnisse der Back- und Süßwarentechnologie, der Fleischtechnologie und der Getränketechnologie angeboten werden. Der Praxisbezug ist dabei ein Markenzeichen der Hochschule OWL. An der Universität Paderborn weiten die Studierenden ihre Kompetenzen in den Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften sowie in der Fachdidaktik und den Bildungswissenschaften aus.

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 werden von der Universität Paderborn angeboten. Der Studiengang schließt mit dem Bachelor of Education ab.

Die Masterphase, die mit einem Master of Education abschließt, hat 4 Semester Regelstudienzeit und findet an der Universität Paderborn statt. In diesem Teil der Ausbildung werden vor allem die wissenschaftlichen Kompetenzen für Unterrichts-, Erziehungs- und Schulentwicklungsaufgaben vertieft.

## Kontakt

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

Telefon: 05261 - 702 3401  
E-Mail: [info.fb4@hs-owl.de](mailto:info.fb4@hs-owl.de)  
[www.hs-owl.de/fb4](http://www.hs-owl.de/fb4)

Lehramt an Berufskollegs mit den beruflichen Fachrichtungen Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Lebensmitteltechnik

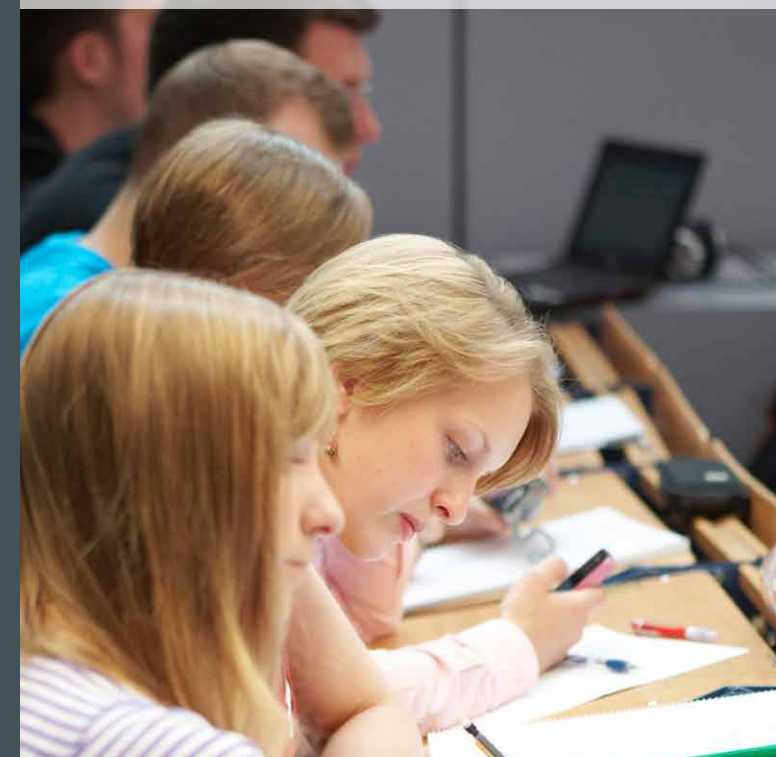
**Prof. Dr. rer. nat. Claudia Jonas**  
E-Mail: [claudia.jonas@hs-owl.de](mailto:claudia.jonas@hs-owl.de)

**Allgemeine Studienberatung**  
[studienberatung@hs-owl.de](mailto:studienberatung@hs-owl.de)

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

Telefon: 05251 - 60 3657  
E-Mail: [service@plaz.upb.de](mailto:service@plaz.upb.de)  
[www.plaz.uni-paderborn.de](http://www.plaz.uni-paderborn.de)

Jahrzehntelange Erfahrung der Hochschule OWL in der Ausbildung von Lebensmitteltechnologinnen und -technologien kombiniert mit langer Tradition in der Lehrkräfteausbildung der Universität Paderborn.



**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.)

# Bachelorphase

## Studienverlauf Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

### 1. bis 3. Semester

- Naturwissenschaftliche Grundlagen Chemie
- Lebensmittelproduktion, Sensorik
- Grundlagen der Mikrobiologie

### 4. bis 5. Semester

- Ernährungsphysiologische Grundlagen

### 6. Semester

- Fachdidaktik

## Studienverlauf Fachrichtung Lebensmitteltechnik

### 1. bis 3. Semester

- Naturwissenschaftliche Grundlagen Mathematik
- Fachwissenschaftliche Grundlagen Betriebliche Technik

### 4. bis 5. Semester

- Fachwissenschaftliche Grundlagen Lebensmitteltechnik:
  - Back- und Süßwarentechnologie
  - Fleischtechnologie
  - Getränketechnologie
- Lebensmittelchemie
- Qualitätsmanagement

### 6. Semester

- Fachdidaktik

## Studienverlauf Bildungswissenschaftliches und berufspädagogisches Studium

### 4. bis 6. Semester

- Unterricht und allgemeine Didaktik, Kompetenzentwicklung
- Berufspädagogik



# Masterphase

## Studienverlauf Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

### 1. Semester

- Ernährungs- und Haushaltswissenschaft
- Fachdidaktik I

### 2. Semester

- Praxissemester

### 3. bis 4. Semester

- Fachdidaktik II
- Dienstleistungs- und Verpflegungsmanagement
- Verbraucherschutz und Beratung

## Studienverlauf Fachrichtung Lebensmitteltechnik

### 1. Semester

- Projektarbeit im Bereich Back- und Süßwarentechnologie oder Getränketechnologie oder Fleischtechnologie
- Fachdidaktik I

### 2. Semester

- Praxissemester

### 3. bis 4. Semester

- Fachdidaktik II

# Praxisphasen

| Praktika                             | Dauer      | Zeitpunkt                |
|--------------------------------------|------------|--------------------------|
| Eignungspraktikum (www.elise-nrw.de) | 20 Tage    | i.d.R. vor Studienbeginn |
| Orientierungspraktikum               | 4 Wochen   | Bachelor                 |
| Berufsfeldpraktikum                  | 4 Wochen   | Bachelor                 |
| Praxissemester                       | 1 Semester | Master                   |

## Zugangsvoraussetzungen

Vor Beginn des Studiums muss ein 8-wöchiges Praktikum in einem Betrieb der lebensmittelverarbeitenden Industrie durchgeführt werden. Eine einschlägige fachpraktische Tätigkeit ersetzt dieses Grundpraktikum. Das Zeugnis der allgemeinen Hochschulreife bzw. ein als gleichwertig anerkanntes Zeugnis ist erforderlich. Eine fachpraktische Tätigkeit von 12 Monaten Dauer ist bis zum Beginn des Vorbereitungsdienstes zu absolvieren. Die Kenntnis zweier Fremdsprachen ist spätestens bis zur Zulassung zur Bachelorarbeit zu erbringen.

