



© Rudolf Ernst/iStock/Getty Images Plus

Bildungsbezogene Studiengänge mit gesellschaftlicher Verantwortung

Die Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung an der Europa-Universität Flensburg

Ernährung, Gesundheit und nachhaltige Lebensführung in Alltag und Beruf gehören zu den zentralen Zukunftsthemen unserer Gesellschaft. An der Europa-Universität Flensburg (EUF) werden diese Themen in einem vielfältigen Studienangebot gebündelt: Neben den allgemeinbildenden Studiengängen Gesundheit und Ernährung (B.A.) sowie Ernährung und Verbraucherbildung (M.A.) bietet sie das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (B.A./M.Ed.). Studierende befassen sich mit Ernährungswissenschaft, Gesundheitsförderung, nachhaltiger Lebensführung, modernen Berufsbildern, Digitalisierung und Verbraucherkompetenz und reflektieren zugleich deren professionelle pädagogische Vermittlung.

Bachelor: Gesundheit und Ernährung (B.A. Bildungswissenschaften)

Studienprofil und Struktur

Neben bildungswissenschaftlichen Anteilen werden zwei allgemeinbildende Fächer studiert, darunter der Teilstudiengang Gesundheit und Ernährung. Studierende erwerben pädagogische, fachwissenschaftliche sowie fachdidaktische Kompetenzen für eine spätere Tätigkeit in der Schule der Sek. I oder in außerschulischen Berufsfeldern (siehe Modulübersicht in ♦ Tabelle 1).

Im Studienverlauf besteht die Möglichkeit, zwischen drei Spezialisierungen zu wählen, die auf den anschließenden Master vorbereiten:

- Master of Education für das Lehramt an Sekundarschulen mit dem Teilstudiengang Gesundheit und Ernährung (Vorbereitung auf das Schulfach Ernährung und Verbraucherbildung [EVB])
- Erziehungswissenschaftlicher Fach-Master-Studiengang
- Fachwissenschaftlicher Master-Studiengang

Inhalte und Kompetenzaufbau

Gesundheit und Ernährung sind zentrale Zukunftsthemen unserer Gesellschaft. Ziel ist es, Studierende zu befähigen, Gesundheit ganzheitlich zu denken, Ernährung nachhaltig zu gestalten und Bildungsprozesse wirksam zu begleiten. Das Studium integriert Gesundheitswissenschaften, Ernährungswissenschaft, Fachdidak-

Studieren in Flensburg

Gesunde und nachhaltige Ernährung ist das zentrale Thema der hier vorgestellten Studiengänge. Der Studienort Flensburg bietet kurze Wege, eine lebendige Hochschulkultur und unmittelbare Nähe zum Meer. Studieren an der nördlichsten Universität Deutschlands bedeutet professionelle Bedingungen in persönlicher Lernumgebung und hohe Lebensqualität in direkter Nachbarschaft zu Dänemark. Europa ist in Flensburg Alltag.



Studieren mit allen Sinnen – eine wichtige Voraussetzung für die Verbindung von Theorie und Praxis

Zentrale Bachelormodule im Überblick			
Sem.	Modulinhalte		
1	Gesundheitswissenschaften	Ernährungswissenschaft und Sinnesphysiologie	
2		Lebensmittel und Lebensstile	
3	Gesundheit und Entwicklung über die Lebensspanne	Fachdidaktik und Schulpraktikum	
4	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Gesundheitspolitik und Gesundheitsförderung	
5	Sozioökonomie des privaten Haushalts	Wahlpflicht: Gesundheitsfördernde Lebenswelten oder Konzeptentwicklung	
6	Wahlpflicht: Ernährungsberatung oder Gesundheitsberatung	Wahlpflicht: Settings der Gesundheitsförderung oder Qualitätssicherung	Bachelorarbeit
Zentrale Mastermodule im Überblick			
Sem.	Modulinhalte		
1	Fachspezifischer Unterricht der Ernährungs- und Verbraucherbildung		
2	Lernwerkstätten der Ernährungs- und Verbraucherbildung	Gesundheit, Ernährung und privater Konsum	
3	Praxissemester an der Schule		
4	Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung	Masterarbeit	

Tab. 1: Modulübersicht Bachelor Gesundheit und Ernährung und Master Ernährung und Verbraucherbildung

tik sowie sozialwissenschaftliche Perspektiven. Von Beginn an erwerben die Studierenden fundierte Kenntnisse in Public Health, Salutogenese und Pathogenese sowie in Ernährungsphysiologie, Biochemie und Sinnesphysiologie. Sie analysieren Gesundheitsverhalten, reflektieren Krankheitsmodelle kritisch und ordnen Ernährung im Spannungsfeld von Lebensstil, Kultur, Nachhaltigkeit und sozialer Lage ein.

Praxisbezug und Professionalisierung

Ein besonderes Profilvermerkmal ist die durchgängige Verbindung von Theorie und Praxis. In Projekten, Experimenten und praktischer Nahrungszubereitung entwickeln die Studierenden professionelle Handlungskompetenz. Sie lernen zu unterrichten, erproben gesundheitsförderliche Konzepte und reflektieren ihr berufliches Selbstverständnis.

Master: Ernährung und Verbraucherbildung (EVB) – Lehramt an Gemeinschaftsschulen (M.A.)

Ziel und Profil

Der Teilstudiengang richtet sich an Studierende, die junge Menschen dazu befähigen möchten, ihre Lebensführung gesundheitsförderlich, nachhaltig und sozial verantwortlich zu gestalten. Im Zentrum steht die professionelle Gestaltung eines wissenschaftsbasierten Unterrichts, der Konsumkompetenz, ökonomisches Denken und gesellschaftliche Teilhabe zusammenführt.

Die Studierenden erwerben vertiefte fachdidaktische Kompetenzen, entwickeln sprachensible Unterrichtskonzepte und formulieren Lernziele, u. a. im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Globale Konsumwelten und nachhaltige Lebensführung werden systematisch integriert.

Lernwerkstätten und Praxissemester

In den Lernwerkstätten setzen sich Studierende forschend lernend mit Konsum- und Lebensstilen auseinander und gestalten Bildungsangebote zur Förderung von Alltagskompetenzen. In enger Verzahnung von Universität und Schule planen, erproben und reflektieren die Studierenden eigenen Unterricht in der Sekundarstufe

Gesellschaftliche Perspektive und wissenschaftlicher Abschluss

Gesellschaftliche Herausforderungen wie Ernährungsarmut, Ressourcenmanagement, gesundheitlicher und wirtschaftlicher Verbraucherschutz werden im Studium analysiert. Globale Transformationsprozesse, Nachhaltigkeitsziele sowie Fragen von Demokratie, Diversität und Globalisierung stehen hier im Mittelpunkt. In Kooperation mit Kulturvermittler*innen entwickeln die Studierenden neue methodische Zugänge zur Förderung kultureller Ernährungsbildung.

„Bei uns steht Ihre Studierendenpersönlichkeit an erster Stelle. Wir unterstützen Sie darin, Ihren eigenen Weg als Bildungsmultiplikatorin oder -multiplikator zu gehen. Sie gestalten mit uns Zukunft!“

Prof. Ulrike Johannsen & Prof. Birgit Peuker



Berufliches Lehramt Ernährung und Hauswirtschaft (B.A./M.Ed.)

„Wie sieht die Ernährung der Zukunft aus und wie können wir gesunde und nachhaltige Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette produzieren und anbieten? Und wie trägt Hauswirtschaft dazu bei, dass jeder Mensch würdig versorgt wird – zu Hause oder in Einrichtungen?“

Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (B.A.)

Ein Berufsfeld mit Relevanz

Gastgewerbe, Lebensmittelhandwerk und hauswirtschaftliche Dienstleistungen stehen vor transformativen Veränderungen. Lehrkräfte übernehmen hier eine Schlüsselrolle: Sie qualifizieren junge Menschen für verantwortungsvolle Berufe und gestalten die Zukunft mit.

Bundesweit besteht ein deutlicher Bedarf an Lehrkräften für berufsbildende Schulen.

Studienprofil und Kompetenzaufbau

Der bildungswissenschaftliche Studiengang setzt sich zusammen aus der beruflichen Fachrichtung sowie einem allgemeinbildenden Schulfach und Berufspädagogik. Das Studium verbindet Ökotrophologie, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft mit beruflicher Didaktik als wichtige Grundlagen für das Lehramt an berufsbildenden Schulen. Schulpraktika sind integraler Bestandteil des Curriculums. Die Module verbinden ernährungswissenschaftliche, lebensmittelchemische und technologische Inhalte mit Fragen der Nachhaltigkeit, Qualitätssicherung, Sozioökonomie und Gesundheitsförderung.

Studierende arbeiten praktisch in der Lehrküche, experimentieren mit allen Sinnen und entwickeln eigene Forschungsprojekte in unserem Netzwerk. Ziel ist ein multiperspektivisches Verständnis beruflicher Handlungsfelder. Diese erstrecken sich von der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln bis zur Dienstleistung und Beratung an Kunden und Gästen. Ein Einblick in einen Teil des Modulkatalogs gibt ♦ Tabelle 2.

Berufsperspektiven nach dem Bachelor

Der Bachelor qualifiziert für den Übergang in den Master of Education und damit weiter für das Lehramt an berufsbildenden Schulen. Darüber hinaus eröffnet er Perspektiven im Bereich Wirtschaft, Weiterbildung, Beratung oder Wissenschaft.

Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (M.Ed.)

Ziel und Profil

Der Masterstudiengang führt zum Abschluss Master of Education und bildet für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft aus. **Mit dem Abschluss wird zugleich das erste Staatsexamen erworben und der Zugang zum**



Kein zäher Lerninhalt: Elastizitätsprobe von Brotteig

Referendariat eröffnet. Im Mittelpunkt stehen lernfeldorientierter Unterricht, vertiefte Lebensmitteltechnologie, kultursensible Bildungsarbeit sowie die professionelle Analyse beruflicher Arbeitsprozesse (vgl. Modulüberblick in ♦ Tabelle 2).

Praxis und Forschung

Zentrales Element ist das Praxissemester an berufsbildenden Schulen. Begleitet wird es durch forschungsorientierte Seminare. Die Studierenden entwickeln kultursensible Unterrichtskonzepte, reflektieren schulische Praxis wissenschaftlich und führen mit Betrieben ein Forschungsprojekt durch.

Karriere- und Entwicklungsperspektiven

Absolventinnen und Absolventen unterrichten an Berufsschulen, beruflichen Gymnasien, Fachschulen oder Berufsfachschulen. Sie arbeiten mit Jugendlichen und Erwachsenen in Ausbildungsberufen, u. a. des Lebensmittelhandwerks, der Gastronomie, der Systemgastronomie oder der Hauswirtschaft. Weitere Perspektiven bestehen in Schulentwicklung, Bildungsadministration und beruflicher Weiterbildung sowie Wissenschaft.

„Mein Studium in Flensburg war immer nah an Praxis und Forschung. Ich setze jetzt so viel davon in meinem Beruf ein und bin weiterhin im Austausch.“

Phil, Absolvent der Abteilung

Besonderheiten des Studiengangs an der EUF

Aktuelle Schwerpunkte liegen in den gesellschaftlichen Transformationsthemen Robotik und KI, Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und kultursensibles Unterrichten. Kleine Lerngruppen ermöglichen intensive Betreuung und frühe Einbindung in ein Netzwerk aus Schulpraxis, Forschung und Gesellschaft.

Zentrale Bachelormodule im Überblick (plus Zweitfach und Berufspädagogik)			
Sem.	Modulinhalte		
1	Berufs- und Arbeitswissenschaften	Ernährungswissenschaft und Sinnesphysiologie	
2	Hygiene und Arbeitssicherheit	Lebensmittel und Lebensstile	
3	Chemie	Berufsdidaktik und Schulpraktikum	
4	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Lebensmittelchemie	
5	Sozioökonomie des privaten Haushalts	Gesundheitsfördernde Lebenswelten	
6	Technik in Gewerbe und Haushalt	Ernährungsberatung	
	Bachelorarbeit		
Zentrale Mastermodule im Überblick (plus Zweitfach und Berufspädagogik)			
Sem.	Modulinhalte		
1	Lernfeldorientierter Unterricht I	Allgemeine Lebensmitteltechnologie II	Transkulturelle Arbeit und Bildung
2			
3	Praxissemester in der Schule		
4	Spezialisierung Gastgewerbe und Lebensmittelhandwerk	Masterarbeit	

Tab. 2: Modulübersichten Bachelor und Master Ernährung und Hauswirtschaft

Studiengänge Ernährung und Verbraucherbildung

Regelstudienzeit: B.A.: 6 Sem (180 ECTS),
M.Ed./M.A.: 4 Sem. (120 ECTS)

Akkreditierung: aktuell reakkreditiert

Zulassungsmodus: über Portal der EUF, internes Auswahlverfahren

Zugangsvoraussetzungen: Allgemeine Hochschulreife oder gleichwertiger Abschluss (für den B.A.), abgeschlossener einschlägiger Bachelor (für den M.Ed./M.A.)

Studienbeginn: Achtung: Bei uns starten Sie jedes Herbstsemester im September!

Bewerbungsfrist: vom 15. Mai bis 15. Juli

Abschluss: Bachelor of Arts (B.A.)
Master of Education (M.Ed.)
Master of Arts (M.A.)

Semesterbeitrag: 379,30 €

Kontakt: www.uni-flensburg.de/studium-lehre/studierendenservice
www.uni-flensburg.de/evb

