

Berufsschullehramt Lebensmittelwissenschaft

Der Studienweg umfasst zunächst den **Bachelorstudiengang Technical Education** (♦ Abbildung) und darauf aufbauend den **Masterstudiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen**. Das Studium setzt sich jeweils aus drei Bereichen zusammen: Berufliche Fachrichtung Lebensmittelwissenschaft, Unterrichtsfach (z. B. Deutsch, Chemie, Religion) und Berufs- und Wirtschaftspädagogik.

Der **Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaft** umfasst die naturwissenschaftlichen, technologischen, warenkundlichen, rechtlichen, betriebswirtschaftlichen und mikrobiologisch-hygienischen Aspekte der Lebensmittelherstellung im gewerblichen und industriellen

An der Leibniz Universität Hannover gibt es über 80 Studiengänge, in die rund 30 000 Studierende immatrikuliert sind. Sie bietet ein vielfältiges Campusleben mit Sport (über 100 Sportarten), Kultur (Big Band, Sinfonieorchester, Chor, English Theatre) und Freizeit (Segelfliegen, Literarischer Salon, Kino). Hannover ist eine zentrale Stadt in Deutschland und eine der grünsten Städte Europas. An der Universität erleben Sie einen Campus im Grünen mitten in der City.

Sektor. Humanernährung, Lebensmittelchemie, Ernährungsphysiologie und Marketing bilden weitere Schwerpunkte.

Im anschließenden **Masterstudiengang** werden die fachwissenschaftlichen und vor allem fachdidaktischen Inhalte des Bachelorstudiums vertieft. Behandelt werden die Bereiche Fachdidaktik im Berufsfeld Ernährung, Verfahrenstechnik von Lebensmitteln, Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit sowie Ernährungsassoziierte Erkrankungen. Mit dem fachdidaktischen Schwerpunkt im Masterstudiengang erhalten Sie die methodische und praktische Qualifizierung für den Vorbereitungsdienst bzw. das Referendariat für das Lehramt an berufsbildenden Schulen.

Master of Education

Lehramt an berufsbildenden Schulen
Berufliche Fachrichtung:
Lebensmittelwissenschaft
(4 Semester)



Master of Science

Life Science
(4 Semester)



Bachelor Technical Education

Berufliche Fachrichtung: Lebensmittelwissenschaft
(6 Semester)

	Bachelor (B.Sc.)	Master (M.Ed.)
Regelstudienzeit:	6 Sem. (180 ECTS)	4 Sem. (120 ECTS)
Akkreditierung:	bis 31.03.2026	bis 31.03.2026
Zulassungsmodus:	zulassungsbeschränkt	zulassungsfrei
Zugangsvoraussetzungen:	Allgemeine Hochschulreife (Abitur) oder Fachhochschulreife, besonderer Zugang für beruflich Qualifizierte möglich	B.Sc. Technical Education Lebensmittelwissenschaft
Besonderheiten:	Vorpraktikum (empfohlen, ohne Pflicht)	Schulpraktikum von mindestens vier Wochen an einer Schule des berufsbildenden Schulwesens
Studienbeginn:	Wintersemester	Winter- und Sommersemester
Abschluss:	Bachelor Technical Education (B.Sc.)	Master Lehramt an berufsbildenden Schulen (M.Ed.)
Semesterbeitrag	434,91 € (SoSe 2026)	434,91 € (SoSe 2026)
Kontakt:	Dr. Inga Schneider, Studiengangskoordination, schneider@foh.uni-hannover.de www.naturwissenschaften.uni-hannover.de/de/studium/studienangebot/lebensmittelwissenschaft	



Das sollten Sie über das Studium wissen

Naturwissenschaftliches Interesse und fundierte Kenntnisse in den Naturwissenschaften (z. B. Chemie, Biologie) sind Voraussetzungen für ein erfolgreiches Studium. Außerdem sollten Interesse und Freude an der Arbeit mit jungen Menschen sowie kommunikative und soziale Fähigkeiten vorhanden sein. Für Studierende ohne fachlich einschlägige abgeschlossene Berufsausbildung ist ein Fachpraktikum in der Gastronomie und Lebensmittelhandwerk im Umfang von 52 Wochen bis zur Anmeldung der Masterarbeit zu absolvieren. Ein zentraler Bestandteil des Studiums ist das Unterrichtsfach. Zur Auswahl stehen: Chemie, Deutsch, Englisch, Informatik, Mathematik, Physik, Politik, Religion (evangelisch und katholisch) und Spanisch.

Tätigkeitsfelder und Berufsmöglichkeiten

Absolventen und Absolventinnen des Bachelorstudiengangs können ein Masterstudium Lehramt an berufsbildenden Schulen anschließen. Nach erfolgreichem Abschluss der Masterprüfungen erfüllen Sie die **Voraussetzungen für das Referendariat** zum Lehramt an berufsbildenden Schulen. Ihr zukünftiger Arbeitsplatz als Lehrerin/Lehrer ist die Berufsschule, die Berufsfachschule, die Fachoberschule oder das Fachgymnasium. Dort bilden Sie Schüler und Schülerinnen aus, die u. a. folgende Lehrberufe anstreben: Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann, Fleischer*in, Bäcker*in, Konditor*in, Köchin/Koch, Fachverkäufer*in, Systemgastronom*in.

Es ist auch möglich, im Anschluss einen **fachwissenschaftlichen Masterstudiengang** zu absolvieren, der darauf abzielt, im in-

dustriellen Sektor oder der wissenschaftlichen Forschung tätig zu werden. Das ist beispielsweise im **Master Life Science** an der Leibniz Universität Hannover möglich, in dem Sie einen von vier Schwerpunkten (Molekular- und Zellbiologie, Industrielle Biotechnologie, Natur- und Wirkstoffchemie, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften) belegen können.

Zusätzlich soll zukünftig auch die Möglichkeit des **Quereinstiegs in das Lehramt an berufsbildenden Schulen** über einen fachwissenschaftlichen Bachelor gegeben werden. Der Masterstudiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen für Fachbachelor (LBS-Sprint) ist für das Wintersemester 2026/2027 geplant und richtet sich an Bachelorabsolventen und -absolventinnen aus fachwissenschaftlichen Studiengängen, Ernährungs- oder Lebensmittelwissenschaft, die in das Lehramt an berufsbildenden Schulen wechseln möchten.

Auch ohne Masterstudiengang ist der **Bachelorabschluss** nach sechs Semestern bereits ein erster Abschluss, der für Tätigkeiten im Bereich der beruflichen Aus- und Weiterbildung und für Aufgaben im nahrungsmittelverwertenden Sektor qualifiziert.

Nach dem Masterabschluss ist eine **Promotion** zum Dr. rer. nat. und Dr. phil. möglich.

1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.
Mathematik und Physik	Einführung in die Didaktik des Berufsfeldes Ernährung	Anatomie, Humanbiologie und Biochemie für Lebensmittelwissenschaft		Ernährungsphysiologie und Humanernährung	Marketing für Lebensmittelwissenschaft
Ökonomische und rechtliche Grundlagen der Betriebsführung für Lebensmittelwissenschaft	Lebensmittelrecht und Verbraucherrecht	Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelensorik		Rohstoffkunde und Warenkunde pflanzlicher und vom Tier stammender Lebensmittel	Bachelorarbeit
Chemie für Lebensmittelwissenschaft		Lebensmittelchemie			
	Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene				
		Wahlpflichtmodul 1			
		Wahlpflichtmodul 2			

Grundlagen Fachdidaktik Lebensmitteltechnologie und Qualitätskontrolle Ernährung