

Lehramt mit Zukunft: Studium im Bereich Ernährung, Konsum und Gesundheit an der Universität Paderborn



© Universität Paderborn

Lehramt im Bereich Ernährung, Konsum und Gesundheit

Regelstudienzeit:	6 Sem. (Bachelor: 180 ECTS), 4 Sem. (Master: 120 ECTS)
Akkreditierung:	seit 2022
Zulassungsmodus:	zulassungsfrei, Kombinationsmöglichkeiten mit Zweifach sind zu beachten
Studienbeginn:	jeweils zum Wintersemester: Ernährungslehre GyGe, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft BK. Jedes Semester: Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) HRSGe
Bewerbungsfrist:	für das Wintersemester im Allg. Anfang Juni bis Mitte September; für das Sommersemester im Allg. Anfang Dezember bis Mitte März
Abschluss:	Bachelor bzw. Master of Education, d. h. Qualifikation für die Zulassung zum Referendariat
Semesterbeitrag:	323,80 € (WS 2025/26)

Ernährungslehre

Gesundheitsförderliche Ernährung, verantwortungsvoller Konsum und Nachhaltigkeit sind heute zentrale gesellschaftliche Herausforderungen, die möglichst schon in der Schule thematisiert werden sollten. An weiterführenden Schulen werden diese Themen nur in wenigen Fächern verknüpft: Dazu gehören Ernährungslehre in der Oberstufe von Gymnasien und Gesamtschulen (GyGe), Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an Berufskollegs (BK) sowie im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen (HRSGe). Der hohe Lebensweltbezug dieser Fächer macht sie für Schülerinnen und Schüler sehr attraktiv.

Als einzige Universität in Deutschland bietet Paderborn in allen drei Fachrichtungen ein eigenständiges Lehramtsangebot. Nahezu alle Veranstaltungen sind speziell für Lehramtsstudierende konzipiert – Lehrimport¹ bleibt die Ausnahme. Durch den an der Universität Paderborn allgemein starken Fokus auf die Lehramtsausbildung gibt es eine große Bandbreite an Fächern, mit denen diese Studiengänge kombiniert werden können.

Ernährungslehre an Gymnasien und Gesamtschulen wird seit dem Wintersemester 2016/17 als bundesweit einziger Studiengang dieser Art am Standort Paderborn angeboten. Als Fach im MINT-Bereich steht zunächst der Erwerb naturwissenschaftlicher Grundlagen im Fokus des Studiums (♦ Tabelle), um Kenntnisse zur komplexen Wirkung von Nahrung im Stoffwechsel zu vermitteln. Im Verlauf folgt die Verknüpfung mit weiteren Bereichen und vielfältigen praktischen Veranstaltungen. Im Masterstudium werden gesellschaftliche Perspektiven auf die Fachinhalte reflektiert und auch fachdidaktisch vertieft. Dabei rückt besonders das Thema Nachhaltigkeit in den Fokus – etwa in Seminaren zu Welt-ernährung oder Ernährungsökologie. Dies beinhaltet die Reflexion des eigenen Konsumverhaltens ebenso wie Ernährungssystemfragen im globalen Kontext oder die Auseinandersetzung mit ernährungspolitischen Rahmenbedingungen.

Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

Die Studiengänge Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Lebensmitteltechnik, der in Kooperation mit der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe durchgeführt wird, werden für das Lehramt an Berufskollegs angeboten. Beide Studiengänge qualifizieren für vielfältige Handlungsfelder an Berufskollegs. Die Fachrichtungen sind gekennzeichnet durch gewerblich-technische, handwerkliche, kaufmännische und personenbezogene Dienstleistungs- und Produktionsberufe. Der Schwerpunkt liegt auf dem

¹ Lehrimport bedeutet, dass Lehrleistungen z. B. durch andere Fachbereiche erbracht werden.

Nahrungs- und Gastgewerbe sowie der Hauswirtschaft. Hinzu kommen Bildungsgänge zum Erreichen von allgemeinbildenden Abschlüssen der Sekundarstufen I und II, der Ausbildungsvorbereitung sowie der beruflichen Weiterbildung. Das Studienangebot in Paderborn berücksichtigt umfassende Perspektiven: die Sicht aus der Lebenswelt der Lernenden, der Berufswelt, der Fachwissenschaftlichen Haushalts- und Ernährungswissenschaft sowie der Fachdidaktik.

Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit)

Das Studienfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) fokussiert die Ernährungs- und Verbraucherbildung mit dem Ziel der Vermittlung zentraler Kompetenzen für die Lebensgestaltung und Gesundheitsförderung. Im Bachelorstudium werden hierzu natur-, sozial- und kulturwissenschaftliche Grundlagen aus der Haushalts-, der Ernährungswissenschaft und der zugehörigen Fachdidaktik vermittelt. Ernährungskompetenz wird durch gezielte Praxiskurse gestärkt. Im Masterstudiengang werden diese Grundlagen mit Blick auf das zukünftige Tätigkeitsfeld Schule durch eine Verzahnung von forschendem Lernen, schulischen Praxiserfahrungen und Auseinandersetzung mit Theorien und Konzepten der beteiligten Wissenschaften vertieft.

Die Universität Paderborn ist eine moderne Campus-Uni mit rund 16000 Studierenden – alles ist zentral und nah zusammen: Die Wege zwischen Hörsälen und Seminarräumen sind kurz und zwischendurch wird sich auf den Campuswiesen getroffen. Dank der sehr guten Anbindung ist die Universität aus der Stadt und der Umgebung bequem zu erreichen.

Wer Lust hat über den Tellerrand des eigenen Studiengangs zu schauen, findet an der Universität Paderborn viele Möglichkeiten: Spannende Vorträge (z. B. eine Ringvorlesung zum Thema Nachhaltigkeit), Konzerte, Filmabende im Uni-Kino oder Theateraufführungen sorgen für Abwechslung vom Studienalltag. Ein echtes Highlight ist das jährliche AStA-Festival, bei dem bekannte Bands auftreten und der ganze Campus zur Konzertbühne wird – ein Event, das weit über Paderborn hinaus bekannt ist!

Die Stadt Paderborn ist klein genug, um sich nicht zu verlieren, aber groß genug, um neben dem Studium noch ein aktives Freizeit- und Sozialleben zu führen. Es gibt viele Grünflächen, Cafés und Kneipen, Kultur-, Sport- und sonstige Freizeitangebote. Und: Bezahlbares Wohnen ist in Paderborn kein Wunschdenken.

Semester	Ernährungslehre an Gymnasien und Gesamtschulen	Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften an Berufskollegs	Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen
Bachelor of Education			
1	Naturwissenschaftliche Grundlagen	Naturwissenschaftliche Grundlagen	Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen
2	Medizin & Ernährung	Ernährungs- und haushaltswissenschaftliche Grundlagen	
3	Biologische Grundlagen	Sozioökonomische Grundlagen	Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung
4	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen	Lebensmittel und Ernährung
5	Lebensmittelwissenschaftliche Grundlagen	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft	Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung
6	Fachdidaktische Grundlagen	Lebensmittelwissenschaftliche Grundlagen	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung
	Ernährungs- und lebensmittelwissenschaftliche Praktika	Verbraucherschutz und Beratung	Ernährung, Gesundheit und Gesundheitsförderung in Settings
	Angewandte Ernährung	Nachhaltigkeit und Ökologie	Verantwortliche Lebensführung zwischen Ökonomie und Ökologie
Master of Education			
1	Ernährung in Prävention und Therapie	Ernährungswissenschaft	Didaktik des auf den Haushalt bezogenen Unterrichts
2	Praxissemester an der jeweiligen Schulform		
3	Vertiefung Fachdidaktik	Didaktik der beruflichen Fachrichtung	Individuelle und gesellschaftliche Konzepte des Ernährungshandelns
4	Molekulare Ernährungswissenschaft	Nachhaltiges Dienstleistungsmanagement	Urteilen und Forschen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung
	Ernährung und Gesundheitsförderung		