

Nicole Naeve-Stoß, Julia Kastrup & Gabriele Herold

Praxisphasen im Rahmen des Studiums Lehramt an beruflichen Schulen – Gestaltung und Erfahrungen an der Universität Hamburg

An der Universität Hamburg haben die Studierenden des Lehramts an beruflichen Schulen in unterschiedlichen Lehrveranstaltungen über das Bachelor- und Masterstudium hinweg einen unmittelbaren Kontakt zum schulischen Praxisfeld. In diesem Beitrag werden die Praxisformate vorgestellt, wobei eine Konkretisierung der jeweiligen Studienangebote unter der spezifischen Perspektive der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Haushaltswissenschaften erfolgt und insgesamt der Fokus der Betrachtung auf das Kernpraktikum, die Praxisphase im Masterstudium, gelegt wird.

Schlüsselwörter: Praxisphasen, Praxiserfahrungen, erfahrungsbezogene Reflexion, theoriegeleitete Reflexion

1 Die berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Haushaltswissenschaften an der Universität Hamburg

Das Studium des Lehramts an beruflichen Schulen an der Universität Hamburg gliedert sich in einen sechssemestrigen Bachelor- und einen viersemestrigen Masterstudiengang. Beide Studiengänge setzen sich wiederum aus drei Teilstudiengängen zusammen:

- Teilstudiengang Erziehungswissenschaft einschließlich Fachdidaktik und Berufs- und Wirtschaftspädagogik,
- Teilstudiengang der beruflichen Fachrichtung,
- Teilstudiengang des Unterrichtsfaches.

Bezüglich der beruflichen Fachrichtungen kann zwischen den folgenden gewählt werden: Bau- und Holztechnik, Chemotechnik, Elektrotechnik/Informationstechnik, Ernährungs- und Haushaltswissenschaften, Gesundheitswissenschaften, Kosmetikwissenschaften, Medientechnik, Metalltechnik oder Wirtschaftswissenschaften. Im Rahmen der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Haushaltswissenschaften wird das fachwissenschaftliche Studium der berufsfeldbezogenen naturwissenschaftlichen Grundlagen (z.B. Lebensmittelchemie, Ernährungswissenschaften, Mikrobiologie, Grundlagen der Arbeitswissenschaft, Betriebswirtschaft, Datenverarbeitung, Statistik, Ernährungs-, Hauswirtschafts- sowie Betriebswirtschaftslehre des Hotel- und Gaststättengewerbes, Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene sowie Lebens-