

## **Änderung des Studienablaufplans für die erste Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen**

Vom 26. Juni 2019

Die Studienablaufplan für die erste Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen vom 20. September 2018 (Amtliche Bekanntmachungen der TU Dresden Nr. 22/2018 vom 27. September 2018, S. 367) wird zum 1. Oktober 2019 wie folgt geändert:

Die Anlage 2 wird durch die im Anhang ersichtliche Fassung ersetzt.

Dresden, den 26. Juni 2019

Geändert aufgrund des Fakultätsratsbeschlusses der Fakultät Erziehungswissenschaften vom 26. Juni 2019.

## Anlage 2 Studienablaufplan

mit Art und Umfang der Lehrveranstaltungen (in SWS) sowie erforderlichen Leistungen, deren Art, Umfang und Ausgestaltung den Modulbeschreibungen zu entnehmen sind

Modul-Nr.	Modulname	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem.	10. Sem.	LP
		V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	
EW-SEBS-LEH-01	Chemische Grundlagen	4/0/0/1 (7), PL	0/0/*/0 *50 Stunden (2), PL									9
EW-SEBS-LEH-02	Biologische Grundlagen	2/0/0/0 (4), PL	6/0/0/0 (6), 2 PL									10
EW-SEBS-LEH-03	Berufswissenschaftliche und ernährungswissenschaftliche Grundlagen	0/2/0/1 (3), PL	2/0/0/1 (3), PL									6
EW-SEBS-LEH-04	Kundenorientierung bei Beschaffung und Produktion in Gewerbe und Haushalt		6 SWS nach Wahl Exkursion (4 Stunden) (4) (3) (2) PL									9
EW-SEBS-LEH-05	Lebensmittelchemie			4/2/4/1 (6), PVL	3/0/*/0 *50 Stunden (8), PL							14
EW-SEBS-LEH-06	Berufsfeldlehre/Berufsfelddidaktik des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft			2/0/0/0 (2), PL	0/2/0/1 (3), PL							5
EW-SEBS-LEH-SPÜ	Schulpraktische Übungen (SPÜ) – LEH					0/0/0/1 Schulpraktikum (30 Stunden) 2 PL						4

Modul-Nr.	Modulname	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem.	10. Sem.	LP
		V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	
EW-SEBS-LEH-07	Lebensmitteltechnologie					2/0/0/0 (3), PL	3/0/0/0 (4), PL					7
EW-SEBS-LEH-08	Wirtschaftslehre der Arbeits- und Ausbildungsstätten des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft					3/0/0/2 (7), PL	1/2/0/0 (6), PL					13
EW-SEBS-LEH-09	Angewandte Biochemie und Ernährungslehre							2/1/0/0 (4), PVL	2/1/0/0 (4), PVL, PL			8
EW-SEBS-LEH-10	Berufsfelddidaktik Ernährung und Hauswirtschaft							0/2/2/0 (5)	0/4/0/0 (5), PL			10
EW-SEBS-LEH-Block	Blockpraktikum B - LEH							Schulpraktikum (4 Wochen) PL				5
EW-SEBS-LEH-11	Wissenschaftstheoretische Grundlagen								2/0/0/1 (2)	1/0/0/1 (5), PL		7
EW-SEBS-LEH-12	Spezialisierung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft									6 SWS nach Wahl Exkursion (4 Stunden) PL		7

	<b>Summe LP erste Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>12</b>		<b>114</b>
	<b>Summe LP zweite Fachrichtung oder Fach<sup>1</sup></b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>10</b>		<b>99</b>
	<b>Summe LP Module bildungswissenschaftlicher Bereich</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>3</b>		<b>42</b>
	<b>Summe LP Ergänzungsbereich</b>				<b>4</b>			<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		<b>15</b>
	<b>Erste Staatsprüfung</b>										<b>30</b>	<b>30</b>
	<b>LP Studiengang gesamt<sup>2</sup></b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>300</b>

### Legende des Studienablaufplans

- LP Leistungspunkte – in Klammern ( ) anteilige Zuordnung entsprechend dem Arbeitsaufwand auf einzelne Semester  
V Vorlesung  
S Seminar  
P Praktikum  
T Tutorium  
PVL Prüfungsvorleistung  
PL Prüfungsleistung

<sup>1</sup> Art und Umfang der Lehrveranstaltungen sowie die Leistungspunkte in den einzelnen Semestern variieren in Abhängigkeit vom gewählten Fach bzw. zweiten Fachrichtung.

<sup>2</sup> Die Verteilung der Leistungspunkte kann je nach der individuell gewählten Kombination der beruflichen Fachrichtung mit dem gewählten Fach bzw. der zweiten Fachrichtung geringfügig variieren.