

Empfehlungen zum Betriebspraktikum im Rahmen des lehramtsbezogenen Bachelorstudiengangs Ernährung/Lebensmittelwissenschaft

Bachelorstudierenden der beruflichen Fachrichtung Ernährung/Lebensmittelwissenschaft wird empfohlen, sich beim Absolvieren des laut Betriebspraktikumsrichtlinie (Beschluss IR SETUB-5/1.o./25.10.2016) vorgeschriebenen 26-wöchigen Praktikums an folgender Tabelle zu orientieren und von den nachfolgend genannten Tätigkeitsbereichen/-anforderungen einen oder mehrere auszuwählen (s. unten).

Das Praktikum soll in der Regel in zusammenhängenden Abschnitten (Teilpraktika) von jeweils mindestens vier Wochen erfolgen – dies ist auch im Ausland möglich. Bei Anerkennungsfragen anderer Teilleistungen setzen Sie sich bitte frühzeitig mit dem Praktikumsbüro der SETUB in Verbindung.

Ausbildungsgebiet	Tätigkeitsbereich/-anforderungen	Ort/Betrieb
Lebensmittelgewinnung; Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln; Lagerung und Untersuchung von Lebensmitteln; Handel/Verkauf von Lebensmitteln	Grundoperationen in der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung; Anwendung von Untersuchungsmethoden; Tätigkeiten im Lebensmittelhandel	Lebensmittelbetriebe; Institutionen der Lebensmitteluntersuchung; Betriebe der Gastronomie und des Hotelwesens
Chemisches Apparatewesen; Lebensmittelmaschinenbau	Chemische Grundoperationen, z.B. Destillieren, Kristallisieren usw. Technologische Projektierung	Betriebe der chemischen und pharmazeutischen Industrie; Ingenieurbüros und Lebensmittelmaschinenbaubetriebe
Gastgewerbe	Herstellen und Verarbeiten von Lebensmitteln; Betreuung von Gästen	Betriebe des Gastgewerbes (Gastronomie, Hotellerie, Catering)