



Modulkatalog

B.A. Bildungswissenschaften (GPO 2015)
Teilstudiengang **BFR Ernährungs- und
Hauswirtschaftswissenschaft (FSA 38)**

Einschreibung ab: Herbstsemester 2019/20



Diesem Modulkatalog liegen folgende Satzungen zugrunde:

- [Gemeinsame Prüfungs- und Studienordnung GPO \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg für die Studiengänge Bildungswissenschaften mit dem Abschluss Bachelor of Arts sowie Lehramt an Grundschulen mit dem Abschluss Master of Education und Lehramt an Sekundarschulen mit dem Schwerpunkt Sekundarstufe I mit dem Abschluss Master of Education und Lehramt an Sekundarschulen mit dem Abschluss Master of Education in der konsolidierten Fassung vom 10. Januar 2022.](#)
- [Ordnung \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg zu den Schulpraktischen Studien für den Studiengang Bildungswissenschaften mit dem Abschluss Bachelor of Arts in der konsolidierten Fassung vom 4. Januar 2021.](#)
- [Satzung der Europa-Universität Flensburg über die Festsetzung der Curricularwerte \(CW-Satzung\)](#)

Wichtige Lesehinweise:

Der Studiengang **B.A. Bildungswissenschaften** gliedert sich in lernergebnisorientierte Module, die in der Regel mit nur einer, das Lernergebnis feststellenden, Prüfungsleistung abschließen. Für erfolgreich abgeschlossene Module werden Leistungspunkte (LP) nach dem European Credit Transfer System (ECTS) vergeben. Ein LP entspricht einem durchschnittlichen studentischen Arbeitsaufwand von 30 Stunden. (1 LP = 30 h)

Ein Teil der Bestimmungen ist in der Prüfungs- und Studienordnung des Studiengangs oder in anderen Satzungen der EUF verankert und wird im Modulkatalog lediglich wiedergegeben. Dies gilt beispielsweise für den empfohlenen Studienverlauf, Modultitel, Veranstaltungsformen oder Prüfungsformen, die in der Prüfungs- und Studienordnung verbindlich geregelt sind. Andere Bestimmungen wiederum sind allein im Modulkatalog verankert. Dies gilt beispielsweise für die Lehr-/Lernformen, Kompetenzzielbeschreibungen oder Modulverantwortung. Im Zweifelsfall, sofern etwa die im Modulkatalog wiedergegebenen Angaben im Widerspruch zu Angaben der zugrundeliegenden Satzungen stehen, gelten allein die Angaben aus den Satzungen der EUF. Es empfiehlt sich deshalb, bei der Lektüre einer Modulbeschreibung auch die Prüfungs- und Studienordnung und ggf. weitere Satzungen zu Rate zu ziehen.

Modulkataloge werden semesterweise auf geänderte Bestimmungen hin geprüft und zu einem jeweiligen Stichtag im Frühjahrssemester bzw. Herbstsemester aktualisiert und veröffentlicht. Die letzte Änderung an einem Modul entnehmen Sie bitte der Fußzeile der entsprechenden Modulbeschreibung.

Der vorliegende Modulkatalog enthält die offiziellen Beschreibungen der Module im **Teilstudiengang BFR Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (FSA 38)** des Studiengangs **B.A. Bildungswissenschaften**. In den Modulbeschreibungen werden die wesentlichen Bestimmungen der jeweiligen Module nach einem gemeinsamen Schema wiedergegeben. Das Verzeichnis der den Modulen zuzuordnenden Lehrveranstaltungen („Vorlesungsverzeichnis“) ist davon zu unterscheiden und wird gesondert veröffentlicht.



Auf einen Blick

Zentrale Einrichtungen und Ansprechpersonen an der Europa-Universität Flensburg¹

Zentrale Studienberatung

Auf dem Campus 1
Gebäude HEL | Raum 002
24943 Flensburg
Tel. +49 461-805-2193
E-Mail: studienberatung@uni-flensburg.de
<https://www.uni-flensburg.de?40726>

Studierendensekretariat

Auf dem Campus 1
Gebäude HEL | Raum 018
24943 Flensburg
<https://www.uni-flensburg.de?40075>

Praktikumsbüro (für Schulpraktika)

Auf dem Campus 1
Gebäude RIG 7 | Raum 710
24943 Flensburg
Tel. +49 461-805-2258
E-Mail: praktikumsbuero@uni-flensburg.de
<https://www.uni-flensburg.de?18818>

Alles zum Themenfeld Diversität und Familienservice finden Sie hier:
<https://www.uni-flensburg.de/?24274>

Hier finden Sie die Fachberater*innen für Ihren Studiengang:
<https://www.uni-flensburg.de?40717>

Weitere Fragen werden hier beantwortet:

Sekretariat Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung

Auf dem Campus 1
Gebäude OSL | Raum 536
24943 Flensburg
E-Mail: evb@uni-flensburg.de
<https://www.uni-flensburg.de/evb/wer-wir-sind/personen/sekretariat>

¹Bitte beachten Sie die im Internet angegebenen Sprechzeiten.

Empfohlener Studienverlauf

SEMESTER 1 BIS 4:

Im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft benötigen / erwerben Sie in den Semestern 1-4 insgesamt **40 LP** von 120 LP.

1	Pädagogik und Bildung	M 1: Einführung in die berufswissenschaftlichen Grundlagen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft	M 2: Ernährungswissenschaftliche und sinnesphysiologische Grundlagen	Fach B
2	Pädagogik und Bildung	M 3: Grundlagen qualitätssichernden Arbeitens in Gewerbe und Haushalt	M 4: Ernährung und Gesundheit: Lebensstile, Essmuster und Essstörungen	Fach B
3	Pädagogik und Bildung	M 5: Grundlagen der Biologie	M 8: Theorie-Praxis-Modul III: Berufsdidaktisches Praktikum mit berufsdidaktischem Seminar	Fach B
4	Pädagogik und Bildung	M 6: Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	M 7: Technik in Gewerbe und Haushalt	Fach B

SEMESTER 5 UND 6:

Spezialisierungsoption	Lehramt an berufsbildenden Schulen
-------------------------------	-------------------------------------------

In der Spezialisierung „M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ erwerben Sie im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im 5. und 6. Semester **20 LP** von insgesamt 60 LP.

5	Pädagogik und Bildung	M 10: Sozioökonomie des privaten Haushalts	M 11: Gesundheitsfördernde Lebenswelten	Fach B
6	Päd. u. Bi. BA Thesis (A/B /E)	M 9: Grundlagen der Lebensmittelchemie	M 15: Ernährungsberatung	Fach B

oder:

5	Pädagogik und Bildung	M 10: Sozioökonomie des privaten Haushalts	M 11: Gesundheitsfördernde Lebenswelten	M 15: Ernährungsberatung	Fach B
6	Pädagogik und Bildung	M 9: Grundlagen der Lebensmittelchemie		Bachelor Thesis (Fach A, B oder Erzwiss.)	Fach B

Spezialisierungsoption	Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang
-------------------------------	------------------------------------------------------------

In der Spezialisierung „Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang“ erwerben Sie im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im 5. Semester **10 oder 15 LP** von insgesamt 30 LP. Im 6. Fachsemester wird Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft nicht studiert.

5	Pädagogik und Bildung	M 10: Sozioökonomie des privaten Haushalts	M 11: Gesundheitsfördernde Lebenswelten	M 16 (W): Gesprächsführung	Fach B
	<i>null, 5 oder 10 LP</i>	<i>EHW: 10 oder 15 LP (M 10, M 11 und M16 oder nur M 10 und M 11)</i>			<i>10 oder 15 LP</i>
6	Pädagogik und Bildung		Bachelor Thesis (Erzwiss.)	Pädagogik und Bildung	

Spezialisierungsoption	Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang
-------------------------------	-------------------------------------------------

In der Spezialisierung „Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang“ erwerben Sie im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im 5. und 6. Semester **20 oder 25 LP** von insgesamt 60 LP.

5	Pädagogik und Bildung	M 10: Sozioökonomie des privaten Haushalts	M 11: Gesundheitsfördernde Lebenswelten	M 16 (W): Gesprächsführung	Fach B
6	BA Thesis (A oder B)	M 9: Grundlagen der Lebensmittelchemie		M 15: Ernährungsberatung	

Modulbeschreibungen

Modul 1	Einführung in die berufswissenschaftlichen Grundlagen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft			
	<i>Basics of Vocational Science in the Field of Nutrition and Domestic Science</i>			
	Modulart		Pflichtmodul	
	Modulkennnummer		572010000	
	Leistungspunkte (LP)		5 LP	
	Semesterwochenstunden (SWS)		3 SWS	
	Studienabschnitt	1. Semester	Workload (gesamt)	150 h
	Turnus	Jedes Herbstsemester	Davon	Präsenzzeit 45 h
	Dauer	1 Semester		Selbststudium 105 h
Qualifikationsziel:	Die Studierenden haben Kenntnisse über die Entwicklung der Berufe im Berufsfeld und besitzen die Fähigkeit, zukünftige Tendenzen der Kernbereiche beruflichen Handelns in Produktion, Handel und personenbezogener Dienstleistung zu erkennen und gesellschaftlich, unternehmerisch sowie ökologisch einzuordnen. Sie sind in der Lage, aus verschiedenen Perspektiven, wie Bildungs- und Arbeitspolitik, Geschlechterforschung, Nachhaltigkeitsdiskurs und fortschreitender Digitalisierung, das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft in den Blick zu nehmen und systematisch einzuschätzen. Sie kennen den Zusammenhang von Berufs- und Lehrplan-Curriculumentwicklung. Die Studierenden besitzen Kenntnisse zum wissenschaftlichen Arbeiten, formulieren erste Forschungsfragen und ermitteln Forschungsthemen, die sie begleitet eigenständig recherchieren und beantworten.			
Fachkompetenz:	Fähigkeit, multiperspektivisches Überblickswissen über das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft aufzubauen und zu verwenden und dabei kritisch einzuschätzen. Verständnis für die Genese des Berufsfeldes mit seinen aktuellen Bedingungen hinsichtlich Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Fachkräftebedarf.			
Methodenkompetenz:	Fähigkeit zu wissenschaftlichem Lesen und Exzerpieren; Literaturrecherche, Interpretation von historischen Artefakten, mündliche Präsentation, Anwenden von Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens und begleitetes Erstellen von Forschungsfragen und -texten.			
Sozial- und Selbstkompetenz:	Selbstgesteuertes und begleitetes Lernen, Diskussionsführung, effektive Gruppenarbeit, Erfahrungsaustausch			
Lehr-/ Lernformen:	Vorlesung und Seminar, moderierte Diskussionsgruppen, Präsentation und Kleingruppenarbeit, forschendes Lernen und Recherchearbeit			
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Birgit Peuker			
Teilnahmevoraussetzung:	Keine			
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:	k.A.			

M 1: Teilmodul 1	Wissenschaftliche Grundlagen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft			
	Teilmodulkennnummer	572011000	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	80	Selbststudium		15 h
M 1: Teilmodul 2	Berufsentwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft			
	Teilmodulkennnummer	572012000	Lehrveranstaltungsart	Seminar/Übung
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	40	Selbststudium		30 h
M 1: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	572015000	Prüfungsumfang	10-15 Seiten
	Prüfungsform	Hausarbeit	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Hausarbeit: 10-15 Seiten			
				Letzte Änderung: 08.07.2020

Modul 2	Ernährungswissenschaftliche und sinnesphysiologische Grundlagen			
	<i>Basics of Nutrition Science and Sensory Awareness</i>			
	Modulart		Pflichtmodul	
	Modulkennnummer		572020000	
	Leistungspunkte (LP)		5 LP	
	Semesterwochenstunden (SWS)		3 SWS	
	Studienabschnitt	1. Semester	Workload (gesamt)	150 h
	Turnus	Jedes Herbstsemester	Davon	Präsenzzeit
	Dauer	1 Semester		Selbststudium
Qualifikationsziel:	Die Studierenden verfügen über grundlegende wissenschaftliche Kenntnisse der Ernährungsphysiologie und über den menschlichen Stoffwechsel und können diese über Verdauung und Absorption der Nährstoffe sowie über Stoffwechselwege und ihre Regulation anwendungsorientiert umsetzen. Sie sind in der Lage, Prozesse im Intermediärstoffwechsel, die Regulation des Wasser- und Mineralstoffhaushalts sowie den Stoffwechsel der Vitamine und Mineralstoffe nachzuvollziehen. Sie verstehen die Zusammenhänge von Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie von Physiologie, Biochemie und Pathogenese ernährungsmitbedingter Krankheiten. Die Studierenden kennen den Unterschied zwischen dem sensorischen Prüfen im Unterricht und als professionelle Methode zur Qualitätsbestimmung von Lebensmitteln in Nahrungsgewerbe. Die Studierenden besitzen Kenntnisse zum wissenschaftlichen Arbeiten, formulieren erste fachwissenschaftliche Forschungsfragen und sind in der Lage, Experimente zur ernährungsbezogenen Sinnes- und Wahrnehmungsphysiologie zu entwickeln, durchzuführen und zu evaluieren.			
Fachkompetenz:	Fähigkeit, Überblickswissen in Grundlagen der Ernährungswissenschaften und der Sinnesphysiologie anzuwenden und zu übertragen, Fähigkeit zum wissenschaftlichen Lesen und Exzerpieren.			
Methodenkompetenz:	Fähigkeit, wissenschaftliches Arbeiten im Theorie-Praxis-Bezug durchzuführen und mündlich Ergebnisse zu präsentieren, begleitetes Erstellen von Forschungsfragen.			
Sozial- und Selbstkompetenz:	Fähigkeit zu erfolgreicher Gruppenarbeit und Wissensvermittlung, selbstgesteuertem und begleitetem Lernen			
Lehr-/ Lernformen:	Vorlesung, effektive Kleingruppenarbeit mit forschendem Lernen, begleitete Tutorien und Reflexion			
Modulverantwortliche/r:	Dr. Inga Asbeck			
Teilnahmevoraussetzung:	Keine			
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:	k.A.			

M 2: Teilmodul 1	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Physiologie, Biochemie, Pathogenese			
	Teilmodulkennnummer	572021000	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	80	Selbststudium		30 h
M 2: Teilmodul 2	Experimente der Sinnes- und Wahrnehmungsphysiologie			
	Teilmodulkennnummer	572022000	Lehrveranstaltungsart	Seminar/Übung
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	20	Selbststudium		30 h
M 2: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	572025000	Prüfungsumfang	60 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	45 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	60-minütige Klausur			
				Letzte Änderung: 08.07.2020

Modul 3	Grundlagen qualitätssichernden Arbeitens in Gewerbe und Haushalt			
	<i>Basics of Quality Management of Work Processes in Profession and Household</i>			
	Modulart		Pflichtmodul	
	Modulkennnummer		572030000	
	Leistungspunkte (LP)		5 LP	
	Semesterwochenstunden (SWS)		3 SWS	
	Studienabschnitt	2. Semester	Workload (gesamt)	
	Turnus	Jedes Frühjahrssemester	Davon	Präsenzzeit
	Dauer	1 Semester	Selbststudium	150 h
Qualifikationsziel:	<p>Die Studierenden beherrschen die grundlegenden Tatbestände, Regeln und Maßnahmen für die Hygiene und die Arbeitssicherheit in Gewerbe und Haushalt. Sie können die Gefahrenschwerpunkte in Arbeitsprozessen des Berufsfeldes erkennen und analysieren sowie geeignete Präventivmaßnahmen ableiten. Sie besitzen Basiskenntnisse zu physischen und psychischen Arbeitsbelastungen, kennen Gesetze und Verordnungen und können diese für die Zielgruppen Arbeitgeber, Angestellte, Auszubildende sowie Personengruppen mit besonderem Schutzbedarf zielgerichtet auf Situationen anwenden. Sie sind in der Lage, bei der Lebensmittelverwendung hygienische Risiken zu erkennen, sie sind vertraut mit dem HACCP-Konzept und kennen Strategien der hygienischen Qualitätssicherung für Betriebe. Die Studierenden besitzen Basiskenntnisse im Bereich Reinigung und Desinfektion und kennen die wichtigsten Verfahren zur Reinigung und Desinfektion und haben einschlägiges Fachwissen im Bereich Textilhygiene.</p>			
Fachkompetenz:	<p>Fähigkeit zu Risikobewertung hinsichtlich Arbeitssicherheit und Hygiene in Gewerbe und Haushalt, Anwenden von Gesetzen und Regeln zur Gefahrenvermeidung und Ableiten von Präventivmaßnahmen. Kenntnisse und Handlungsstrategien zur Beurteilung von Hygienemaßnahmen hinsichtlich ihrer gesundheitlichen und ökologischen Auswirkungen. Kenntnisse und Handlungsstrategien zur Beurteilung von Reinigungs- und Desinfektionsverfahren. Die Studierenden haben die Fähigkeit Hygienepläne und Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie Konzepte zur Reinigung und Hygiene zu analysieren, zu interpretieren und zu bewerten. Grundlagenkenntnisse im Bereich Textilhygiene und die Fähigkeit zur Beurteilung Nachhaltigkeit in Gewerbe und Haushalt.</p>			
Methodenkompetenz:	<p>Risikoanalyse und -bewertung, Maßnahmen- und Konzeptanalyse und -entwicklung, Kommunikation und Arbeiten in Gruppen, Lese und Textverständnis von Gesetzestexten. Einbringen in Experimente und Fallarbeit.</p>			
Sozial- und Selbstkompetenz:	<p>Kommunikation und Arbeiten in Gruppen, Selbstgesteuertes Lernen, Eigenreflexion und Fremdreflexion, Fähigkeit Team-/Führungsaufgaben in heterogenen Gruppen des Berufsfeldes EHW auszuüben</p>			
Lehr-/ Lernformen:	<p>Vorlesung und im Seminar Textarbeit, Kleingruppenarbeit, mündliche Präsentationen, moderierte Diskussionsgruppen, Fallarbeit und Experimente</p>			
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Birgit Peuker			
Teilnahmevoraussetzung:	Module 1 (572010000) und 2 (572020000)			
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:	Eine halbtägige Exkursion ist vorgesehen			

M 3: Teilmodul 1	Hygiene und Sicherheit			
	Teilmodulkennnummer	572031000	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	80	Selbststudium		15 h
M 3: Teilmodul 2	Strategien der Qualitätssicherung			
	Teilmodulkennnummer	572032000	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	40	Selbststudium		30 h
M 3: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	572035000	Prüfungsumfang	90 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.			
				Letzte Änderung: 20.07.2022

Modul 4	Ernährung und Gesundheit: Lebensstile, Essmuster und Essstörungen			
	<i>Nutrition and Health: Lifestyle, Eating Patterns and Eating Disorders</i>			
	Modulart		Pflichtmodul	
	Modulkennnummer		572040000	
	Leistungspunkte (LP)		5 LP	
	Semesterwochenstunden (SWS)		4 SWS	
	Studienabschnitt	2. Semester	Workload (gesamt)	150 h
	Turnus	Jedes Frühjahrssemester	Davon	Präsenzzeit
	Dauer	1 Semester		Selbststudium
Qualifikationsziel:	Die Studierenden verfügen über grundlegende wissenschaftliche Kenntnisse über die lebensmittelwissenschaftlichen, -technologischen sowie soziokulturellen und sozioökologischen Zugänge zu Qualität von Nahrung, Ernährung und Gesundheit des Menschen. Sie kennen die klassischen Theorien, Modelle, Arbeitsweisen und Konzepte, die sich auf die Qualitätsmerkmale, Herkunft sowie Nachhaltigkeit von Lebensmitteln richten. Sie sind in der Lage, diese fachwissenschaftlichen Grundlagen mit Fragen des Lebensstils, der Essgewohnheiten und Essmustern von Verbraucher*innen zu verknüpfen. Die Studierenden erkennen Verbrauchertypen und ihre Bedarfe und können kundenorientierte Angebote ableiten.			
Fachkompetenz:	Fähigkeit, Überblickswissen zum Zusammenhang von Ernährung, Esskultur, Gesundheit und Ernährungsökologie zusammenzuführen und auf die Perspektiven der heterogenen Verbraucher*innen und Kund*innen zu übertragen. Fähigkeit zum wissenschaftlichen Lesen und Exzerpieren			
Methodenkompetenz:	Fähigkeit zur Analyse, Selbstreflexion und Vermittlung. Fähigkeit, Forschungsergebnisse kritisch zu reflektieren, anschaulich zu präsentieren und zu diskutieren			
Sozial- und Selbstkompetenz:	Fähigkeit zur Kommunikation von Team- und Gruppenprozessen			
Lehr-/ Lernformen:	Textarbeit, Gruppenarbeit, moderierte Referate, Feedback			
Modulverantwortliche/r:	Dr. Inga Asbeck			
Teilnahmevoraussetzung:	In den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils Modul 2 (572020000)			
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:	k.A.			

M 4: Teilmodul 1	Ernährungs- und Nahrungsmittellehre			
	Teilmodulkennnummer	572041000	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	80	Selbststudium		30 h
M 4: Teilmodul 2	Lebensstile, Essmuster und Störbarkeit des Essverhaltens			
	Teilmodulkennnummer	572042000	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	40	Selbststudium		60 h
M 4: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	572045000	Prüfungsumfang	Siehe Erläuterung
	Prüfungsform	Vortrag mit Diskussion	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	-
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Modulprüfung: Vortrag (15 min) mit anschließender Diskussion			
				Letzte Änderung: 08.07.2020

Modul 5	Grundlagen der Biologie			
	<i>Introduction to Biology</i>			
	Modulart		Pflichtmodul	
	Modulkennnummer		572050000	
	Leistungspunkte (LP)		5 LP	
	Semesterwochenstunden (SWS)		2 SWS	
	Studienabschnitt	3. Semester	Workload (gesamt)	150 h
	Turnus	Jedes Herbstsemester	Davon	Präsenzzeit
	Dauer	1 Semester		Selbststudium
Qualifikationsziel:	Die Studierende besitzen grundlegende fachwissenschaftliche Kenntnisse der Biologie, die für ein weiteres Studium erforderlich sind. Dazu zählen insbesondere Kenntnisse der Zellbiologie, der Chemie, speziell der Biochemie und der Physik.			
Fachkompetenz:	Besitz von Überblickswissen in der Biologie mit einem Schwerpunkt in der Zytologie: prokaryotische und eukaryotische (pflanzliche und tierische) Zellen, Zellzyklus, Zellorganellen und ihre Funktion, speziell Photosynthese und Zellatmung, Transportprozesse durch Zellmembranen; Transportprozesse in Gefäßpflanzen; Basiswissen in der Chemie, einschließlich dem Aufbau komplexer organischer Moleküle, Enzyme; Basiswissen in der Physik mit den Schwerpunkten Optik und Energie.			
Methodenkompetenz:	Fähigkeit zur Literaturarbeit			
Sozial- und Selbstkompetenz:	Fähigkeit, sich wissenschaftliche Inhalte eigenständig zu erschließen			
Lehr-/ Lernformen:	Vorlesung			
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Andreas Christian			
Teilnahmevoraussetzung:	Keine			
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:	k.A.			

M 5: Teilmodul 1	Grundvorlesung Biologie				
	Teilmodulkennnummer	572051000	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung	
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	120 h	
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit	30 h
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium	90 h
M 5: Modulprüfung	Modulprüfung				
	<i>Exam</i>				
	Prüfungsnummer	572055000	Prüfungsumfang	60 min	
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	30 h	
	Benotete Prüfung?	Ja			
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.			
Letzte Änderung: 15.08.2018					

Modul 6	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung			
	<i>Cultural and Technological Aspects of Preparing Food</i>			
	Modulart		Pflichtmodul	
	Modulkennnummer		572060000	
	Leistungspunkte (LP)		5 LP	
	Semesterwochenstunden (SWS)		3 SWS	
	Studienabschnitt	3. oder 4. Semester	Workload (gesamt)	
	Turnus	Jedes Semester	Davon	Präsenzzeit
	Dauer	1 Semester		Selbststudium
			150 h	
Qualifikationsziel:	Die Studierenden besitzen einen Überblick über die Qualität des Nahrungsmittelangebots und sind in der Lage, laienhafte und professionelle Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse in einem engen Praxis-Theorie-Bezug zu planen, anzuleiten und durchzuführen. Sie können die Zusammensetzung von Einzelprodukten, Rezepten, Speisen und Mahlzeiten bestimmen und bewerten und für verschiedene, heterogene Zielgruppen und Settings selbstständig Konzepte entwickeln. Dabei sind sie in der Lage, die Nachhaltigkeit der Ernährung als wichtigen Orientierungsrahmen im Zentrum der Nahrungszubereitung zu beachten und anzuerkennen.			
Fachkompetenz:	Fertigkeiten in praktischer Nahrungszubereitung und handlungsorientierter Zielgruppenbestimmung			
Methodenkompetenz:	Fähigkeit zur Anwendung von Kulturtechniken der Nahrungszubereitung sowie Fähigkeit, offene digitale Medien der Nachhaltigkeitsbildung einzubeziehen			
Sozial- und Selbstkompetenz:	Fähigkeit zum selbstständigen Recherchieren, Anleiten und Vermitteln, zur Präsentation von Fachinhalten, zur kritischen Reflexion und zu effektiver Gruppenarbeit			
Lehr-/ Lernformen:	Kleingruppenarbeit, Präsentation, Übung und Anwendung			
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Ulrike Johannsen			
Teilnahmevoraussetzung:	In den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 2 (572020000) und 4 (572040000)			
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:	Zur Lehrveranstaltung S/Ü: 1 SWS ist als Übung vorgesehen, 2 SWS als Seminar.			

M 6: Teilmodul 1	Kompetenzen der Nahrungszubereitung				
	Teilmodulkennnummer	572061000	Lehrveranstaltungsart	Seminar/Übung	
	SWS	3 SWS	Workload (Teilmodul)	110 h	
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit	45 h
	Geplante Gruppengröße	20		Selbststudium	65 h
M 6: Modulprüfung	Modulprüfung				
	<i>Exam</i>				
	Prüfungsnummer	572065000	Prüfungsumfang	Siehe Erläuterung	
	Prüfungsform	Praktische, mündliche Prüfung	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	40 h	
	Benotete Prüfung?	Ja			
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Praktische, mündliche Prüfung (mit Demonstration; 30 min)			
Letzte Änderung: 08.07.2020					

Modul 7	Technik in Gewerbe und Haushalt				
	<i>Technology of Profession and Household</i>				
	Modulart		Pflichtmodul		
	Modulkennnummer		572070000		
	Leistungspunkte (LP)		5 LP		
	Semesterwochenstunden (SWS)		4 SWS		
	Studienabschnitt	4. Semester	Workload (gesamt)		150 h
	Turnus	Jedes Frühjahrssemester	Davon	Präsenzzeit	60 h
	Dauer	1 Semester		Selbststudium	90 h
Qualifikationsziel:	Die Studierenden verfügen über haushalts- und gewerblich-technisches Basiswissen, kennen Grundlagen der Demontage und Montage von Geräten und beherrschen die Bedienung und den funktionalen Einsatz von typischen Geräten des Berufsfeldes. Sie kennen die technischen Grundprinzipien, Bauelemente und Prozesse. Sie sind in der Lage, soziotechnische und nachhaltigkeitsbezogene Sachverhalte zu diskutieren und besitzen Erkenntnisse über Entwicklungen der Digitalisierung im Bereich Smarthome und Gewerbeteknik.				
Fachkompetenz:	Kenntnisse über technische Baugruppen, Gerätefunktionen und Einsatz, Wartung und Pflege technischer Geräte, Digitalisierung in Gewerbe und Haushalt, Nachhaltigkeitsorientierung durch innovative ressourcenschonende Ausstattung (z.B. bei Kühlung, Wärmerückkopplung, Energieeffizienz) und Verhältnis Mensch-Maschine.				
Methodenkompetenz:	Fähigkeit zur Anwendung der Methoden Demontage (Analyse) und Montage (Synthese), Textrecherche, partizipativer Videodreh, Experimente, Diskussion, Anwendung von Gerätetechnik, Durchführung von Beobachtung und Betriebsanalyse sowie Experteninterview				
Sozial- und Selbstkompetenz:	Fähigkeit zur Gestaltung von Kleingruppen- und Partnerarbeit, zum selbstgesteuerten Lernen, zur Positionierung in Diskussionen				
Lehr-/ Lernformen:	Vorlesung und in der Übung praktische Anteile zur Demontage von Geräten				
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Birgit Peuker				
Teilnahmevoraussetzung:	Keine				
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: EHW				
Anmerkungen / Sonstiges:	Betriebserkundung				

M 7: Teilmodul 1	Technik in Gewerbe und Haushalt			
	Teilmodulkennnummer	572071000	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	80	Selbststudium		15 h
M 7: Teilmodul 2	Technik in Gewerbe und Haushalt			
	Teilmodulkennnummer	572072000	Lehrveranstaltungsart	Übung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	20	Selbststudium		15 h
M 7: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	572075000	Prüfungsumfang	k.A.
	Prüfungsform	Gruppenpräsentation	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.			
Letzte Änderung: 08.07.2020				

Modul 8	Theorie-Praxis-Modul III: Berufsdidaktisches Praktikum mit berufsdidaktischem Seminar			
	<i>Theory and Practice III: Subject-Specific Teaching Placement and Subject-Didactic Seminar Course</i>			
	Modulart		Pflichtmodul	
	Modulkennnummer		572080000	
	Leistungspunkte (LP)		5 LP	
	Semesterwochenstunden (SWS)		2 SWS	
	Studienabschnitt	3. Semester	Workload (gesamt)	150 h
	Turnus	Jedes Herbstsemester	Davon	Präsenzzeit
Dauer	1 Semester	Selbststudium		30 h (Sem.)+ 30 h (Pr.)
Qualifikationsziel:	Die Studierenden kennen berufsdidaktische Grundlagen der Unterrichtstheorie und sind in der Lage, einen Unterrichtsentwurf zu erstellen. Dabei sind sie in der Lage, heterogene Lerngruppen zu beachten und zielgruppenbezogen zu planen. Sie kennen unterschiedliche erkenntnistheoretische Zugänge und können Varianten von Unterrichtsabläufen erstellen, begründen und vergleichen. Sie erproben sich in der selbstständigen Umsetzung dieses Entwurfs und können ihre Unterrichtserfahrungen im Dialog analysieren. Sie sind in der Lage, digitale Medien zielgerichtet einzusetzen und zu begründen.			
Fachkompetenz:	Die Studierenden kennen und reflektieren Organisations- und Arbeitsstrukturen der Arbeitsfelder berufsbildender Schulen; sie kennen berufsdidaktische Prinzipien und können diese anwenden; sie können die Bedingungsfaktoren von Unterricht analysieren; sie können Unterrichtsplanungskonzepte nach berufsdidaktischen und methodischen Kriterien entwickeln. Sie sind in der Lage, Lerngegenstände sachanalytisch auf angemessenem Niveau aufzubereiten.			
Methodenkompetenz:	Die Studierenden kennen unterschiedliche methodische Unterrichtsformen; sie können verschiedene Unterrichtsmethoden vergleichen und in ihren Vor- und Nachteilen bzgl. des berufsbezogenen Unterrichts bewerten; sie kennen geeignete Evaluations- und Selbstevaluationsinstrumente. Sie sind in der Lage digitale Medien zielgruppenbezogen und -gerichtet auszuwählen und einzusetzen.			
Sozial- und Selbstkompetenz:	Die Studierenden können ihr berufliches Selbstverständnis reflektieren; sie können Planungsentscheidungen unter Berücksichtigung von berufsdidaktischen und berufspädagogischen Notwendigkeiten treffen und begründen; sie können Unterrichtsplanungs- und -auswertungsprozesse kooperativ gestalten. Sie sind in der Lage, die im Berufsfeld besondere Heterogenität der Lernenden angemessen in ihre Unterrichtsplanung einzubeziehen.			
Lehr-/ Lernformen:	Kurzvorträge; Lektüre und Analyse berufsdidaktischer Texte; kooperative Formen der Unterrichtsplanung und -durchführung.			
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Birgit Peuker			
Teilnahmevoraussetzung:	Keine			
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:	Der Workload des berufsdidaktischen Praktikums bildet den gesamten zeitlichen Aufwand des Schulpraktikums ab. Der Workload des berufsdidaktischen Seminars bildet den zeitlichen Aufwand in einem von zwei Teilstudiengängen ab. Die fach- bzw. berufsdidaktischen Seminare werden vor Antritt des Praktikums besucht.			

M 8: Teilmodul 1	Berufsdidaktisches Seminar			
	Teilmodulkennnummer	572081000	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
M 8: Modulprüfung	Fachdidaktisches Praktikum / Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	<i>k.A.</i>	Workload (Teilmodul)	<i>k.A.</i>
	Art des Teilmoduls	<i>Pflicht</i>	Davon	Präsenzzeit
	Prüfungsform	<i>Portfolio oder schriftliche Prüfungsleistung</i>		Selbststudium
	Benotete Prüfung?	<i>Nein</i>	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	
	Praktikumsdauer	<i>3 Wochen</i>	<i>30 h</i>	
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	<p>Begleitend zum fachdidaktischen Praktikum ist in einem der zwei fachdidaktischen Seminare (Fach A oder Fach B) ein Portfolio zu erstellen; im anderen fachdidaktischen Seminar ist anstelle eines Portfolios eine andere schriftliche Prüfungsleistung zu erbringen.</p> <p>Das Portfolio, das durch den/die Lehrende/n des vorbereitenden Fachdidaktischen Seminars begutachtet wird, ist spätestens vier Wochen nach Beendigung des Praktikums bei der/dem Lehrenden abzugeben.</p>		
Letzte Änderung: 31.01.2020				

Modul 9	Grundlagen der Lebensmittelchemie				
	<i>Introduction in Food Chemistry</i>				
	Modulart		Wahlpflichtmodul		
	Modulkennnummer		572090000		
	Leistungspunkte (LP)		5 LP		
	Semesterwochenstunden (SWS)		2 SWS		
	Spezialisierungsoption		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW)		
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang		
	Studienabschnitt	6. Semester	Workload (gesamt)		150 h
	Turnus	Jedes Frühjahrssemester	Davon	Präsenzzeit	30 h
Dauer	1 Semester	Selbststudium		120 h	
Qualifikationsziel:	Die Studierenden besitzen lebensmittelchemische Grundlagenkenntnisse. Sie kennen Aufbau, Zusammensetzung und chemische Reaktionen von Lebensmitteln und -bestandteilen. Sie können begründet lebensmittelchemische Prozesse einordnen hinsichtlich ihres Vorkommens und Nutzens in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung sowie als Merkmale in der lebensmittelwarekundlichen Einschätzung.				
Fachkompetenz:	Kennen von Aufbau, Eigenschaften und Reaktionen der Lebensmittelbestandteile; Einordnen lebensmittelchemischer und warenkundlicher Grundlagen ausgewählter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen				
Methodenkompetenz:	Literaturstudium, wissenschaftliches Exzerpieren				
Sozial- und Selbstkompetenz:	Selbstgesteuertes Lernen, Fähigkeit zum eigenständigen wissenschaftlichen Arbeiten				
Lehr-/ Lernformen:	Vorlesung				
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Birgit Peuker				
Teilnahmevoraussetzung:	Keine				
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: EHW				
Anmerkungen / Sonstiges:	k.A.				

M 9: Teilmodul 1	Grundlagen der Lebensmittelchemie			
	Teilmodulkennnummer	572091000	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	40	Selbststudium		60 h
M 9: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	572095000	Prüfungsumfang	90 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Klausur: 90 Minuten			
				Letzte Änderung: 21.02.2020

Modul 10	Sozioökonomie des privaten Haushalts			
	<i>Socio-Economics and Aspects of Home Economics</i>			
	Modulart		Pflichtmodul	
	Modulkennnummer		572100000	
	Leistungspunkte (LP)		5 LP	
	Semesterwochenstunden (SWS)		2 SWS	
	Spezialisierungsoption		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW)	
			Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang	
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang	
	Studienabschnitt	5. Semester	Workload (gesamt)	
Turnus	Jedes Herbstsemester	Davon	Präsenzzeit	30 h
Dauer	1 Semester		Selbststudium	120 h
Qualifikationsziel:	Die Studierenden beherrschen grundlegende wissenschaftliche Kenntnisse zum Zusammenhang von sozialer, ökonomischer und settingbezogener Lage von Privatpersonen und Privathaushalten und deren Position im Marktgeschehen. Sie sind qualifiziert in der Beurteilung der Verhaltensweisen der Anbieter und Nachfrager auf Märkten und haben eine besondere Sensibilität für geschlechtsspezifisches Ausbildungs-, Berufs- und Arbeitsverhalten entwickelt. Sie sind befähigt, Konsumprozesse und Marketingstrategien zu erkennen und hinsichtlich verbraucherpolitischer Maßnahmen an Nachhaltigkeitsaspekten kritisch zu analysieren. Die Studierenden können die hauswirtschaftliche Perspektive innerhalb des Konsumsektors und des Arbeitsmarktes einnehmen. Sie beherrschen die Anforderungen an Kompetenzen privater Lebensführung für verschiedene heterogene Zielgruppen.			
Fachkompetenz:	Fähigkeit, Überblickswissen zu Konzepten und Handlungsfeldern der Sozioökonomie privater Haushalte auf lebensweltliche und nachhaltige Kontexte anzuwenden.			
Methodenkompetenz:	Fähigkeit zu wissenschaftlichem Lesen und Exzerpieren; Literaturrecherche, selbstgesteuertem wissenschaftlichem Arbeiten			
Sozial- und Selbstkompetenz:	Fähigkeit zum effektiven wissenschaftlichen Arbeiten			
Lehr-/ Lernformen:	Vorlesung, vertiefende Reflexion, Textarbeit und Diskussion			
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Ulrike Johannsen			
Teilnahmevoraussetzung:	In den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (572010000) bis 4 (572040000)			
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:	k.A.			

M 10: Teilmodul 1	Sozioökonomie privater Haushalte			
	Teilmodulkennnummer	572101000	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
M 10: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	572105000	Prüfungsumfang	60 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Klausur: 60 Minuten		
Letzte Änderung: 08.07.2020				

Modul 11	Gesundheitsfördernde Lebenswelten			
	<i>Health-Promoting Lifeworlds</i>			
	Modulart		Pflichtmodul	
	Modulkennnummer		572110000	
	Leistungspunkte (LP)		5 LP	
	Semesterwochenstunden (SWS)		4 SWS	
	Spezialisierungsoption		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW)	
			Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang	
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang	
	Studienabschnitt	5. Semester	Workload (gesamt)	
Turnus	Jedes Herbstsemester	Davon	Präsenzzeit	60 h
Dauer	1 Semester		Selbststudium	90 h
Qualifikationsziel:	Die Studierenden können interdisziplinäre Themen und Fragestellungen bearbeiten: Sie können die Arbeit in gemischten Arbeitsgruppen organisieren, die Themen / Fragestellungen in sinnvolle Einheiten und Arbeitsschritte untergliedern, sich selbstständig relevante Informationen und relevantes Wissen auch jenseits des eigenen Fachs beschaffen und verarbeiten. Sie sind in der Lage, nachhaltige Lösungsangebote zu entwickeln unter Verwendung von Erkenntnissen aus verschiedenen Disziplinen zu einem problemadäquaten Gesamtergebnis. Sie beherrschen die Grundlagen zur Gestaltung fächerübergreifender Projekte im Schulunterricht und in anderen Bildungskontexten. Sie können eine empirische Fragestellung formulieren und forschendes Lernen adressatenorientiert anwenden.			
Fachkompetenz:	Auf Grundlage der Fachkompetenz der studierten Teilstudiengänge können die Studierenden auch Vorgehensweisen und Methoden anderer Disziplinen / Fächer erkennen und sich in ihre Grundzüge einarbeiten. Sie sind fähig, den Umgang mit den Wissensbeständen und Methoden des eigenen Fachs interdisziplinär zu schärfen.			
Methodenkompetenz:	Die Studierenden beherrschen allgemeine Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens und erlernen insbesondere empirische Forschungsmethoden und forschendes Lernen.			
Sozial- und Selbstkompetenz:	Arbeitsbezogene Verständigung mit Vertreter/innen anderer Disziplinen; lösungsorientierte Diskussion mit ihnen; Fähigkeit, zu fachlicher Synthese beizutragen und sie zu forcieren.			
Lehr-/ Lernformen:	Vorwiegend projektformige Lehr- und Lernformen			
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Petra Hampel / Prof. Dr. Ulrike Johannsen			
Teilnahmevoraussetzung:	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (572010000) bis 4 (572040000)			
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:	k.A.			

M 11: Teilmodul 1	Gesundheitsfördernde Lebenswelten			
	Teilmodulkennnummer	572111000	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	4 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	40	Selbststudium		30 h
M 11: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	572115000	Prüfungsumfang	10 Seiten
	Prüfungsform	Projektbericht	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Projektbericht: 10 Seiten			
				Letzte Änderung: 08.07.2020

Modul 15	Ernährungsberatung				
	<i>Nutrition Counselling</i>				
	Modulart		Wahlpflichtmodul		
	Modulkennnummer		572120000		
	Leistungspunkte (LP)		5 LP		
	Semesterwochenstunden (SWS)		2 SWS		
	Spezialisierungsoption		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW)		
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang		
	Studienabschnitt	5.-6. Semester	Workload (gesamt)		150 h
	Turnus	Jedes Semester	Davon	Präsenzzeit	30 h
Dauer	1 Semester	Selbststudium		120 h	
Qualifikationsziel:	Die Studierenden erwerben beraterische Qualifikationen für eine Berufsfähigkeit in Handlungsfeldern der Ernährung, im Sinne von Prävention und Gesundheitsförderung. Sie sind in der Lage, fundierte Kenntnisse über Ernährungserhebungsmethoden, Methoden zur Erfassung des Ernährungszustandes sowie praktische Kompetenzen und Methoden einer professionellen Ernährungsberatung auf konkrete Handlungsfelder und -situationen zu übertragen.				
Fachkompetenz:	Konzepte und Strategien einer gesundheitsorientierten Ernährungsberatung				
Methodenkompetenz:	Fähigkeit zur Analyse von Beratungsanlässen und Problemsituationen, Erlernen von Beratungsstrategien, Einüben praktischer Kompetenzen. Fähigkeit zur kritischen Reflexion unterschiedlicher Beratungsansätze				
Sozial- und Selbstkompetenz:	Gestaltung beraterischer Beziehungen, Fähigkeiten zur ernährungsbezogenen Beratung, kommunikative Kompetenzen der Selbst- und Fremdrelexion. Die Studierenden entwickeln die Kompetenz, mit heterogenen Lerngruppen adäquat umzugehen.				
Lehr-/ Lernformen:	Gruppenarbeit, Fallarbeit, Übungen und Supervision der Beratungspraxis				
Modulverantwortliche/r:	Dr. Inga Asbeck				
Teilnahmevoraussetzung:	In den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (572010000) bis 4 (572040000)				
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW				
Anmerkungen / Sonstiges:	k.A.				

M 15: Teilmodul 1	Ernährungsberatung			
	Teilmodulkennnummer	572121000	Lehrveranstaltungsart	Seminar/ Übung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	20	Selbststudium		60 h
M 15: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	572125000	Prüfungsumfang	10 min
	Prüfungsform	Mündliche Prüfung	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Mündliche Prüfung: 10 Minuten			
				Letzte Änderung: 08.07.2020

Modul 16	Gesprächsführung				
	<i>Interviewing</i>				
	Modulart		Wahlpflichtmodul		
	Modulkennnummer		572130000		
	Leistungspunkte (LP)		5 LP		
	Semesterwochenstunden (SWS)		2 SWS		
	Spezialisierungsoption		Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang		
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang		
	Studienabschnitt	5. Semester	Workload (gesamt)		150 h
	Turnus	jedes Herbstsemester	Davon	Präsenzzeit	30 h
	Dauer	1 Semester		Selbststudium	120 h
Qualifikationsziel:	Erwerb fundierter Kenntnisse über die wichtigsten Konzepte der Gesprächsführung; Auseinandersetzung mit wissenschaftlich fundierten Methoden und Forschungsfragen der Gesprächsführung in den Feldern von Prävention, Gesundheitsförderung und Rehabilitation; Erwerb praktischer Kompetenzen der Gesprächsführung und sozialer Kompetenzen im Beratungsprozess zur Förderung nachhaltiger Veränderungen von Gesundheitsverhaltensweisen.				
Fachkompetenz:	Beherrschen von Kenntnissen zu Konzepten und Strategien der Gesprächsführung; Erwerb von praktischen Kompetenzen der Gesprächsführung in Einzel- und Gruppensettings				
Methodenkompetenz:	Kompetenzen in der Analyse von schwierigen motivationalen Lagen sowie Kompetenzen, in Einzel- und Gruppensettings Beratungssequenzen vorzubereiten, zu strukturieren und durchzuführen				
Sozial- und Selbstkompetenz:	Entwicklung einer selbstreflexiven und professionellen Gesprächshaltung, Erwerb von Gesprächsführungstechniken bei unterschiedlichen Gesundheitsproblemen				
Lehr-/ Lernformen:	Gruppenarbeit, Fallarbeit bei heterogenen Zielgruppen, Übungen und Super- wie Intervention				
Modulverantwortliche/r:	Prof. Dr. Petra Hampel				
Teilnahmevoraussetzung:	In den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (572010000) bis 4 (572040000)				
Verwendbarkeit des Moduls:	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW				
Anmerkungen / Sonstiges:	k.A.				

M 16: Teilmodul 1	Gesprächsführung und Moderation von Gruppen				
	Teilmodulkennnummer	572131000	Lehrveranstaltungsart	Seminar	
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h	
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit	30 h
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium	60 h
M 16: Modulprüfung	Modulprüfung				
	<i>Exam</i>				
	Prüfungsnummer	572135000	Prüfungsumfang	10 min	
	Prüfungsform	Mündliche Prüfung	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h	
	Benotete Prüfung?	Ja			
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Mündliche Prüfung: 10 Minuten			
Letzte Änderung: 08.07.2020					

Modul 17	Bachelor Thesis				
	<i>Bachelor Thesis</i>				
	Modulart		Wahlpflichtmodul		
	Modulkennnummer		Thesis Modul		
	Leistungspunkte (LP)		10 LP		
	Semesterwochenstunden (SWS)		0 SWS		
	Studienabschnitt	6. Semester	Workload (gesamt)	300 h	
	Turnus	Jedes Semester	Davon	Präsenzzeit	0 h
	Dauer	1 Semester		Selbststudium	300 h
Qualifikationsziel:		Die Studierenden sind in der Lage, eine fachwissenschaftliche oder berufsdidaktische Fragestellung zu entwickeln, mit geeigneten Methoden der beruflichen Fachrichtung zu bearbeiten und die Bearbeitung sowie ihre Ergebnisse in angemessener schriftlicher Form darzustellen.			
Fachkompetenz:		Fähigkeit, sich eigenständig in ein fachwissenschaftliches und/oder berufsdidaktisches Themengebiet einzuarbeiten; in diesem Bereich vertieftes Fachwissen. Kenntnis der fachlichen Relevanz und der fachlichen Bewertungsmaßstäbe, die bei der Konzeption einer wissenschaftlichen Arbeit dieser Größenordnung anzulegen sind; Fähigkeit, die eigene Arbeit in dieser Hinsicht kompetent zu planen und durchzuführen.			
Methodenkompetenz:		Eigenständige Recherche, Auswertung und Verarbeitung der einschlägigen Fachliteratur. Sachgerechte Anwendung der im Bachelorstudium erlernten Methoden der beruflichen Fachrichtung. Angemessene schriftliche Darstellung von Fragestellung, Vorgehensweise und Ergebnissen.			
Sozial- und Selbstkompetenz:		Eigenständigkeit, Ausdauer, Organisation längerer Arbeitsprozesse			
Lehr-/ Lernformen:		Bachelor Thesis			
Modulverantwortliche/r:		Prof. Dr. Birgit Peuker			
Teilnahmevoraussetzung:		Module 1 bis 4			
Verwendbarkeit des Moduls:		B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
Anmerkungen / Sonstiges:		k.A.			
M 17: Modulprüfung	Modulprüfung				
	<i>Exam</i>				
	Prüfungsnummer	10	Prüfungsumfang	40 bis 60 Seiten	
	Prüfungsform	Bachelor Thesis	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	300 h	
	Benotete Prüfung?	Ja			
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Bachelor Thesis: Bearbeitungszeit 4 Monate, Umfang 40-60 Seiten			
Letzte Änderung: 15.08.2018					