



# Modulkatalog

B.A. Bildungswissenschaften (PStO 2020)  
Teilstudiengang

**Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und  
Hauswirtschaftswissenschaft (FSA EHW-BA)**

Einschreibung ab: Herbstsemester 2020/21



### Diesem Modulkatalog liegen folgende Satzungen zugrunde:

- [Rahmenprüfungsordnung \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg \(RaPO 2020\) in der konsolidierten Fassung vom 19. Mai 2022](#)
- [Prüfungs- und Studienordnung \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg für den Studiengang Bildungswissenschaften mit dem Abschluss Bachelor of Arts \(PStO B.A. Bildungswissenschaften 2020\) 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 14. Januar 2022](#)
- [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 Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (FSA EHW-BA)** 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 Flensburg<sup>1</sup>

### Zentrale Studienberatung

Auf dem Campus 1  
Gebäude HEL | Raum 002  
24943 Flensburg  
Tel. +49 461-805-2193  
E-Mail: [studienberatung@uni-flensburg.de](mailto: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](mailto: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](mailto:evb@uni-flensburg.de)  
<https://www.uni-flensburg.de/evb/wer-wir-sind/personen/sekretariat>

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

### SEMESTER 5 UND 6:

<b>Spezialisierungsoption</b>	<b>Lehramt an berufsbildenden Schulen</b>
-------------------------------	---

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	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	<b>M 9:</b> Sozioökonomie des privaten Haushalts	<b>M 10:</b> Gesundheitsfördernde Lebenswelten	Fach B
6	BEG BA Thesis (A/B /E)	<b>M 11:</b> Grundlagen der Lebensmittelchemie	<b>M 12:</b> Ernährungsberatung	Fach B

<b>Spezialisierungsoption</b>	<b>Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang</b>
-------------------------------	--

*In der Spezialisierung „Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang“ erwerben Sie im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im 5. Semester **10 oder 15 LP** von insgesamt 30 LP. (Module M 9 und 10 oder Module 9, 10 und 13)  
Im 6. Fachsemester wird Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft nicht studiert.*

5	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	<b>M 9:</b> Sozioökonomie des privaten Haushalts	<b>M 10:</b> Gesundheitsfördernde Lebenswelten	<b>M 13 (W):</b> Gesprächsführung	Fach B
	null, 5 oder 10 LP	EHW: 10 oder 15 LP (M 9, M 10 und M13 oder nur M 9 und M 10)			10 oder 15 LP
6	Bildung, Erziehung, Gesellschaft		<b>Bachelor Thesis</b> (Erzwiss.)	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	

<b>Spezialisierungsoption</b>	<b>Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang</b>
-------------------------------	---

*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. (Module 9, 10, 11 und 12 oder Module 9, 10, 11, 12 und 13)*

5	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	<b>M 9:</b> Sozioökonomie des privaten Haushalts	<b>M 10:</b> Gesundheitsfördernde Lebenswelten	<b>M 13 (W):</b> Gesprächsführung	Fach B
	6	BA Thesis (A oder B)	<b>M 11:</b> Grundlagen der Lebensmittelchemie	<b>M 12:</b> Ernährungsberatung	

## Modulbeschreibungen

<b>Modul 1</b>	Einführung in die berufswissenschaftlichen Grundlagen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft			
	<i>Basics of Vocational Science in the Field of Nutrition and Domestic Science</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200100	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	1. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	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.			
<b>Fachkompetenz:</b>	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.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	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.			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Selbstgesteuertes und begleitetes Lernen, Diskussionsführung, effektive Gruppenarbeit, Erfahrungsaustausch			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung und Seminar, moderierte Diskussionsgruppen, Präsentation und Kleingruppenarbeit, forschendes Lernen und Recherchearbeit			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

<b>M 1: Teilmodul 1</b>	Wissenschaftliche Grundlagen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft			
	Teilmodulkennnummer	107200101	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
Prüfungsvorleistung	keine			
<b>M 1: Teilmodul 2</b>	Berufsentwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft			
	Teilmodulkennnummer	107200102	Lehrveranstaltungsart	Seminar / Übung
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
Prüfungsvorleistung	keine			
<b>M 1: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107200105	Prüfungsumfang	12-15 Seiten
	Prüfungsform	Hausarbeit	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Hausarbeit: 10-15 Seiten		
Letzte Änderung: 08.07.2020				

<b>Modul 2</b>	Ernährungswissenschaftliche und sinnesphysiologische Grundlagen			
	<i>Basics of Nutrition Science and Sensory Awareness</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200200	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	1. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	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.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, Überblickswissen in Grundlagen der Ernährungswissenschaften und der Sinnesphysiologie anzuwenden und zu übertragen. Fähigkeit zum wissenschaftlichen Lesen und Exzerpieren.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit, wissenschaftliches Arbeiten im Theorie-Praxis-Bezug durchzuführen und mündlich Ergebnisse zu präsentieren, begleitetes Erstellen von Forschungsfragen.			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zu erfolgreicher Gruppenarbeit und Wissensvermittlung, selbstgesteuertem und begleitetem Lernen			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung, effektive Kleingruppenarbeit mit forschendem Lernen, begleitete Tutorien und Reflexion			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Dr. Inga Asbeck			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			



<b>M 2: Teilmodul 1</b>	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Physiologie, Biochemie, Pathogenese			
	Teilmodulkennnummer	107200201	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
Prüfungsvorleistung	keine			
<b>M 2: Teilmodul 2</b>	Experimente der Sinnes- und Wahrnehmungsphysiologie			
	Teilmodulkennnummer	107200202	Lehrveranstaltungsart	Seminar / Übung
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	20		Selbststudium
Prüfungsvorleistung	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FSA EHW-BA zu erbringen.			
<b>M 2: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	Exam			
	Prüfungsnummer	107200205	Prüfungsumfang	60 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	45 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 08.07.2020				

<b>Modul 3</b>	Grundlagen qualitätssichernden Arbeitens in Gewerbe und Haushalt				
	<i>Basics of Quality Management of Work Processes in Profession and Household</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200300		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	2. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	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				
<b>Fachkompetenz:</b>	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.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Risikoanalyse und -bewertung, Maßnahmen- und Konzeptanalyse und -entwicklung, Kommunikation und Arbeiten in Gruppen, Lese und Textverständnis von Gesetzestexten. Einbringen in Experimente und Fallarbeit.				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Kommunikation und Arbeiten in Gruppen, Selbstgesteuertes Lernen, Eigenreflexion und Fremdreflexion, Fähigkeit Team-/Führungsaufgaben in heterogenen Gruppen des Berufsfeldes EHW auszuüben.				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung und im Seminar Textarbeit, Kleingruppenarbeit, mündliche Präsentationen, moderierte Diskussionsgruppen, Fallarbeit und Experimente				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Module 1 (107200100) und 2 (107200200)				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: EHW				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	eine halbtägige Exkursion ist vorgesehen				

<b>M 3: Teilmodul 1</b>	Hygiene und Sicherheit			
	Teilmodulkennnummer	107200301	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
Prüfungsvorleistung	Keine			
<b>M 3: Teilmodul 2</b>	Strategien der Qualitätssicherung			
	Teilmodulkennnummer	107200302	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
Prüfungsvorleistung	keine			
<b>M 3: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107200305	Prüfungsumfang	90 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 20.07.2022				

<b>Modul 4</b>	Ernährung und Gesundheit: Lebensstile, Essmuster und Essstörungen			
	<i>Nutrition and Health: Lifestyle, Eating Patterns and Eating Disorders</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200400	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	2. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>
<b>Qualifikationsziel:</b>	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.			
<b>Fachkompetenz:</b>	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			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Analyse, Selbstreflexion und Vermittlung. Fähigkeit, Forschungsergebnisse kritisch zu reflektieren, anschaulich zu präsentieren und zu diskutieren			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Kommunikation sowie Reflexion von Team- und Gruppenprozessen			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Textarbeit, Gruppenarbeit, moderierte Referate, Feedback			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Dr. Inga Asbeck			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils Modul 2 (107200200)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

<b>M 4: Teilmodul 1</b>	<b>Ernährungs- und Nahrungsmittellehre</b>				
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200401	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Vorlesung	
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	60 h	
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	80		<b>Selbststudium</b>	30 h
<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine				
<b>M 4: Teilmodul 2</b>	<b>Lebensstile, Essmuster und Störbarkeit des Essverhaltens</b>				
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200402	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar	
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	90 h	
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	40		<b>Selbststudium</b>	60 h
<b>Prüfungsvorleistung</b>	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FSA EHW-BA zu erbringen.				
<b>M 4: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>				
	<i>Exam</i>				
	<b>Prüfungsnummer</b>	107200405	<b>Prüfungsumfang</b>	Siehe Erläuterung	
	<b>Prüfungsform</b>	Vortrag mit Diskussion	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	k.A.	
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja			
	<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	Modulprüfung: Vortrag (15 min) mit anschließender Diskussion			
Letzte Änderung: 08.07.2020					

<b>Modul 5</b>	Grundlagen der Biologie				
	<i>Introduction to Biology</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200500		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	3. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	120 h
<b>Qualifikationsziel:</b>		Die Studierenden 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.			
<b>Fachkompetenz:</b>		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.			
<b>Methodenkompetenz:</b>		Fähigkeit zur Literaturarbeit			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>		Fähigkeit, sich wissenschaftliche Inhalte eigenständig zu erschließen			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>		Vorlesung			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>		Prof. Dr. Andreas Christian			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>		Keine			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>		B.A. Bildungswissenschaften: EHW, Biologie			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>		k.A.			

<b>M 5: Teilmodul 1</b>	Grundvorlesung Biologie			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200501	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Vorlesung
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	120 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	40		<b>Selbststudium</b>
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine		
<b>M 5: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	107200505	<b>Prüfungsumfang</b>	60 min
	<b>Prüfungsform</b>	Klausur	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	30 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
		<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	K.A.	
Letzte Änderung: 08.07.2020				

<b>Modul 6</b>	Fachdidaktisches Theorie-Praxis-Modul: Berufsdidaktisches Praktikum mit berufsdidaktischem Seminar				
	<i>Subject-Specific Theory and Practice: Subject-Specific Teaching Placement and Seminar Course</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200600		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	3. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	Klausur: 60 min
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	30 h (Sem.)+ 30 h (Pr.)
<b>Qualifikationsziel:</b>	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 ihren Einsatz zu begründen.				
<b>Fachkompetenz:</b>	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.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	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.				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	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.				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Kurzvorträge; Lektüre und Analyse berufsdidaktischer Texte; kooperative Formen der Unterrichtsplanung und -durchführung.				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Keine				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: EHW				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Der <b>Workload</b> des berufsdidaktischen <b>Praktikums</b> bildet den gesamten zeitlichen Aufwand des Schulpraktikums ab. Der <b>Workload</b> des berufsdidaktischen <b>Seminars</b> bildet den zeitlichen Aufwand in einem von zwei Teilstudiengängen ab. Die fach- bzw. berufsdidaktischen Seminare werden vor Antritt des Praktikums besucht.				



<b>M 6: Teilmodul 1</b>	<b>Berufsdidaktisches Seminar</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200601	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	60 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	40		<b>Selbststudium</b>
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine		
	<b>M 6: Modulprüfung</b>	<b>Fachdidaktisches Praktikum / Modulprüfung</b>		
<i>Exam</i>				
<b>Prüfungsnummer</b>		<i>k.A.</i>	<b>Workload (Teilmodul)</b>	<i>k.A.</i>
<b>Art des Teilmoduls</b>		<i>Pflicht</i>	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
<b>Prüfungsform</b>		<i>Portfolio oder schriftliche Prüfungsleistung</i>		<b>Selbststudium</b>
<b>Benotete Prüfung?</b>		<i>Nein</i>	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	
<b>Praktikumsdauer</b>		<i>3 Wochen</i>	30 h	
<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>		<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: 27.01.2022				

<b>Modul 7</b>	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung				
	<i>Cultural and Technological Aspects of Preparing Food</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200700		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	3. oder 4. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h	
	<b>Turnus</b>	Jedes Semester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	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.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Fertigkeiten in praktischer Nahrungszubereitung und handlungsorientierter Zielgruppenbestimmung				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Anwendung von Kulturtechniken der Nahrungszubereitung sowie Fähigkeit, offene digitale Medien der Nachhaltigkeitsbildung einzubeziehen				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zum selbstständigen Recherchieren, Anleiten und Vermitteln, zur Präsentation von Fachinhalten, zur kritischen Reflexion und zu effektiver Gruppenarbeit				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Kleingruppenarbeit, Präsentation, Übung und Anwendung				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Ulrike Johannsen				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 2 (107200200) und 4 (107200400)				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Zur Lehrveranstaltung S/Ü: 1 SWS ist als Übung vorgesehen, 2 SWS als Seminar.				

<b>M 7: Teilmodul 1</b>	<b>Kompetenzen der Nahrungszubereitung</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200701	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar / Übung
	<b>SWS</b>	3 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	110 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	20		<b>Selbststudium</b>
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FSA EHW-BA zu erbringen.		
<b>M 7: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	107200705	<b>Prüfungsumfang</b>	Siehe Erläuterung
	<b>Prüfungsform</b>	Praktische, mündliche Prüfung	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	40 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Praktische, mündliche Prüfung (mit Demonstration; 30 min)			
Letzte Änderung: 08.07.2020				

<b>Modul 8</b>	Technik in Gewerbe und Haushalt				
	<i>Technology of Profession and Household</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200800		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	4. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	60 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	90 h
<b>Qualifikationsziel:</b>		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			
<b>Fachkompetenz:</b>		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.			
<b>Methodenkompetenz:</b>		Fähigkeit zur Anwendung der Methoden Demontage (Analyse) und Montage (Synthese), Textrecherche, partizipativer Videoreh, Experimente, Diskussion, Anwendung von Gerätetechnik, Durchführung von Beobachtung und Betriebsanalyse sowie Experteninterview			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>		Fähigkeit zur Gestaltung von Kleingruppen- und Partnerarbeit, zum selbstgesteuerten Lernen, zur Positionierung in Diskussionen			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>		Vorlesung und in der Übung praktische Anteile zur Demontage von Geräten			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>		Prof. Dr. Birgit Peuker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>		keine			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>		B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>		Betriebserkundung			

<b>M 8: Teilmodul 1</b>	<b>Technik in Gewerbe und Haushalt</b>				
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200801	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Vorlesung	
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	45 h	
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	80		<b>Selbststudium</b>	15 h
<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine				
<b>M 8: Teilmodul 2</b>	<b>Technik in Gewerbe und Haushalt</b>				
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200802	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Übung	
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	45 h	
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	20		<b>Selbststudium</b>	15 h
<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine				
<b>M 8: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>				
	<i>Exam</i>				
	<b>Prüfungsnummer</b>	107200805	<b>Prüfungsumfang</b>	k.A.	
	<b>Prüfungsform</b>	Gruppenpräsentation	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h	
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja			
	<b>Erläuterungen bzgl. Mo- dulprüfung</b>	k.A.			
Letzte Änderung: 08.07.2020					

<b>Modul 9</b>	Sozioökonomie des privaten Haushalts			
	<i>Socio-Economics and Aspects of Home Economics</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200900	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS	
	<b>Spezialisierungsoption</b>		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht	
			Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang: Pflicht	
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht	
	<b>Studienabschnitt</b>	5. Semester	<b>Workload (gesamt)</b> 150 h	
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Selbststudium</b>		120 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	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.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, Überblickswissen zu Konzepten und Handlungsfeldern der Sozioökonomie privater Haushalte auf lebensweltliche und nachhaltige Kontexte anzuwenden.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zu wissenschaftlichem Lesen und Exzerpieren; Literaturrecherche, selbstgesteuertem wissenschaftlichem Arbeiten			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zum effektiven wissenschaftlichen Arbeiten			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung, vertiefende Reflexion, Textarbeit und Diskussion			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Ulrike Johannsen			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (107200100) bis 4 (107200400)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

<b>M 9: Teilmodul 1</b>	Sozioökonomie privater Haushalte			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200901	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Vorlesung
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	90 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	80		<b>Selbststudium</b>
<b>Prüfungsvorleistung</b>	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FSA EHW-BA zu erbringen.			
<b>M 9: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	107200905	<b>Prüfungsumfang</b>	60 min
	<b>Prüfungsform</b>	Klausur	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 08.07.2020				

<b>Modul 10</b>	Gesundheitsfördernde Lebenswelten				
	<i>Health-Promoting Lifeworlds</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107201000		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS		
	<b>Spezialisierungsoption</b>		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht		
			Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang: Pflicht		
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht		
	<b>Studienabschnitt</b>	5. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	60 h
<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Selbststudium</b>		90 h	
<b>Qualifikationsziel:</b>	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 umsetzen anwenden.				
<b>Fachkompetenz:</b>	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.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Die Studierenden beherrschen allgemeine Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens und erlernen insbesondere empirische Forschungsmethoden und forschendes Lernen				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Arbeitsbezogene Verständigung mit Vertreter/innen anderer Disziplinen; lösungsorientierte Diskussion mit ihnen; Fähigkeit, zu fachlicher Synthese beizutragen und sie zu forcieren.				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorwiegend projektformige Lehr- und Lernformen				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Petra Hampel / Prof. Dr. Ulrike Johannsen				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (107200100) bis 4 (107200400)				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.				



<b>M 10: Teilmodul 1</b>	Gesundheitsfördernde Lebenswelten			
	<i>Health-Promoting Lifeworlds</i>			
	Teilmodulkennnummer	107201001	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	4 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Prüfungsvorleistung	keine		
<b>M 10: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107201005	Prüfungsumfang	10 Seiten
	Prüfungsform	Projektbericht	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Projektbericht: 10 Seiten		
Letzte Änderung: 08.07.2020				

<b>Modul 11</b>	Grundlagen der Lebensmittelchemie				
	<i>Introduction in Food Chemistry</i>				
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107201100		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Spezialisierungsoption</b>		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht		
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht		
	<b>Studienabschnitt</b>	6. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Selbststudium</b>		120 h	
<b>Qualifikationsziel:</b>	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 lebensmittelwarenkundlichen Einschätzung.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Kennen von Aufbau, Eigenschaften und Reaktionen der Lebensmittelbestandteile; Einordnen lebensmittelchemischer und warenkundlicher Grundlagen ausgewählter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Literaturstudium, wissenschaftliches Exzerpieren				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Selbstgesteuertes Lernen, Fähigkeit zum eigenständigen wissenschaftlichen Arbeiten				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: EHW				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.				

<b>M 11: Teilmodul 1</b>	<b>Grundlagen der Lebensmittelchemie</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107201101	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Vorlesung
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	90 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	40		<b>Selbststudium</b>
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine		
<b>M 11: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	107201105	<b>Prüfungsumfang</b>	90 min
	<b>Prüfungsform</b>	Klausur	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	K.A.		
Letzte Änderung: 08.02.2020				

<b>Modul 12</b>	Ernährungsberatung				
	<i>Nutrition Counselling</i>				
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107201200		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Spezialisierungsoption</b>		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht		
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht		
	<b>Studienabschnitt</b>	6. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Selbststudium</b>		120 h	
<b>Qualifikationsziel:</b>	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.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Konzepte und Strategien einer gesundheitsorientierten Ernährungsberatung				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Analyse von Beratungsanlässen und Problemsituationen, Erlernen von Beratungsstrategien, Einüben praktischer Kompetenzen. Fähigkeit zur kritischen Reflexion unterschiedlicher Beratungsansätze				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Gestaltung beraterischer Beziehungen, Fähigkeiten zur ernährungsbezogenen Beratung, kommunikative Kompetenzen der Selbst- und Fremdreiflexion. Die Studierenden entwickeln die Kompetenz, mit heterogenen Lerngruppen adäquat umzugehen.				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Gruppenarbeit, Fallarbeit, Übungen und Supervision der Beratungspraxis				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Dr. Inga Asbeck				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (107200100) bis 8 (107200800)				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.				

<b>M 12: Teilmodul 1</b>	<b>Ernährungsberatung</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107201201	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar / Übung
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	90 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	20		<b>Selbststudium</b>
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FSA EHW-BA zu erbringen.		
<b>M 12: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	107201205	<b>Prüfungsumfang</b>	10 min
	<b>Prüfungsform</b>	Mündliche Prüfung	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 08.07.2020				

<b>Modul 13</b>	Gesprächsführung			
	<i>Interviewing</i>			
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107201300	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS	
	<b>Spezialisierungsoption</b>		Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang: Wahlmöglichkeit	
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Wahlmöglichkeit	
	<b>Studienabschnitt</b>	5. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Selbststudium</b>		120 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	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.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Beherrschen von Kenntnissen zu Konzepten und Strategien der Gesprächsführung; Erwerb von praktischen Kompetenzen der Gesprächsführung in Einzel- und Gruppensettings			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Kompetenzen in der Analyse von schwierigen motivationalen Lagen sowie Kompetenzen, in Einzel- und Gruppensettings Beratungssequenzen vorzubereiten, zu strukturieren und durchzuführen			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Entwicklung einer selbstreflexiven und professionellen Gesprächshaltung, Erwerb von Gesprächsführungstechniken bei unterschiedlichen Gesundheitsproblemen			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Gruppenarbeit, Fallarbeit bei heterogenen Zielgruppen, Übungen und Super- wie Intervention			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Petra Hampel			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (107200100) bis 8 (107200800)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

<b>M 13: Teilmodul 1</b>	<b>Gesprächsführung und Moderation von Gruppen</b>				
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107201301	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar	
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	90 h	
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	40		<b>Selbststudium</b>	60 h
<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine				
<b>M 13: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>				
	<i>Exam</i>				
	<b>Prüfungsnummer</b>	107201305	<b>Prüfungsumfang</b>	10 min	
	<b>Prüfungsform</b>	Mündliche Prüfung	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h	
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja			
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.			
Letzte Änderung: 08.07.2020					

<b>Modul 14</b>	Bachelor Thesis			
	<i>Bachelor Thesis</i>			
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		Thesis Modul	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		10 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		0 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	6. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	300 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Semester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 0 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 300 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	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.			
<b>Fachkompetenz:</b>	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.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	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.			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Eigenständigkeit, Ausdauer, Organisation längerer Arbeitsprozesse			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Bachelor Thesis			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Module 1 bis 4			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			
<b>M 14: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	10	<b>Prüfungsumfang</b>	40 bis 60 Seiten
	<b>Prüfungsform</b>	Bachelor Thesis	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	300 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Bachelor Thesis: Bearbeitungszeit 4 Monate, Umfang 40-60 Seiten			
Letzte Änderung: 06.02.2020				