

Master of Vocational Education EHW				Berufliche Fachrichtung EHW						
Modultitel	Lernfeldorientierter Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft I									
englischer Modultitel	Action-oriented Teaching in the Occupational Field of Nutrition and Home Economics I									
<b>Modul 1</b> Pflichtmodul 807201000	Leistungs- punkte	Lehran- gebot	Workload	davon Präsenz- zeit	davon Selbst- stud.	Dauer	Turnus	Studien- abschnitt		
	5	2 SWS	150 h	30 h	120 h	1 Semester	jedes Herbstsemester	1. Semester		
Qualifikationsziel	Die Studierenden besitzen vertiefte wissenschaftliche Kenntnisse in der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie der Berufsfelddidaktik. Sie sind in der Lage, berufsfeldspezifische curriculare Anforderungen zu analysieren und didaktische Ansätze für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zu beurteilen. Die Studierenden haben die Fähigkeit zur Reflexion und Weiterentwicklung von Unterrichtskonzepten im Berufsfeld erworben. Sie können mit kompetenzorientiertem Beurteilen und Bewerten umgehen.									
Fachkompetenz	Fähigkeit zur Durchführung und Auswertung von Unterrichtsplanung und -forschung sowie zur Curriculumentwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gemäß dem aktuellen Forschungsstand. Anwendung komplexer fachwissenschaftlicher Zusammenhänge auf konkrete Lernsituationen im Rahmen berufsspezifischer Anforderungen.									
Methodenkompetenz	Fähigkeit zur Unterrichtsentwicklung, -analyse und -reflexion auf Basis lernfeldorientierten und fachorientierten Unterrichts im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Vergleich didaktischer Ansätze									
Sozial- und Selbstkompetenz	Teamfähigkeit, Selbstorganisation, eigenständige Planung von Arbeitsprozessen, insb. Unterrichtsprozessen, kommunikative Kompetenz im Berufskontext									
Lehr-/Lernformen	Unterrichtspraktische Konzepte und Präsentationen: Erarbeitung von vollständigen Unterrichtsvorbereitungen und Teilsequenzen unter Berücksichtigung berufsspezifischer Themenfelder									
Modul-verantwortliche/r	Prof. Dr. Birgit Peuker									
Teilnahme-voraussetzung	keine									
Verwendbarkeit des Moduls	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft									
Teilmodule										
Nr.	Titel	Art	SWS	Pflicht-/ Wahlpflicht	Prüfungs- form	benotet?	maximale Gruppen- größe	Workload		
								Präsenz- zeit	Vor-/ Nach- bereitg. LV	Prüfungsvorb./ Prüfungs- erarbeitung
1.	807201100	S	2	Pfl.			30	30	60	
	Unterrichtsanalyse und -planung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft									
x	807201500				schriftl. Hausarbeit	ja				60
	Modulprüfung									
Erläuterung bezügl. Modulprüfung	schriftliche Hausarbeit im Umfang von 12-15 Seiten zzgl. Anhang und Materialien									
Anmerkungen/ Sonstiges										
09.03.2018										

Master of Vocational Education EHW				Berufliche Fachrichtung EHW						
Modultitel	Allgemeine Lebensmitteltechnologie I									
englischer Modultitel	General Food Technology I									
Modul 2 Pflichtmodul 807202000	Leistungs- punkte	Lehran- gebot	Workload	davon Präsenz- zeit	davon Selbst- stud.	Dauer	Turnus	Studien- abschnitt		
	5	2 SWS	150 h	30 h	120 h	1 Semester	jedes Herbstsemester	1. Semester		
Qualifikationsziel	Die Studierenden verfügen über vertiefte lebensmitteltechnologische Basiskenntnisse zu ausgewählten produktbezogenen Verfahrensabläufen und technischen Anlagen zur Herstellung von tierischen Lebensmitteln und zu verschiedenen Aspekten der Produktgestaltung unter Beachtung von Produktsicherheit und Lebensmittelhygiene. Sie sind in der Lage, Produkte kritisch zu analysieren und nach Qualitätskriterien zu beurteilen.									
Fachkompetenz	Fähigkeit, vertiefte Basiskenntnisse in den Technologien zur Produktion tierischer Lebensmittel (Rohwaren, Be- und Verarbeitung, Veränderungen während des Herstellungsprozesses, Qualitätsparameter, Verpackungen) im Beruf anzuwenden									
Methodenkompetenz	Fähigkeit, spezielle und komplexe Fachliteratur zu recherchieren und besondere Darstellungsformen wie Fließschemata zu erschließen, fachliche Inhalte zu erarbeiten, zu rekonstruieren und zusammenzufassen. Analyse- und Synthesefähigkeit in der Beurteilung von tierischen Lebensmitteln.									
Sozial- und Selbstkompetenz	Fähigkeit zur selbstverantwortlichen Gestaltung von Lernprozessen und zur kritischen Auseinandersetzung mit und gegenseitigem Austausch zu den Fachinhalten									
Lehr-/Lernformen	Eigenständige Aufbereitung von Lerninhalten, kritische Auseinandersetzung mit Fachinhalten und Verknüpfung mit Vorwissen									
Modul-verantwortliche/r	Prof. Dr. Birte Nicolai									
Teilnahme- voraussetzung	keine, siehe Anmerkungen									
Verwendbarkeit des Moduls	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft									
Teilmodule										
Nr.	Titel	Art	SWS	Pflicht-/ Wahlpflicht	Prüfungs- form	benotet?	maximale Gruppen- größe	Workload		
								Präsenz- zeit	Vor-/ Nach- bereitg. LV	Prüfungsvorb./ Prüfungs- erarbeitung
1.	807202100 Warenkunde und Technologie tierischer Lebensmittel	V	2	Pfl.			50	30	60	
	807202500 Modulprüfung									
Erläuterung bezügl. Modulprüfung		Klausur: 60 Minuten								
Anmerkungen/ Sonstiges		Lehrimport von der Hochschule Flensburg. Die Studierenden benötigen als Voraussetzung Basiskompetenzen in den Bereichen Lebensmittelchemie und -warenkunde, Hygiene und Arbeitssicherheit.								
09.03.2018										

Master of Vocational Education EHW				Berufliche Fachrichtung EHW						
Modultitel	Transkulturelle Arbeit und Bildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft									
englischer Modultitel	Transcultural Work and Education in the Occupational Field of Nutrition and Home Economics									
<b>Modul 3</b> Pflichtmodul 807203000	Leistungs- punkte	Lehran- gebot	Workload	davon Präsenz- zeit	davon Selbst- stud.	Dauer	Turnus	Studien- abschnitt		
	5	2 SWS	150 h	30	120 h	1 Semester	jedes Herbstsemester	1. Semester		
Qualifikationsziel	Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu Einflussgrößen kultureller Dimensionen auf interkulturelle Arbeits- sowie Lehr-Lern-Prozesse und können diese in der Unterrichtsplanung und im Unterricht anwenden. Sie sind in der Lage, aus ihren Kenntnissen Handlungsstrategien abzuleiten bzw. diese zu entwickeln. Die Studierenden können Lernsituationen und berufliche Arbeitssituationen hinsichtlich Trans- und Interkulturalität beobachten, analysieren und bewerten. Sie verfügen über Kenntnisse von Merkmalen kultursensibler Dienstleistung und Kommunikation. Sie können damit kritisch umgehen und ihre Fähigkeit zur Selbstreflexion stärken.									
Fachkompetenz	Fähigkeit zur Beachtung von Kulturdimensionen und Merkmalen von Ethnizität für die Gestaltung von Lehr-, Lern- und Arbeitsprozessen, wissenschaftlich basierte Einordnung von Alltagsphänomenen der transkulturellen Zusammenarbeit.									
Methodenkompetenz	Fähigkeit zum Umgang mit Statistik, zur Beobachtung als Erhebungsinstrument qualitativer Forschung, zum Führen und Auswerten eines Lerntagebuchs und zum Anwenden von Reflexionsstrategien im Berufsfeld.									
Sozial- und Selbstkompetenz	Interkulturelle Kompetenz, Fähigkeit zur Selbstreflexion und Fremdreiflexion, selbstgesteuertes Lernen, Gruppenarbeit, Tandemlernen									
Lehr-/Lernformen	Beobachtungslernen in Lehr-Lern-Situationen und Arbeitssituationen, eigenständige Erschließung und Einordnung von Alltagsphänomenen der Zusammenarbeit.									
Modul-verantwortliche/-r	Prof. Dr. Birgit Peuker									
Teilnahme-voraussetzung	keine									
Verwendbarkeit des Moduls	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft									
Teilmodule										
Nr.	Titel	Art	SWS	Pflicht-/ Wahlpflicht	Prüfungs- form	benotet?	maximale Gruppen- größe	Workload		
								Präsenz- zeit	Vor-/ Nach- bereitg. LV	Prüfungsvorb./ Prüfungserarbeitung
1.	807203100 Transkulturelle Dimensionen der Arbeit und Bildung im Berufsfeld	S	2	Pfl.			30	30	90	
x	807203500 Modulprüfung				Referat mit Thesenpapi- er	ja				30
Erläuterung bezügl. Modulprüfung	Referat im Umfang von 10 Min. und schriftliches Handout mit Thesen									
Anmerkungen/ Sonstiges	Das Konzept dieser Veranstaltung beinhaltet das Führen eines Lerntagebuchs über den Zeitraum des Semesters als Analyseinstrument									
09.03.2018										

Master of Vocational Education EHW				Berufliche Fachrichtung EHW						
Modultitel	Lernfeldorientierter Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft II									
englischer Modultitel	Action-oriented Teaching in the Occupational Field of Nutrition and Home Economics II									
<b>Modul 4</b> Pflichtmodul 807204000	Leistungs- punkte	Lehran- gebot	Workload	davon Präsenz- zeit	davon Selbst- stud.	Dauer	Turnus	Studien- abschnitt		
	5	4 SWS	150 h	60 h	90 h	1 Semester	jedes Frühjahrssemester	2. Semester		
Qualifikationsziel	Die Studierenden verfügen über vertiefte wissenschaftliche Kenntnisse in der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie der Berufsfelddidaktik. Sie sind in der Lage, komplexe Lehr-Lern-Arrangements des fach- und lernfeldorientierten Unterrichts unter Beachtung spezifischer berufsfelddidaktischer Anforderungen und außerschulischer Lernorte zu entwickeln und zu planen.									
Fachkompetenz	Fähigkeit zur Gestaltung von Lernumgebungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gemäß dem aktuellen Forschungsstand									
Methodenkompetenz	Beherrschen des Einsatzes von Methoden zur Konzeptentwicklung, Planung und Organisation sowie Präsentation									
Sozial- und Selbstkompetenz	Teamfähigkeit, Selbstorganisation, eigenständige Planung von Arbeitsprozessen, insb. Unterrichtsprozessen, Kommunikationsfähigkeit kommunikative Kompetenz im Berufskontext									
Lehr-/Lernformen	Entwicklung innovativer unterrichtspraktischer Konzepte und Präsentationen; Gestaltung einer Lernumgebung unter Berücksichtigung berufsspezifischer Themenfelder									
Modul-verantwortliche/r	Prof. Dr. Birgit Peuker									
Teilnahme-voraussetzung	keine									
Verwendbarkeit des Moduls	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft									
Teilmodule										
Nr.	Titel	Art	SWS	Pflicht-/ Wahlpflicht	Prüfungs- form	benotet?	maximale Gruppen- größe	Workload		
								Präsenz- zeit	Vor-/ Nach- bereitg. LV	Prüfungsvorb./ Prüfungs- erarbeitung
1.	807204100 Gestaltung von Lernumgebungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	S	2	Pfl.			30	30	15	
2.	807204200 Praxisübungen und - erprobungen von Lehr-Lern- Arrangements	Ü	2	Pfl.			16	30	25	
x	807204500 Modulprüfung				Portfolio mit Präsentatio n	ja				50
Erläuterung bezügl. Modulprüfung	Das Portfolio wird als Gruppenarbeit erstellt. Es ist eine schriftliche Sammlung zu einem Lernfeld. Die Ergebnispräsentation hat pro Gruppenteilnehmer/in einen Umfang von 15 Minuten.									
Anmerkungen/ Sonstiges										
09.03.2018										

Master of Vocational Education EHW						Berufliche Fachrichtung EHW				
Modultitel	Allgemeine Lebensmitteltechnologie II									
englischer Modultitel	General Food Technology II									
Modul 5 Pflichtmodul 807205000	Leistungs- punkte	Lehran- gebot	Workload	davon Präsenzzeit	davon Selbst- stud.	Dauer	Turnus	Studien- abschnitt		
	5	2 SWS	150 h	30 h	120 h	1 Semester	jedes Frühjahrssemester	2. Semester		
Qualifikations- und Bildungsziel	Die Studierenden verfügen über vertiefte lebensmitteltechnologische Basiskenntnisse zu ausgewählten produktbezogenen Verfahrensabläufen und technischen Anlagen zur Herstellung von pflanzlichen Lebensmitteln und zu verschiedenen Aspekten der Produktgestaltung unter Beachtung von Produktsicherheit und Lebensmittelhygiene. Sie sind in der Lage, Produkte kritisch zu analysieren und nach Qualitätskriterien zu beurteilen.									
Fachkompetenz	Fähigkeit, vertiefte Basiskenntnisse in den Technologien zur Produktion pflanzlicher Lebensmittel (Rohwaren, Be- und Verarbeitung, Veränderungen während des Herstellungsprozesses, Qualitätsparameter, Verpackungen) im Beruf anzuwenden									
Methodenkompetenz	Fähigkeit, spezielle und komplexe Fachliteratur zu recherchieren und besondere Darstellungsformen wie Fließschemata zu erschließen, fachliche Inhalte zu erarbeiten, zu rekonstruieren und zusammenzufassen. Analyse- und Synthesefähigkeit in der Beurteilung von pflanzlichen Lebensmitteln									
Sozial- und Selbstkompetenz	Fähigkeit zur selbstverantwortlichen Gestaltung von Lernprozessen und zur kritischen Auseinandersetzung mit und gegenseitigem Austausch zu den Fachinhalten									
Lehr-/Lernformen	Eigenständige Aufbereitung von Lerninhalten, kritische Auseinandersetzung mit Fachinhalten und Verknüpfung mit Vorwissen									
Modul- verantwortliche/r	Prof. Dr. Birte Nicolai									
Teilnahme- voraussetzung	keine, siehe Anmerkungen									
Verwendbarkeit des Moduls	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft									
Teilmodule										
Nr.	Titel	Art	SWS	Pflicht-/ Wahlpflicht	Prüfungs- form	benotet?	Geplante Gruppen- größe	Workload		
								Präsenz- zeit	Vor- / Nach- bereitg. LV	Prüfungsvorb./ Prüfungs- erarbeitung
1.	Warenkunde und Technologie pflanzlicher Lebensmittel	V	2	Pfl.			50	30	60	
	Modulprüfung				Klausur	ja				60
Erläuterung bezügl. Modulprüfung	Klausur: 60 min									
Anmerkungen/ Sonstiges	Lehrimport von der Hochschule Flensburg. Die Studierenden benötigen als Voraussetzung Basiskompetenzen in den Bereichen Lebensmittelchemie, -warenkunde, Hygiene und Arbeitssicherheit.									
09.03.2018										

Master of Vocational Education EHW						Berufliche Fachrichtung EHW				
Modultitel		Theorie-Praxis-Modul IV: Begleitseminar								
englischer Modultitel		Theory and Practice IV: Seminar Course								
Modul 6 Pflichtmodul 807206000	Leistungs- punkte	Lehran- gebot	Workload	davon Präsenzzeit	davon Selbst- stud.	Dauer	Turnus	Studien- abschnitt		
	5	2 SWS	150 h	30 h	120 h	1 Semester	jedes Herbstsemester	3. Semester		
Qualifikationsziel		Im Praxissemester erlangen die Studierenden umfassende Einblicke in das Berufsfeld der Sekundarstufe II / Berufsbildende Schulen und erproben die Durchführung selbstgestalteten Unterrichts im lernfeldstrukturierten und fachbezogenen Unterricht. Das Praxissemester dient der theoriebezogenen Analyse und Reflexion der Schul- und Unterrichtspraxis, führt zur Vertiefung der wissenschaftlich-reflexiven Kompetenz durch Forschendes Lernen sowie zur prozesshaften Weiterentwicklung biografisch-reflexiver Kompetenzen, besonders auch im Hinblick auf die Berufseignung. Der Einblick in die kooperierenden Lernorte Schule und Betrieb wird gefestigt.								
Fachkompetenz		Die Studierenden erwerben bzw. vertiefen ihre Kompetenzen zur Planung, Durchführung und Analyse von berufsbildendem Unterricht in der Sekundarstufe II auf der Basis von Fachwissenschaften, beruflicher Didaktik, Fachdidaktik und Bildungswissenschaften. Im Praxissemester wird ein grundlegendes Verständnis der Komplexität des Handlungsfeldes der Beruflichen Bildung aufgebaut. Die Studierenden entwickeln einen forschungsorientierten Blick in Bezug auf Unterricht und Schule; sie lernen aufgeworfene Fragestellungen kritisch zu analysieren und Handlungsoptionen zu entwickeln.								
Methodenkompetenz		Sie verfügen über umfassende Kenntnisse grundlegender und berufsfeldspezifischer Unterrichtsmethoden und sind in der Lage, diese zielführend in der jeweiligen Unterrichtssituation in der Berufsbildenden Schule anzuwenden.								
Sozial- und Selbstkompetenz		Die Studierenden können ihr pädagogisches Selbstverständnis reflektieren und verfügen über die Fähigkeit, ihr professionelles Selbstkonzept weiter zu entwickeln. Sie verstehen ihre eigenen berufsbiografischen Vorerfahrungen und sind in der Lage, persönliche Lernaufgaben zu entwickeln und diese in einen Prozess des lebenslangen Lernens einzubinden. Sie entwickeln ihre Kommunikationskompetenz im Berufsfeld Schule weiter.								
Lehr-/ Lernformen		Eigene Unterrichtspraxis, Hospitationen, Beratungsgespräche, Probeunterricht mit anschließender Beratung, beobachtende und aktive Teilnahme am gesamten Schulgeschehen, auch außerhalb des Unterrichts und in den dualen Ausbildungsbetrieben und an außerschulischen Lernorten, aktive Beteiligung an den Begleitseminaren, Bearbeitung einer Forschungsaufgabe und Schreiben eines Portfolios								
Modul- verantwortliche/r		Prof. Dr. Birgit Peuker								
Teilnahme- voraussetzung		Modul 1 und 4								
Verwendbarkeit des Moduls		Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft								
Teilmodule										
Nr.	Titel	Art	SWS	Pflicht-/ Wahlpflicht	Prüfungs- form	benotet?	Geplante Gruppen- größe	Workload		
								Präsenz- zeit	Vor-/ Nach- bereitg. LV	Prüfungsvorb. / Prüfungs- erarbeitung
1.	Begleitseminar	S	2	Pfl.			15	30	60	
2.	Praxissemester: Schulpraxis	Pr	10 Wochen	Pfl.				240	135	75
x.	Modulprüfung				Portfolio	nein				90
					Forschungs- aufgabe	nein				90
Erläuterung bezügl. Modulprüfung		Die unbenoteten Prüfungsleistungen (Forschungsaufgabe und Portfolio) werden im Begleitseminar des Teilstudiengangs Berufspädagogik oder im Begleitseminar der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft erbracht. Beide Leistungen werden begleitend zur Arbeit in der Schule begonnen und nach dem Praxisblock abgeschlossen.								
Anmerkungen / Sonstiges		Das Praxissemester hat einen Gesamtumfang von 30 Leistungspunkten (3x5 LP Begleitseminare + 15 LP Praktikum). Vor Semesterbeginn wird festgelegt, in welchem Begleitseminar (Berufspädagogik oder berufliche Fachrichtung) die Forschungsaufgabe und das Portfolio bearbeitet wird. In den beiden anderen Begleitseminaren sind unbenotete Arbeitsleistungen zu erbringen. Im Rahmen der schulischen Präsenzzeit (24 Stunden Präsenzzeit plus Vor-/Nachbereitung pro Woche) absolvieren die Studierenden vom IQSH angebotene Seminare.								
09.03.2018										

P4 Pflichtmodul		Berufliche Fachrichtung EHW								
Modultitel	Theorie-Praxis-Modul IV: Praktikum									
englischer Modultitel	Theory and Practice IV: Internship									
P4 Pflichtmodul	Leistungs- punkte	Lehran- gebot	Workload	davon Präsenz-zeit	davon Selbst- stud.	Dauer	Turnus	Studien- abschnitt		
	15	0 SWS	450 h	240 h	210 h	1 Semester	jedes Herbstsemester	3. Semester		
Qualifikationsziel	Im Praxissemester erlangen die Studierenden umfassende Einblicke in das Berufsfeld Sekundarstufe II / Berufsbildende Schulen und erproben die Durchführung selbstgestalteten Unterrichts im lernfeldstrukturierten und fachbezogenen Unterricht. Das Praxissemester dient der theoriebezogenen Analyse und Reflexion der Schul- und Unterrichtspraxis, führt zur Vertiefung der wissenschaftlich-reflexiven Kompetenz durch Forschendes Lernen sowie zur prozesshaften Weiterentwicklung biografisch-reflexiver Kompetenzen, besonders auch im Hinblick auf die Berufseignung. Der Einblick in die kooperierenden Lernorte Schule und Betrieb wird gefestigt.									
Fachkompetenz	Die Studierenden erwerben bzw. vertiefen ihre Kompetenzen zur Planung, Durchführung und Analyse von berufsbildendem Unterricht in der Sekundarstufe II auf der Basis von Fachwissenschaften, beruflicher Didaktik, Fachdidaktik und Bildungswissenschaften. Im Praxissemester wird ein grundlegendes Verständnis der Komplexität des Handlungsfeldes der Beruflichen Bildung aufgebaut. Die Studierenden entwickeln einen forschungsorientierten Blick in Bezug auf Unterricht und Schule; sie lernen aufgeworfene Fragestellungen kritisch zu analysieren und Handlungsoptionen zu entwickeln.									
Methodenkompetenz	Sie verfügen über umfassende Kenntnisse grundlegender und berufsfeldspezifischer Unterrichtsmethoden und sind in der Lage, diese zielführend in der jeweiligen Unterrichtssituation in der Berufsbildenden Schule anzuwenden.									
Sozial- und Selbstkompetenz	Die Studierenden können ihr pädagogisches Selbstverständnis reflektieren und verfügen über die Fähigkeit, ihr professionelles Selbstkonzept weiter zu entwickeln. Sie verstehen ihre eigenen berufsbioграфischen Vorerfahrungen und sind in der Lage, persönliche Lernaufgaben zu entwickeln und diese in einen Prozess des lebenslangen Lernens einzubinden. Sie entwickeln ihre Kommunikationskompetenz im Berufsfeld Schule weiter.									
Lehr-/ Lernformen	Eigene Unterrichtspraxis, Hospitationen, Beratungsgespräche, Probeunterricht mit anschließender Beratung, beobachtende und aktive Teilnahme am gesamten Schulgeschehen, auch außerhalb des Unterrichts und in den dualen Ausbildungsbetrieben und an außerschulischen Lernorten, aktive Beteiligung an den Begleitseminaren, Bearbeitung einer Forschungsaufgabe und Schreiben eines Portfolios									
Modul- verantwortliche/r	Praktikumbüro									
Teilnahme- voraussetzung	Modul 1 und 4									
Verwendbarkeit des Moduls	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft									
Teilmodule										
Nr.	Titel	Art	SWS	Pflicht-/ Wahlpflicht	Prüfungs- form	benotet?	Geplante Gruppen- größe	Workload		
								Präsenz- zeit	Vor-/ Nach- bereitg. LV	Prüfungsvorb./ Prüfungs- erarbeitung
1.	Praktikum IV	Pr	10 Wochen	Pfl.				240	135	75
Erläuterung bzgl. Modulprüfung	Die unbenoteten Prüfungsleistungen (Forschungsaufgabe und Portfolio) werden im Begleitseminar des Teilstudiengangs Berufspädagogik oder im Begleitseminar der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft erbracht. Beide Leistungen werden begleitend zur Arbeit in der Schule begonnen und nach dem Praxisblock abgeschlossen.									
Anmerkungen / Sonstiges	Das Praxissemester hat einen Gesamtumfang von 30 Leistungspunkten (3x5 LP Begleitseminare + 15 LP Praktikum). Vor Semesterbeginn wird festgelegt, in welchem Begleitseminar (Berufspädagogik oder berufliche Fachrichtung) die Forschungsaufgabe und das Portfolio bearbeitet werden. In den beiden anderen Begleitseminaren sind unbenotete Arbeitsleistungen zu erbringen. Im Rahmen der schulischen Präsenzzeit (24 Stunden Präsenzzeit plus Vor-/Nachbereitung pro Woche) absolvieren die Studierenden vom IQSH angebotene Seminare.									
09.03.2018										

Master of Vocational Education EHW				Berufliche Fachrichtung EHW						
Modultitel	Spezialisierung im Gastgewerbe und im Lebensmittelhandwerk									
englischer Modultitel	Specialization in the Hospitality and Food Industry									
Modul 7 Pflichtmodul 807207000	Leistungs- punkte	Lehran- gebot	Workload	davon Präsenz- zeit	davon Selbst- stud.	Dauer	Turnus	Studien- abschnitt		
	5	4 SWS	150 h	60 h	90 h	1 Semester	jedes Frühjahrssemester	4. Semester		
Qualifikationsziel	Die Studierenden verfügen über Grundkenntnisse des Qualitätsmanagements von personenbezogenen dienstleistungsorientierten und produktionsorientierten Unternehmen und den dazugehörigen gesetzlichen Grundlagen. Sie beherrschen berufsspezifisch angewandte Berechnungen, sind in der Lage, diese durchzuführen und zu begründen. Die Studierenden besitzen vertiefte Grundkenntnisse zum Arbeitsprozesswissen in ausgewählten Berufen des Berufsfeldes. Sie beherrschen die Übertragung von fachwissenschaftlichen Inhalten auf konkrete Handlungsfelder und -situationen der Berufe im Berufsfeld.									
Fachkompetenz	Beherrschen der Basiskenntnisse und des Anwendungswissens zu Qualitätsmanagement, praxisorientierten Berechnungen und Arbeitsprozesswissen im Berufsfeld unter Nutzung komplexer fachwissenschaftlicher Zusammenhänge. Fähigkeit zur Situationsanalyse, Informationsbeschaffung, Planung von Handlungen, Durchführung und kritischer Evaluation und Anpassung von Problemlösungen und deren Transfer.									
Methodenkompetenz	Fähigkeit zur zielgerichteten Auswahl von Instrumenten und Methoden zur Problemanalyse, Recherche, Handlungsdurchführung, -evaluation und -transfer.									
Sozial- und Selbstkompetenz	Fähigkeit, Gruppendiskussionen zielorientiert durchzuführen und zu leiten, Kompetenzen zur Mitgestaltung von Handlungsstrategien und Problemlösungen, Beherrschen einer kritischen, wertschätzenden Fremd- und Selbstevaluation									
Lehr-/Lernformen	Experimente, Präsentation, Diskussion, Textarbeit, Fallarbeit									
Modul-verantwortliche/r	Prof. Dr. Birgit Peuker									
Teilnahme- voraussetzung	Modul 2 und 5									
Verwendbarkeit des Moduls	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft									
Teilmodule										
Nr.	Titel	Art	SWS	Pflicht-/ Wahlpflicht	Prüfungs- form	benotet?	maximale Gruppen- größe	Workload		
								Präsenz- zeit	Vor-/ Nach- bereitg. LV	Prüfungsvorb./ Prüfungs- erarbeitung
1.	807207100	V	2	Pflicht			30	30	30	
	Spezialisierung Gastgewerbe									
2.	807207200	V	2	Pflicht			30	30	30	
	Spezialisierung Lebensmittelhandwerk									
x	807207500 Modulprüfung				mündliche Prüfung	ja				30
Erläuterung bezügl. Modulprüfung	Mündliche Prüfung: 20 Minuten, darin je 10 Minuten pro Schwerpunkt									
Anmerkungen/ Sonstiges										



Master of Vocational Education EHW						Berufliche Fachrichtung EHW				
Modultitel	Master Thesis									
englischer Modultitel	Master Thesis									
Modul 8 Wahlpflichtmodul Thesis Modul 807208000	Leistungs- punkte	Lehran- gebot	Workload	davon Präsenz-zeit	davon Selbst- stud.	Dauer	Turnus	Studien- abschnitt		
	20	0 SWS	600 h	0 h	600 h	1 Semester	jedes Semester	4. Semester		
Qualifikationsziel	Die Studierenden sind in der Lage, eine komplexe fach- bzw. berufswissenschaftliche oder berufsfelddidaktische Fragestellung zu entwickeln, mit geeigneten Methoden der Fachrichtung zu bearbeiten und die Bearbeitung sowie ihre Ergebnisse in angemessener schriftlicher Form darzustellen.									
Fachkompetenz	Fähigkeit, sich eigenständig in ein anspruchsvolles fach- bzw. berufswissenschaftliches und/oder berufsfelddidaktisches Themengebiet einzuarbeiten; in diesem Spezialbereich vertieftes Fachwissen und Fähigkeit zu eigenständigen Schlussfolgerungen und Kritik. 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 Bachelor- und Masterstudium erlernten Methoden des Fachs. Angemessene schriftliche Darstellung von Fragestellung, Forschungsstand, Vorgehensweise, Ergebnissen und Schlussfolgerungen.									
Sozial- und Selbstkompetenz	Eigenständigkeit, Ausdauer, Organisation langfristiger und komplexer Arbeitsprozesse									
Lehr-/Lernformen	Master Thesis									
Modul- verantwortliche/-r	Prof. Dr. Birgit Peuker									
Teilnahme- voraussetzung	Modul 1 bis 5									
Verwendbarkeit des Moduls	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft									
Teilmodule										
Nr.	Titel	Art	SWS	Pflicht-/Wahl- pflicht	Prüfungs- form	benotet?	geplante Gruppen-größe	Workload		
								Präsenz-zeit	Vor-/Nach- bereitg. LV	Prüfungsvorb./ Prüfungs- erarbeitung
x	807208500 Modulprüfung			Pfl.	Master Thesis	ja				600
Erläuterung bezügl. Modulprüfung	Umfang der Master Thesis: 60-80 Seiten, Bearbeitungszeit 6 Monate									
Anmerkungen/ Sonstiges										
09.03.2017										