

| | | | | |
|-------------------------------------|---|---------------------|--------------------------|----------------------|
| Modul 7 | Kultur und Technik der Nahrungszubereitung | | | |
| | <i>Cultural and Technological Aspects of Preparing Food</i> | | | |
| | Modulart | | Pflichtmodul | |
| | Modulkennnummer | | 101600700 | |
| | Leistungspunkte (LP) | | 5 LP | |
| | Semesterwochenstunden (SWS) | | 3 SWS | |
| | Studienabschnitt | 3. oder 4. Semester | Workload (gesamt) | 150 h |
| | Turnus | Jedes Semester | Davon | Präsenzzeit |
| | Dauer | 1 Semester | | Selbststudium |
| 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 unter Berücksichtigung der Interkulturalität bewerten sowie für verschiedene, heterogene Zielgruppen und Settings selbstständig Konzepte entwickeln. Dabei sind sie in der Lage, die Nachhaltigkeit der Ernährung (BNE) 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: | Modul 2 (101600200) und Modul 4 (101600400) | | | |
| Verwendbarkeit des Moduls: | B.A. Bildungswissenschaften | | | |
| Anmerkungen / Sonstiges: | - | | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|----------------------|
| M 7: Teilmodul 1 | Kompetenzen der Nahrungszubereitung | | | |
| | <i>Food preparation skills</i> | | | |
| | Teilmodulkennnummer | 101600701 | Lehrveranstaltungsart | Übung |
| | SWS | 3 SWS | Workload (Teilmodul) | 110 h |
| | Art des Teilmoduls | Pflicht | Davon | Präsenzzeit |
| | Geplante Gruppengröße | 20 | | Selbststudium |
| | Zulassungsvoraussetzung | Die Lehrveranstaltungen zu TM 7.1 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 8 FPO GUE-BA 2023. | | |
| | Prüfungsvorleistung | Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FPO GUE-BA 2023 zu erbringen. | | |
| Teilnahmepflicht | Im TM 7.2 besteht eine Teilnahmepflicht gemäß der FPO GUE-BA 2023. | | | |
| M 7: Modulprüfung | Modulprüfung | | | |
| | <i>Exam</i> | | | |
| | Prüfungsnummer | 101600705 | Prüfungsumfang | Siehe Erläuterung |
| | Prüfungsform | Praktische, mündliche Prüfung | Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung | 40 h |
| | Benotete Prüfung? | Ja | | |
| Erläuterungen bzgl. Modulprüfung | Praktische, mündliche Prüfung (mit Demonstration) | | | |
| Letzte Änderung: 02.09.2024 | | | | |