



# Modulkatalog

M.Ed. Vocational Education für das Lehramt  
an berufsbildenden Schulen  
mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs-  
und Hauswirtschaftswissenschaft (PStO EHW 2020)

Teilstudiengang **Berufliche Fachrichtung  
Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft**

Stand: Frühjahrssemester 2021



Europa-Universität  
Flensburg

### **Diesem Modulkatalog liegen folgende Satzungen zugrunde:**

- [Prüfungs- und Studienordnung \(PStO\) \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg für den Studiengang Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft mit dem Abschluss Master of Education in der konsolidierten Fassung vom 8. Januar 2020.](#)
- [Praktikumsordnung \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg zum Praxissemester für den Studiengang Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft mit dem Abschluss Master of Education in der konsolidierten Fassung vom 19. Februar 2018.](#)
- [Satzung der Europa-Universität Flensburg über die Festsetzung der Curricularwerte \(CW-Satzung\)](#)

### **Wichtige Lesehinweise:**

Der Studiengang **M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft** 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft** des Studiengangs **M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft**. 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)  
<http://www.uni-flensburg.de/?10650>

### Studierendensekretariat

Auf dem Campus 1  
Gebäude HEL | Raum 018  
24943 Flensburg  
<https://www.uni-flensburg.de/?10938>

### 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)  
<http://www.uni-flensburg.de/?12708>

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/?12280>

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)  
<http://www.uni-flensburg.de/evb/wer-wir-sind/personen/sekretariat>

<sup>1</sup>Bitte beachten Sie die im Internet angegebenen Sprechzeiten.

## Empfohlener Studienverlauf

*In der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sind in der Regel vom 1. bis 4. Semester 35 von 120 Leistungspunkten zu erwerben.*

1	Berufs- pädagogik	M 1: Lernfeldorientierter Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft I	M 2: Allgemeine Lebensmittel- technologie I	M 3: Transkulturelle Arbeit und Bildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	Allg.bi. Fach
2	Berufs- pädagogik	M 4: Lernfeldorientierter Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft II	M 5: Allgemeine Lebensmittel- technologie II	Allgemeinbildendes Fach	
3	Berufs- pädagogik	M 6: Theorie-Praxis- Modul IV: Begleitseminar Berufliche Bildung	Praxissemester		Allg.bi. Fach
4	Berufs- pädagogik	M 7: Spezialisierung im Gastgewerbe und im Lebensmittel- handwerk	Master Thesis		

*Die Master Thesis im Umfang von 20 Leistungspunkten kann in jedem der studierten Teilstudiengänge erstellt werden.*

## Modulbeschreibungen

<b>Modul 1</b>	Lernfeldorientierter Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft I				
	<i>Action-oriented Teaching in the Occupational Field of Nutrition and Home Economics I</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		807201000		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	1. 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 vertiefte wissenschaftliche Kenntnisse in der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie der Berufsfelddidaktik. Sie sind in der Lage, im Rahmen des forschenden Lernens berufsfeldspezifische curriculare Anforderungen eigenständig zu analysieren und diese mit Ergebnissen aus betrieblichen Arbeitsprozessanalysen und Experteninterviews abzugleichen. Sie können Lernziele unter Beachtung der Nachhaltigkeit und den Entwicklungen der digitalisierten Arbeitswelt festlegen und diese für differente Lerngruppen anpassen.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Analyse von Lehrplänen und Entwicklung von Curricula im Abgleich mit beruflichen Handlungsfeldern unter einem vertieften Verständnis des Lernfeldkonzeptes. Beachtung und Einnahme der Perspektiven der Nachhaltigkeit und der Anforderungen an eine digitale Arbeitswelt, Beherrschen des regelgeleiteten Durchführens von Arbeitsprozessanalysen und Experteninterviews. Anwendung komplexer fachwissenschaftlicher Zusammenhänge auf konkrete Arbeits- und Lernsituationen im Rahmen berufsspezifischer Anforderungen.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zum Vergleich curricularer Anforderungen und realer betrieblicher Arbeit sowie Ableiten von differenzierten Lernzielen. Anwenden von Forschungsmethoden der Beobachtung und des Experteninterviews unter Beachtung von Standards wissenschaftlichen Arbeitens				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Teamfähigkeit, Selbstorganisation, eigenständige Planung von Arbeits-, Lern- und Forschungsprozessen, kommunikative Kompetenz im Berufskontext				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Forschendes Lernen, Aufsuchen außeruniversitärer und außerschulischer Lernorte, Literaturanalyse, Dokumentation, Expertenlernen				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.				

<b>M 1: Teilmodul 1</b>	Unterrichtsanalyse und -planung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	807201100	<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>
<b>Geplante Gruppengröße</b>	30	<b>Selbststudium</b>		60 h
<b>M 1: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	807201500	<b>Prüfungsumfang</b>	12-15 Seiten
	<b>Prüfungsform</b>	Schriftliche Hausarbeit	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	schriftliche Hausarbeit im Umfang von 12-15 Seiten zzgl. Anhang und Materialien			
Letzte Änderung: 07.07.2020				

<b>Modul 2</b>	Allgemeine Lebensmitteltechnologie I				
	<i>General Food Technology I</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		807202000		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	1. 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 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.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, vertiefte Basiskenntnisse in den Technologien zur Produktion tierischer Lebensmittel (Rohwaren, Be- und Verarbeitung, Veränderungen während des Herstellungsprozesses, Qualitätsparameter, Verpackungen) im Beruf anzuwenden.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	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.				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zur selbstverantwortlichen Gestaltung von Lernprozessen und zur kritischen Auseinandersetzung mit und gegenseitigem Austausch zu den Fachinhalten				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Eigenständige Aufbereitung von Lerninhalten, kritische Auseinandersetzung mit Fachinhalten und Verknüpfung mit Vorwissen				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Die Studierenden benötigen als Voraussetzung Basiskompetenzen in den Bereichen Lebensmittelchemie und -warenkunde, Hygiene und Arbeitssicherheit.				

<b>M 2: Teilmodul 1</b>	Warenkunde und Technologie tierischer Lebensmittel			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	807202100	<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>	50	<b>Selbststudium</b>		60 h
<b>M 2: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	807202500	<b>Prüfungsumfang</b>	60 min
	<b>Prüfungsform</b>	Klausur	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Klausur: 60 Minuten			
				Letzte Änderung: 27.02.2020



<b>Modul 3</b>	Transkulturelle Arbeit und Bildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft				
	<i>Transcultural Work and Education in the Occupational Field of Nutrition and Home Economics</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		807203000		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	1. 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 verfügen über Kenntnisse zu Einflussgrößen kultureller Dimensionen auf transkulturelle 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 und auf differenzierte Lehr-Lern-Arrangements zu übertragen. Die Studierenden können Lernsituationen und berufliche Arbeitssituationen hinsichtlich Trans- und Interkulturalität in Lern- und Arbeitsteams beobachten, analysieren und bewerten. Sie verfügen über Kenntnisse von Merkmalen kultursensibler Dienstleistung und Kommunikation als Beitrag zu einem nachhaltigkeitsorientierten Berufsverständnis. Sie können damit kritisch umgehen und ihre Fähigkeit zur Selbstreflexion stärken.				
<b>Fachkompetenz:</b>	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.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zum Umgang mit Statistik, zur Beobachtung als Erhebungsinstrument qualitativer Forschung und zum Anwenden von Reflexionsstrategien im Berufsfeld.				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Interkulturelle Kompetenz, Fähigkeit zur Selbstreflexion und Fremdreflexion, selbstgesteuertes Lernen, Gruppenarbeit, Tandemlernen				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Beobachtungslernen in Lehr-Lern-Situationen und Arbeitssituationen, eigenständige Erschließung und Einordnung von Alltagsphänomenen der Zusammenarbeit.				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.				

<b>M 3: Teilmodul 1</b>	Transkulturelle Dimensionen der Arbeit und Bildung im Berufsfeld			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	807203100	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar
	<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>	30	<b>Selbststudium</b>		90 h
<b>M 3: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	807203500	<b>Prüfungsumfang</b>	Siehe Erläuterung
	<b>Prüfungsform</b>	Referat mit Thesenpapier	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	30 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Referat im Umfang von 10 Min. und schriftliches Handout mit Thesen			
Letzte Änderung: 27.02.2020				

<b>Modul 4</b>	Lernfeldorientierter Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft II			
	<i>Action-oriented Teaching in the Occupational Field of Nutrition and Home Economics II</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		807204000	
	<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 vertiefte wissenschaftliche Kenntnisse in der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft und ihrer beruflichen Didaktik. Sie besitzen Kompetenzen zur Entwicklung komplexer Lehr-Lern-Arrangements unter Berücksichtigung heterogener Lerngruppen. Sie können dabei unter Beachtung berufsfelddidaktischer Ansätze geeignete Lernmaterialien entwickeln und digitale Medien einsetzen. Die Studierenden haben die Fähigkeit zur Selbst- und Fremdrelexion und Weiterentwicklung von Unterrichtskonzepten im Berufsfeld erworben. Sie können kompetenzorientiert beurteilen und bewerten. Sie sind in der Lage, fach- und lernfeldorientierten Unterricht unter Beachtung spezifischer berufsfelddidaktischer Anforderungen und außerschulischer Lernorte zu entwickeln und zu planen.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Gestaltung von nachhaltigkeits- und handlungsorientierten Lernumgebungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gemäß dem aktuellen Forschungsstand. Umsetzung von eigenen Forschungsergebnissen betrieblicher Arbeitsanalyse in didaktisierte Lehr-Lern-Arrangements und Curriculumentwicklung.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Unterrichtsentwicklung und Curriculumplanung auf Basis lernfeldorientierten Unterrichts im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Beherrschen des Einsatzes von Methoden zur Konzeptentwicklung, Planung und Organisation sowie Präsentation von komplexen Lehr-Lern-Arrangements. Fähigkeit zum sicheren Einsatz digitaler Medien für z. B. partizipativen Videodreh, Podcast-Erstellung, Lern-Apps-Konzeption. Besitz methodischer Vielfalt für die Differenzierung von Aufgabenstellungen unter besonderer Beachtung des Bedarfes an sprachsensiblen Lernmaterial.			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Teamfähigkeit, Selbstorganisation, eigenständige Planung von Arbeitsprozessen, insb. Unterrichtsprozessen, Kommunikationsfähigkeit kommunikative Kompetenz im Berufskontext			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Entwicklung innovativer unterrichtspraktischer Konzepte und Präsentationen; Gestaltung einer Lernumgebung unter Berücksichtigung berufsspezifischer Themenfelder			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

<b>M 4: Teilmodul 1</b>	Gestaltung von Lernumgebungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	807204100	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	45 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
<b>Geplante Gruppengröße</b>	30	<b>Selbststudium</b>		15 h
<b>M 4: Teilmodul 2</b>	Praxisübungen und -erprobungen von Lehr-Lern-Arrangements			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	807204200	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Übung
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	55 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
<b>Geplante Gruppengröße</b>	16	<b>Selbststudium</b>		25 h
<b>M 4: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	807204500	<b>Prüfungsumfang</b>	Siehe Erläuterung
	<b>Prüfungsform</b>	Portfolio mit Präsentation	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	50 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
	Erläuterungen bzgl. 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.		
Letzte Änderung: 27.02.2020				

<b>Modul 5</b>	Allgemeine Lebensmitteltechnologie II				
	<i>General Food Technology II</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		807205000		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	2. 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 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.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, vertiefte Basiskenntnisse in den Technologien zur Produktion pflanzlicher Lebensmittel (Rohwaren, Be- und Verarbeitung, Veränderungen während des Herstellungsprozesses, Qualitätsparameter, Verpackungen) im Beruf anzuwenden				
<b>Methodenkompetenz:</b>	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				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zur selbstverantwortlichen Gestaltung von Lernprozessen und zur kritischen Auseinandersetzung mit und gegenseitigem Austausch zu den Fachinhalten				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Eigenständige Aufbereitung von Lerninhalten, kritische Auseinandersetzung mit Fachinhalten und Verknüpfung mit Vorwissen				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine, siehe Anmerkungen				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Die Studierenden benötigen als Voraussetzung Basiskompetenzen in den Bereichen Lebensmittelchemie, -warenkunde, Hygiene und Arbeitssicherheit.				

<b>M 5: Teilmodul 1</b>	<b>Warenkunde und Technologie pflanzlicher Lebensmittel</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	807205100	<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>	30	<b>Selbststudium</b>		60 h
<b>M 5: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	807205500	<b>Prüfungsumfang</b>	60 min
	<b>Prüfungsform</b>	Klausur	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Klausur: 60 min			
Letzte Änderung: 27.02.2020				

<b>Modul P 4</b>	Theorie-Praxis-Modul IV: Praktikum				
	<i>Theory and Practice IV: Internship</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		k.A.		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		15 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		0 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	3. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	450 h	
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	240 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	210 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	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. Die Studierenden beherrschen den begründeten Einsatz digitaler Medien im Unterricht.				
<b>Fachkompetenz:</b>	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.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	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. Sie beherrschen den Umgang mit digitalen Medien im Unterricht .				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	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.				

Fortsetzung von Modul P4:

<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	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
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Praktikumsbüro
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Modul 1 und Modul 4
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Das <b>Praxissemester</b> hat einen Gesamtumfang von <b>30 Leistungspunkten</b> (3x5 LP Begleitseminare + 15 LP Praktikum). Vor Semesterbeginn wird festgelegt, in welchem Begleitseminar (Berufspädagogik oder berufliche Fachrichtung) die <b>Forschungsaufgabe</b> und das <b>Portfolio</b> bearbeitet werden. In den beiden anderen Begleitseminaren sind <b>unbenotete Arbeitsleistungen</b> zu erbringen. Im Rahmen der schulischen Präsenzzeit (24 Stunden Präsenzzeit plus Vor-/Nachbereitung pro Woche) absolvieren die Studierenden vom IQSH angebotene Seminare.



<b>M P 4: Teilmodul 1</b>	<b>Praktikum IV</b>				
	<b>Prüfungsnummer</b>	k.A.	<b>Workload (Teilmodul)</b>		375 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	<i>Pflicht</i>	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	240 h
	<b>Prüfungsform</b>	<i>Siehe Erläuterungen</i>		<b>Selbststudium</b>	135 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	<i>nein</i>	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>		75 h
	<b>SWS (Praktikumsdauer)</b>	<i>10 Wochen</i>			
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Die unbenoteten Prüfungsleistungen (Forschungsaufgabe und Portfolio) werden in einem der drei Begleitseminare erbracht. Beide Leistungen werden begleitend zur Arbeit in der Schule begonnen und nach dem Praxisblock abgeschlossen.			
Letzte Änderung: 07.07.2020					

<b>Modul 6</b>	Theorie-Praxis-Modul IV: Begleitseminar				
	<i>Theory and Practice IV: Seminar Course</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		807206000		
	<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>	<p>I 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. Die Studierenden beherrschen den begründeten Einsatz digitaler Medien im Unterricht.</p>				
<b>Fachkompetenz:</b>	<p>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.</p>				
<b>Methodenkompetenz:</b>	<p>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. Sie beherrschen den begründeten Einsatz digitaler Medien im Unterricht.</p>				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	<p>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.</p>				

Fortsetzung von Modul 6:

<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	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
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Modul 1 und Modul 4
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Das <b>Praxissemester</b> hat einen Gesamtumfang von <b>30 Leistungspunkten</b> (3x5 LP Begleitseminare + 15 LP Praktikum). Vor Semesterbeginn wird festgelegt, in welchem Begleitseminar (Berufspädagogik oder berufliche Fachrichtung) die <b>Forschungsaufgabe</b> und das <b>Portfolio</b> bearbeitet wird. In den beiden anderen Begleitseminaren sind <b>unbenotete Arbeitsleistungen</b> zu erbringen. Im Rahmen der schulischen Präsenzzeit (24 Stunden Präsenzzeit plus Vor-/Nachbereitung pro Woche) absolvieren die Studierenden vom IQSH angebotene Seminare.

M 6: Teilmodul 1	Begleitseminar			
	Teilmodulkennnummer	807206100	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	15	Selbststudium		60 h
M 6: Teilmodul 2	Praxissemester: Schulpraxis			
	Teilmodulkennnummer	k.A.	Lehrveranstaltungsart	Praktikum
	SWS (Praktikumsdauer)	10 Wochen	Workload (Teilmodul)	375
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	k.A.	Selbststudium		135
M 6: Modulprüfung	Modulprüfung			
	Exam			
	Prüfungsnummer	807206500	Prüfungsumfang	k.A.
	Prüfungsform	Portfolio Forschungsaufgabe	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	Portfolio: 90 h Forschungsaufgabe: 90 h Praxisseminar: 75 h <b>Insgesamt: 180 h + 75 h</b>
	Benotete Prüfung?	nein		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Die unbenoteten Prüfungsleistungen (Forschungsaufgabe und Portfolio) werden in einem der drei Begleitseminare erbracht. Beide Leistungen werden begleitend zur Arbeit in der Schule begonnen und nach dem Praxisblock abgeschlossen.			
Letzte Änderung: 07.07.2020				

<b>Modul 7</b>	Spezialisierung im Gastgewerbe und im Lebensmittelhandwerk			
	<i>Specialization in the Hospitality and Food Industry</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		807207000	
	<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>
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>
			90 h	
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden verfügen über Grundkenntnisse des Qualitätsmanagements von personenbezogenen dienstleistungsorientierten und produktionsorientierten Unternehmen und der dazugehörigen gesetzlichen Grundlagen. Sie beherrschen berufsspezifisch angewandte Berechnungen und diesbezügliche Strategien zum Lehren, sind in der Lage, diese durchzuführen und zu begründen. Die Studierenden besitzen vertiefte Grundkenntnisse zum Arbeitsprozesswissen in ausgewählten Berufen des Berufsfeldes unter Beachtung sozialer, ökonomischer und ökologischer Perspektiven der Nachhaltigkeit, dem Automatisierungsgrad der Produktion und der Kultursensibilität in der Verpflegung und Beherbergung von Gästen. Sie beherrschen die Übertragung von fachwissenschaftlichen Inhalten auf konkrete Handlungsfelder und -situationen der Berufe im Berufsfeld.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Beherrschen der Basiskenntnisse und des Anwendungswissens zu Qualitätsmanagement, umfassendes Können zu 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 unter verschiedenen Perspektiven, z.B. im Spannungsfeld von Manufaktur und Industrie 4.0, dem Schwerpunkt einer nachhaltigkeitsorientierten Unternehmensführung, kultursensibler Dienstleistungen u.a.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur zielgerichteten Auswahl von Instrumenten und Methoden zur Problemanalyse, Recherche, Handlungsdurchführung, -evaluation und -transfer. Einfache Grundlagen zum Lehren und Lernen fachpraktischer Berechnungen im Kontext komplexer Arbeits-/Lernsituationen			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Teamfähigkeit, Selbstorganisation, eigenständige Planung von Arbeitsprozessen, insb. Unterrichtsprozessen, Kommunikationsfähigkeit kommunikative Kompetenz im Berufskontext			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Fähigkeit, Gruppendiskussionen zielorientiert durchzuführen und zu leiten, Kompetenzen zur Mitgestaltung von Handlungsstrategien und Problemlösungen, Beherrschen einer kritischen, wertschätzenden Fremd- und Selbstevaluation			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Modul 2 und Modul 5			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

<b>M 7: Teilmodul 1</b>	Spezialisierung Gastgewerbe			
	Teilmodulkennnummer	807207100	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	30	Selbststudium		30 h
<b>M 7: Teilmodul 2</b>	Spezialisierung Lebensmittelhandwerk			
	Teilmodulkennnummer	807207200	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
Geplante Gruppengröße	30	Selbststudium		30 h
<b>M 7: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	807207500	Prüfungsumfang	Siehe Erläuterung
	Prüfungsform	mündliche Prüfung	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	30 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Mündliche Prüfung: 20 Minuten, darin je 10 Minuten pro Schwerpunkt			
				Letzte Änderung: 27.02.2020

<b>Modul 8</b>	Master Thesis			
	Master Thesis			
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		807208000	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		20 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		0 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	4. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	600 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Semester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>
<b>Qualifikationsziel:</b>	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.			
<b>Fachkompetenz:</b>	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.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	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.			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Eigenständigkeit, Ausdauer, Organisation langfristiger und komplexer Arbeitsprozesse			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Master Thesis			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Module 1 bis 5			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	Master of Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			
<b>M 11: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	Exam			
	<b>Prüfungsnummer</b>	807208500	<b>Prüfungsumfang</b>	Die Master-Thesis soll 60 bis 80 Seiten umfassen.
	<b>Prüfungsform</b>	Master Thesis	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	600 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Umfang der Master Thesis: 60-80 Seiten, Bearbeitungszeit 6 Monate		
Letzte Änderung: 09.03.2017				