

AMTLICHE MITTEILUNGEN

VERKÜNDUNGSBLATT DER UNIVERSITÄT PADERBORN AM.UNI.PB

AUSGABE 62.22 VOM 31. MAI 2022

BESONDERE BESTIMMUNGEN DER PRÜFUNGSORDNUNG FÜR DEN BACHELORSTUDIENGANG LEHRAMT AN BERUFKOLLEGS MIT DER BERUFLICHEN FACHRICHTUNG ERNÄHRUNGS- UND HAUSWIRTSCHAFTSWISSENSCHAFT AN DER UNIVERSITÄT PADERBORN

VOM 31. MAI 2022

**Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lehramt an
Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
an der Universität Paderborn
vom 31. Mai 2022**

Aufgrund des § 2 Abs. 4 und § 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 16. September 2014 (GV.NRW. S. 547), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 25. November 2021 (GV. NRW. Seite 1210a), hat die Universität Paderborn die folgende Ordnung erlassen:

Inhalt

§ 34 Zugangs- und Studienvoraussetzungen.....	3
§ 35 Studienbeginn	3
§ 36 Studiumumfang	3
§ 37 Erwerb von Kompetenzen	3
§ 38 Module	4
§ 39 Praxisphasen	6
§ 40 Profilbildung	7
§ 41 Teilnahmevoraussetzungen	7
§ 42 Leistungen in den Modulen	7
§ 43 Bachelorarbeit.....	8
§ 44 Bildung der Fachnote	8
§ 45 Übergangsbestimmungen	8
§ 46 Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung	8

Anhang

Exemplarischer Studienverlaufsplan

Modulbeschreibungen

§ 34 **Zugangs- und Studienvoraussetzungen**

Über die in § 5 Allgemeine Bestimmungen genannten Vorgaben hinaus gibt es keine weiteren.

§ 35 **Studienbeginn**

Studienbeginn ist das Wintersemester.

§ 36 **Studienumfang**

Das Studienvolumen der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft umfasst 72 Leistungspunkte (LP), davon sind 9 LP fachdidaktische Studien nachzuweisen. 2 LP entfallen auf inklusionsorientierte Fragestellungen.

§ 37 **Erwerb von Kompetenzen**

- (1) In den fachwissenschaftlichen Studien der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
- Kenntnis über grundlegende Erkenntnis- und Arbeitsmethoden der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft,
 - Kenntnis und Begründung grundlegender fachlicher Sachverhalte für die Bereiche Ernährung, Hauswirtschaft,
 - Kenntnis und Reflexion von ernährungs- und haushaltswissenschaftlichen Sachverhalten und von deren Auswirkungen auf das Individuum, den Sozialverband, die Gesellschaft und das Berufsfeld,
 - Kenntnis und Reflexion nachhaltiger Produktion von Waren und Dienstleistungen, nachhaltigen Handelns im Berufsfeld und Haushalt.
 - die Fähigkeit, Beziehungen zwischen den gesellschaftswissenschaftlichen und naturwissenschaftlichen Teilbereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft für das Berufsfeld zu identifizieren und zu erschließen,
 - die Fähigkeit, zentrale Begriffe, Theorien und Methoden aus den wissenschaftlichen Teilbereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft zu verstehen, an Beispielen des Berufsfeldes zu erklären und anzuwenden,
 - Systematisches Grundverständnis von naturwissenschaftlichen Fragestellungen der Ernährungswissenschaft als Grundlage zur Analyse, Bewertung und Entwicklung eigener ernährungsbezogener Fragestellungen,
 - die Fähigkeit, ernährungs- und lebensmittelwissenschaftliche Theorien und Prozesse zu erläutern und deren Struktur und Systematik unter Berücksichtigung der Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung einzuordnen,

- die Fähigkeit, ernährungs- und lebensmittelwissenschaftliche Forschungsergebnisse in den fachwissenschaftlichen Kontext einzuordnen und ihre Bedeutung abzuschätzen,
 - Kenntnisse über grundlegende Rohstoffe und Verarbeitungsmöglichkeiten in der Nahrungsmittelindustrie,
 - Erwerb von Wissen zur Beschreibung und Lösung eines ernährungs- und/oder hauswirtschaftswissenschaftlichen Problems,
 - Fähigkeiten, die Beziehungen zwischen verarbeitungsrelevanten und ernährungsbedingten Fragestellungen zu erkennen.
- (2) In den fachdidaktischen Studien der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
- die Fähigkeit, didaktische Prinzipien, Methoden und Medien (auch digitale) des berufsfeldbezogenen Unterrichts im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zu erläutern und anzuwenden,
 - die Kenntnis und Reflexion der Auswirkungen von Digitalisierung, Medialisierung und nachhaltiger Entwicklung auf die Gestaltung von Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft,
 - die Fähigkeit Konzepte zur Bildung für nachhaltige Entwicklung im berufsfeldbezogenen Unterricht anzuwenden und zu reflektieren.
 - die Fähigkeit, Voraussetzungen und Bedingungen des Lernens und Lehrens im berufsfeldbezogenen Unterricht zu erkennen, darzustellen und zu reflektieren,
 - die Fähigkeit, individuelle Lernprozesse zu ermöglichen gerade im Hinblick auf die heterogene Schülerschaft in der Berufsbildung,
 - die Fähigkeit, Konzepte und Methoden zum Lernen und Lehren im berufsfeldbezogenen Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft sowie Ergebnisse fachdidaktischer Forschung zur Analyse und Bewertung konkreter Lern- und Vermittlungsprozesse auf heterogene Lerngruppen anzuwenden und auf ihrer Grundlage eigene Vermittlungserfahrungen zu reflektieren,
 - die Fähigkeit, exemplarisch Inhalte für heterogene Lerngruppen im berufsfeldbezogenen Unterricht auszuwählen, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, psychomotorischen und kognitiven Voraussetzungen (Schüler*innenvorverständnis) sowie für ausgewählte sonderpädagogische Förderschwerpunkte zu beurteilen,
 - die Fähigkeit, fachspezifische Lernleistungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft kriteriengeleitet zu bewerten.

§ 38 Module

- (1) Das Studienangebot im Umfang von 72 LP umfasst acht Module (sieben Pflichtmodule und zwei Wahlpflichtmodule, von denen eines zu wählen ist).
- (2) Die Module bestehen aus Pflicht- und Wahlpflichtveranstaltungen, die aus einem Veranstaltungskatalog gewählt werden können.

(3) Die Studierenden erwerben die in § 37 genannten Kompetenzen im Rahmen folgender Module:

1 Naturwissenschaftliche Grundlagen A (Wahlpflichtmodul)			12 LP
Zeitpunkt (Sem.)	Falls das andere Fach nicht Chemie ist:	P/WP	Workload (h)
1./2. Sem.	Allgemeine Chemie	P	180
	Chemische Grundlagen für Ernährungslehre	P	180
oder			
1 Naturwissenschaftliche Grundlagen B (Wahlpflichtmodul)			12 LP
Zeitpunkt (Sem.)	Falls das andere Fach Chemie ist:	P/WP	Workload (h)
1./2. Sem.	Experimentalphysik I (Mechanik und Wärme)	P	180
	Ernährung und Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter	P	90
	Angewandte Sportmedizin (Sportmedizin III)	P	90
2 Ernährungs- und haushaltswissenschaftliche Grundlagen			7 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
1./2. Sem.	Einführung in die Ernährungswissenschaft	P	60
	Einführung in die Haushaltswissenschaft	P	60
	Ernährungsepidemiologie	P	90
3 Sozioökonomische Grundlagen			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
1./2. Sem.	Sozioökonomie des Haushalts	P	90
	Individuum und Gesellschaft	P	90
	Ausgewählte sozioökonomische Fragestellungen	P	90
4 Ernährungswissenschaftliche Grundlagen			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
3./ 4. Sem.	Regulation des Stoffwechsels im Organismus I	P	90
	Ernährungsphysiologie	P	90
	Regulation des Stoffwechsels im Organismus II	P	90

5 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft			11 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
3./4. Sem.	Einführung in die Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft	P	120
	Grundlagen der Didaktik im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	P	90
	Der schriftliche Unterrichtsentwurf und Wissenschaftliches Arbeiten	P	30
	Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft oder Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung	WP	90
6 Lebensmittelwissenschaftliche Grundlagen			6 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
4./5. Sem.	Lebensmittelproduktion und -qualität	P	90
	Lebensmittelqualität und -analytik	P	90
7 Verbraucherschutz und Beratung			12 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
5./6. Sem.	Grundlagen der Beratung und Kommunikation	P	90
	Verbraucherschutz	P	90
	Beratung und Kommunikation: Vertiefung	WP	180
8 Nachhaltigkeit und Ökologie			6 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
6. Sem.	Ernährungsökologie	P	90
	Konsum und nachhaltigkeitsbezogene Lebensführung	P	90

- (4) Einzelheiten zu den Modulen können den Modulbeschreibungen im Anhang entnommen werden, die Teil dieser Besonderen Bestimmungen sind.

§ 39

Praxisphasen

- (1) Das Bachelorstudium im Lehramt an Berufskollegs umfasst gemäß § 7 Absatz 3 und § 11 Absatz 2 und Absatz 4 Allgemeine Bestimmungen ein mindestens vierwöchiges Berufsfeldpraktikum, das den Studierenden konkretere berufliche Perspektiven innerhalb oder außerhalb des Schuldienstes eröffnet.
- (2) Das Berufsfeldpraktikum kann nach Wahl der Studierenden in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft durchgeführt werden. Als außerschulisches

Praktikum kann es dazu dienen, unter Berücksichtigung der erworbenen fachspezifischen Kompetenzen Einblicke in andere Berufsfelder, wie etwa Beratung und Kommunikation bezogen auf die Handlungsfelder Ernährung, Konsum und Gesundheit zu erhalten und alternative kompetenz-bezogene Tätigkeitsfelder kennenzulernen.

- (3) Die Studierenden führen ein „Portfolio Praxiselemente“ und fertigen einen Praktikumsbericht an, in dem sie ihre Praxiserfahrungen reflektieren.
- (4) Das Nähere zu den Praxisphasen wird in einer gesonderten Ordnung geregelt.

§ 40 Profilbildung

Die berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft beteiligt sich am Lehrveranstaltungsangebot zu den standortspezifischen berufsfeldbezogenen Profilen gemäß § 12 Allgemeine Bestimmungen. Die Beiträge des Faches können den semesterweisen Übersichten entnommen werden, die einen Überblick über die Angebote aller Fächer geben.

§ 41 Teilnahmevoraussetzungen

- (1) Teilnahmevoraussetzungen für ein Modul gemäß § 9 Absatz 2 Allgemeine Bestimmungen regeln die Modulbeschreibungen.
- (2) Weitere Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen gemäß § 17 Absatz 2 Allgemeine Bestimmungen werden in den Modulbeschreibungen geregelt.

§ 42 Leistungen in den Modulen

- (1) In den Modulen sind Leistungen nach Maßgabe der Modulbeschreibungen zu erbringen.
- (2) Prüfungsleistungen werden gemäß § 19 Allgemeine Bestimmungen erbracht. Folgende andere Formen sind insbesondere vorgesehen:
 - Präsentation (15 Minuten) mit schriftlicher Ausarbeitung (45.000 Zeichen)
 - Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion eines Unterrichtsvorhabens (37.500-50.000 Zeichen).
- (3) Im Rahmen qualifizierter Teilnahme kommen in Betracht:
 - 1-3 schriftliche Tests (10-30 Minuten)
 - 1-3 Protokolle
 - ein kurzes Fachgespräch/Kurzkolloquium
 - qualifizierter Diskussionsbeitrag
 - ein Referat (ca. 10-30 Min.)
 - Übungsaufgaben, die in der Regel wöchentlich als Hausaufgaben und/oder Präsenzaufgaben gestellt werden
 - 1-3 schriftliche Hausaufgaben
 - ein Reflexionspapier (12.500-25.000 Zeichen)
 - Praktikumsbericht (12.500-25.000 Zeichen)
 - Moderation einer Seminarsitzung
 - eine Kurzpräsentation (10-30 Minuten)
 - ein Kurzportfolio (= Arbeitsmappe, 25.000-37.500 Zeichen).

Die bzw. der jeweilige Lehrende setzt fest, was im Rahmen qualifizierter Teilnahme konkret zu erbringen ist. Dies wird spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit von der bzw. dem jeweiligen Lehrenden und im Campus Management System der Universität Paderborn oder in sonstiger geeigneter Weise bekannt gegeben.

§ 43 Bachelorarbeit

Wird die Bachelorarbeit gemäß §§ 17 und 21 Allgemeine Bestimmungen in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft verfasst, so kann sie wahlweise in der Fachwissenschaft oder der Fachdidaktik verfasst werden.

§ 44 Bildung der Fachnote

Es gilt § 24 Allgemeine Bestimmungen.

§ 45 Übergangsbestimmungen

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen gelten für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2022/2023 erstmalig für den Bachelorstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der Universität Paderborn eingeschrieben werden.
- (2) Studierende, die bereits vor dem Wintersemester 2022/2023 an der Universität Paderborn für den Bachelorstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft eingeschrieben worden sind, legen ihre Bachelorprüfung einschließlich Wiederholungsprüfungen letztmalig im Wintersemester 2026/2027 nach den Besonderen Bestimmungen in der Fassung vom 30. August 2019 (AM.Uni.Pb 54.19) ab. Ab dem Sommersemester 2027 wird die Bachelorprüfung einschließlich Wiederholungsprüfungen nach diesen Besonderen Bestimmungen abgelegt.

§ 46 Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen treten am 1. Oktober 2022 in Kraft. Gleichzeitig treten die Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der Universität Paderborn vom 30. August 2019 (AM.Uni.Pb 54.19) außer Kraft. § 45 bleibt unberührt.
- (2) Diese Besonderen Bestimmungen werden in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn veröffentlicht.
- (3) Gemäß § 12 Absatz 5 HG kann nach Ablauf eines Jahres seit der Bekanntmachung dieser Ordnung gegen diese Ordnung die Verletzung von Verfahrens- oder Formvorschriften des Hochschulgesetzes oder des Ordnungs- oder des sonstigen autonomen Rechts der Hochschule nicht mehr geltend gemacht werden, es sei denn,

1. die Ordnung ist nicht ordnungsgemäß bekannt gemacht worden,
2. das Präsidium hat den Beschluss des die Ordnung beschließenden Gremiums vorher beanstandet,
3. der Form- oder Verfahrensmangel ist gegenüber der Hochschule vorher gerügt und dabei die verletzte Rechtsvorschrift und die Tatsache bezeichnet worden, die den Mangel ergibt, oder
4. bei der öffentlichen Bekanntmachung der Ordnung ist auf die Rechtsfolge des Rügeausschlusses nicht hingewiesen worden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften der Universität Paderborn vom 14. Juli 2021 im Benehmen mit dem Lehrbildungsrat des Zentrums für Bildungsforschung und Lehrerbildung der Universität Paderborn – PLAZ-Professional School vom 24. Juni 2021 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 14. Juli 2021.

Paderborn, den 31. Mai 2022

Die Präsidentin
der Universität Paderborn

Professorin Dr. Birgitt Riegraf

Anhang

**Exemplarischer Studienverlaufsplan Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft,
wenn das andere Fach nicht Chemie ist**

(Für die Kombination mit dem Fach Chemie vgl. den Studienverlaufsplan auf der Folgeseite)

Sem.	LP	Fachwissenschaft			Fachdidaktik
1.	16	Naturwissenschaftliche Grundlagen A Allgemeine Chemie	Ernährungs- und hauswirtschaftswissenschaftliche Grundlagen Einführung in die Ernährungswissenschaft (1 SWS) Einführung in die Hauswirtschaftswissenschaft (1 SWS)	Sozioökonomische Grundlagen Individuum und Gesellschaft (2 SWS) Ausgewählte sozioökonomische Fragestellungen (2 SWS)	
2.	12	Chemische Grundlagen für Ernährungslehre	Ernährungsepidemiologie (2 SWS)	Sozioökonomie des Haushalts (2 SWS)	
3.	11	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen Regulation des Stoffwechsels im Organismus I (2 SWS)			Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft Einführung in die Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (2 SWS) Der schriftliche Unterrichtsentwurf und Wissenschaftliches Arbeiten (1 SWS) Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft oder Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung (1 x 2 SWS)
4.	12	Ernährungsphysiologie (2 SWS) Regulation des Stoffwechsels im Organismus II (2 SWS)	Lebensmittelwissenschaftliche Grundlagen Lebensmittelproduktion und -qualität (2 SWS)		

5.	9		Lebensmittelqualität und -analytik (2 SWS)	Verbraucherschutz und Beratung Grundlagen der Beratung und Kommunikation (2 SWS) Verbraucherschutz (2 SWS)	
6.	12		Nachhaltigkeit und Ökologie Ernährungsökologie (2 SWS) Konsum und nachhaltigkeitsbezogene Lebensführung (2 SWS)	Beratung und Kommunikation: Vertiefung (2 SWS)	
	72	(61 LP)			(11 LP)

**Exemplarischer Studienverlaufsplan Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
für Studierende, die Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft mit dem Fach Chemie
kombinieren**

Sem.	LP	Fachwissenschaft			Fachdidaktik
1.	16	Naturwissenschaftliche Grundlagen B Experimentalphysik I (Mechanik und Wärme)	Ernährungs- und haus- haltswissenschaftliche Grundlagen Einführung in die Ernäh- rungswissenschaft (1 SWS) Einführung in die Haus- haltswissenschaft (1 SWS)	Sozioökonomische Grundlagen Individuum und Gesell- schaft (2 SWS) Ausgewählte sozioöko- nomische Fragestellun- gen (2 SWS)	
2.	12	Ernährung und Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter (2 SWS) Angewandte Sportmedizin (Sportmedizin III) (2 SWS)	Ernährungsepi- demiologie (2 SWS)	Sozioökonomie des Haushalts (2 SWS)	
3.	11	Ernährungswissen- schaftliche Grundlagen Regulation des Stoffwechsels im Organismus I			Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft Einführung in die Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirt- schaft (2 SWS) Der schriftliche Unterrichtsentwurf und Wissenschaftliches Arbeiten (1 SWS) Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft oder Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung (1 x 2 SWS)
4.	12	Ernährungsphysiologie (2 SWS) Regulation des Stoffwechsels im Organismus II (2 SWS)	Lebensmittelwissen- schaftliche Grundlagen Lebensmittelproduktion und -qualität		Grundlagen der Didaktik im Berufsfeld Er- nährung und Hauswirtschaft (2 SWS)

5.	9		Lebensmittelqualität und -analytik (2 SWS)	Verbraucherschutz und Beratung Grundlagen der Bera- tung und Kommunika- tion (2 SWS) Verbraucherschutz (2 SWS)	
6.	12		Nachhaltigkeit und Ökologie Ernährungsökologie (2 SWS) Konsum und nachhaltigkeitsbezogene Lebensführung (2 SWS)	Beratung und Kommu- nikation: Vertiefung (2 SWS)	
	72	(61 LP)			(11 LP)

Modulbeschreibungen

Für Studierende, die nicht Chemie als anderes Fach studieren:

Naturwissenschaftliche Grundlagen A							
Principles of natural sciences							
Modulnummer: 1a	Workload (h): 360	LP: 12	Studiensemester: 1. und 2.	Turnus: a) WS b) SoSe	Dauer (in Sem.): 2	Sprache: de	P/WP: WP
1	Modulstruktur:						
		Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)
	a)	Allgemeine Chemie	V/Ü	60/30	90	P	120/15
	b)	Chemische Grundlagen für Ernährungslehre	V/Ü	60/30	90	P	120/15
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: keine						
4	Inhalte a) Allgemeine Chemie: • Grundlagen der Anorganischen Chemie • Atombau • Periodensystem der Elemente • chemische Bindung • Feststoffe, Gase, Flüssigkeiten • chemische Energetik und Gleichgewichte • Reaktionskinetik • Säure-Base-Reaktionen • Elektrochemie b) Chemische Grundlagen für Ernährungslehre: • Grundlagen, Atombau und PSE • Chemische Bindung und Molekülstruktur • Thermodynamik chemischer Reaktionen • Kinetik chemischer Reaktionen • Grundlagen organisch chemischer Reaktionen • Gesättigte und ungesättigte Kohlenwasserstoffe • Aromatische Kohlenwasserstoffe • Halogenkohlenwasserstoffe • Sauerstoffverbindungen • Schwefel und Stickstoffverbindungen						

	• Aldehyde, Ketone • Carbonsäuren, Derivate der Carbonsäuren • Heterocyclen • Kohlenhydrate • Aminosäuren, Peptide und Proteine • Lipide • Nucleotide und Nucleinsäuren • Natürliche Farbstoffe												
5	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden a) Allgemeine Chemie • verfügen über ein systematisches Grundverständnis zu den grundlegenden Konzepten der Anorganischen Chemie, • können abstrakte chemische Sachverhalte und Modelle beschreiben und darstellen, • kommunizieren Sachverhalte der Allgemeinen Chemie fachsprachlich und logisch korrekt, • erfassen Problemstellungen der Allgemeinen Chemie, erarbeiten Lösungen und präsentieren diese sachlich angemessen und nachvollziehbar. b) Chemische Grundlagen für Ernährungslehre • können die grundlegenden Konzepte zum Aufbau der Materie, zum Aufbau des Periodensystems der Elemente, zur chemischen Bindung in anorganischen und organischen Molekülen und zur Struktur von anorganischen und organischen Molekülen erläutern • begreifen die thermodynamischen und kinetischen Konzepte zum Ablauf chemischer Reaktionen • erkennen die Grundlagen organisch chemischer Reaktionen • erläutern die grundlegenden Reaktionsmechanismen der Organischen Chemie und können diese anwenden • können die Chemie, Eigenschaften und Reaktionen von Kohlenstoffverbindungen darstellen, exemplarisch erläutern und die Beziehungen zur Ernährungslehre darlegen • übertragen erworbene Kenntnisse aus der Chemie auf Sachverhalte aus dem Bereich der Ernährungslehre angemessen und nachvollziehbar Spezifische Schlüsselkompetenzen: • Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken • Transferfähigkeit, erworbenes Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen • Präsentationskompetenz durch Darstellen von Problemlösungen im Rahmen der Übung • Zeitmanagement												
6	Prüfungsleistung: ☐ Modulabschlussprüfung (MAP) ☐ Modulprüfung (MP) ☒ Modulteilprüfungen (MTP) <table><tr><th>zu</th><th>Prüfungsform</th><th>Dauer bzw. Umfang</th><th>Gewichtung für die Modulnote</th></tr><tr><td>a)</td><td>Klausur</td><td>120 Minuten</td><td>50 %</td></tr><tr><td>b)</td><td>Klausur</td><td>120 Minuten</td><td>50 %</td></tr></table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a)	Klausur	120 Minuten	50 %	b)	Klausur	120 Minuten	50 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote										
a)	Klausur	120 Minuten	50 %										
b)	Klausur	120 Minuten	50 %										

7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: keine
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulteilprüfungen sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls.
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: Dieses Modul findet auch Verwendung im Studiengang B. Ed. GyGe Ernährungslehre.
12	Modulbeauftragte/r: Prof. M. Tiemann, OStR. Dr. A. Schmid, Prof. Dr. A. Buyken
13	Sonstige Hinweise: Keine

Naturwissenschaftliche Grundlagen B							
Principles of natural sciences							
Modulnummer: 1b	Workload (h): 360	LP: 12	Studiensemester: 1. und 2.	Turnus: a) WS b) und c) SoSe	Dauer (in Sem.): 2	Sprache: de	P/WP: WP
1	Modulstruktur:						
		Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)
	a)	Experimentalphysik I (Mechanik und Wärme)	V/Ü	45/15	120	P	120/15
	b)	Ernährung und Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter	S	30	60	P	30
	c)	Angewandte Sportmedizin (Sportmedizin III)	V	30	60	P	120
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: keine						
4	Inhalte						
	a) Experimentalphysik I (Mechanik und Wärme) - Grundlagen der Newtonschen Mechanik - Energie- und Impulserhaltung - Drehbewegungen - feste Materie und Flüssigkeiten - Schwingungen und Wellen - Temperatur und ideales Gas - ideale und reale Gase - Hauptsätze der Thermodynamik - thermodynamische Kreisprozesse und Maschinen						
	b) Ernährung und Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter Evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen, Essen in verschiedenen Settings, Armut und Ernährung, Ernährungssozialisation und soziokulturelle und ökonomische Einflüsse auf das Ernährungs- und Gesundheitshandeln und -verhalten von Kindern und Jugendlichen, Entwicklung von Körperbildern in Abhängig von der Gesellschaft relevante Ernährungs- und Gesundheitsprobleme (z. B. Essstörungen, Sucht, Lebensmittelunverträglichkeiten, Infektionskrankheiten, ADHS), aktuelle Erkenntnisse zum Ernährungs- und Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen, Möglichkeiten und Grenzen der Gesundheitsförderung.						
	c) Angewandte Sportmedizin (Sportmedizin III) - Regulation und Steuerung von Bewegung und Organfunktion bei körperlicher Belastung - Sport als Therapie bei Erkrankungen (Über-) Belastung, (Über-) Beanspruchung und daraus resultierende Schäden						
5	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden a) Experimentalphysik I (Mechanik und Wärme)						

	- erwerben ein Verständnis der grundlegenden Konzepte (Begriffe, Gesetze, Modelle, Erhaltungssätze) der Inhaltsbereiche Mechanik, Thermodynamik, Schwingungen und Wellen, - verfügen über Kenntnisse über die qualitative Einführung und mathematische Definition physikalischer Größen, - erwerben die Fähigkeit, diese Konzepte an Beispielen zu erläutern und auf ihrer Grundlage Phänomene und Experimente der Mechanik, Thermodynamik und des Bereichs Schwingungen und Wellen zu erklären und in die Sachstruktur der Physik einzuordnen. b) Ernährung und Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter - kennen evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen im Kindes- und Jugendalter und können diese fachlich begründen, - können spezifische ernährungsmitbedingte Gesundheitsprobleme im Kindes- und Jugendalter analysieren, identifizieren, darstellen sowie reflektieren und wichtige Präventionsmaßnahmen ableiten, - können Ziele und Maßnahmen der Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter einordnen und herleiten c) Angewandte Sportmedizin (Sportmedizin III) - erwerben ein Grundverständnis für Interaktionen verschiedener Organ- und Funktionssysteme unter körperlicher Belastung, - können bidirektionale Zusammenhänge zwischen Körperfunktionen und physischer/ psychischer Bewegung/Leistung erkennen und erläutern, - können Methoden zur Beurteilung von Leistungsfähigkeit und Gesundheit anwenden und die Ergebnisse fachlich einordnen. Spezifische Schlüsselkompetenzen: - Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken - Transferfähigkeit, erworbenes Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen - Präsentationskompetenz durch Darstellen von Problemlösungen im Rahmen der Übung - Zeitmanagement												
6	Prüfungsleistung: [] Modulabschlussprüfung (MAP) [] Modulprüfung (MP) [X] Modulteilprüfungen (MTP) <table><tr><th>zu</th><th>Prüfungsform</th><th>Dauer bzw. Umfang</th><th>Gewichtung für die Modulnote</th></tr><tr><td>a)</td><td>Klausur</td><td>120 Minuten</td><td>50 %</td></tr><tr><td>b) + c)</td><td>Klausur</td><td>120 Minuten</td><td>50 %</td></tr></table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a)	Klausur	120 Minuten	50 %	b) + c)	Klausur	120 Minuten	50 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote										
a)	Klausur	120 Minuten	50 %										
b) + c)	Klausur	120 Minuten	50 %										
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.												
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: keine												
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulteilprüfungen sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls.												
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).												
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: Dieses Modul findet auch Verwendung im Studiengang B. Ed. GyGe Ernährungslehre.												
12	Modulbeauftragte/r: Prof. M. Tiemann, OStR. Dr. A. Schmid, Prof. Dr. A. Buyken												
13	Sonstige Hinweise: Keine												

	▪ verfügen über ein Verständnis zentraler Erkenntnismethoden und Arbeitsweisen in der Ernährungs- und der Haushaltswissenschaft ▪ können Anwendungsgebiete, Begriffe und Arbeitsmethoden der Ernährungsepidemiologie erläutern, ▪ können die Charakteristika und Aussagefähigkeit verschiedener ernährungsepidemiologischer Studientypen einordnen und deren Ergebnisse kritisch interpretieren, ▪ können Ziele und Aussagen des ernährungsbezogenen Gesundheitsmonitorings beschreiben ▪ Können Zufall, Bias und Confounding voneinander abgrenzen und in die Interpretation von Studienergebnissen einbeziehen ▪ Können systematische Reviews und Meta-Analysen hinsichtlich ihrer Aussagekraft einordnen und bewerten Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden erwerben: ▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken ▪ die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen, ▪ Sozialkompetenz, ▪ Selbstorganisation und -reflexion, ▪ die Fähigkeit methodische Kenntnisse auf neue wissenschaftliche Informationen anzuwenden und diese kritisch einzuordnen.								
6	Prüfungsleistung: [X] Modulabschlussprüfung (MAP) [] Modulprüfung (MP) [] Modulteilprüfungen (MTP) <table><tr><th>zu</th><th>Prüfungsform</th><th>Dauer bzw. Umfang</th><th>Gewichtung für die Modulnote</th></tr><tr><td>a)-c)</td><td>Klausur</td><td>120 Minuten</td><td>100 %</td></tr></table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a)-c)	Klausur	120 Minuten	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a)-c)	Klausur	120 Minuten	100 %						
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Keine								
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: Keine								
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung								
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).								
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: keine								
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Lars Libuda, Prof. Dr. Nina Klünder, Prof. Dr. Anette Buyken								
13	Sonstige Hinweise: Keine								

5	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden: - erwerben Grundkenntnisse zu soziologischen und sozialpsychologischen Fragen und Methoden, - wenden diese Grundkenntnisse auf Fragen des Erlebens und Verhaltens an, - kennen haushalts- und sozialwissenschaftliche Grundbegriffe, - können Haushalte als gesellschaftliche und ökonomische Akteure beschreiben, - können das Zusammenwirken der zentralen Akteure Staat, Markt, Haushalte und intermediäre Organisationen bei der Wohlfahrtsproduktion beschreiben und deren Auswirkungen auf das Berufsfeld reflektieren, - erwerben die Fähigkeit, in der beruflichen Praxis betriebswirtschaftlich denken und handeln zu können, - erwerben Grundkenntnisse über die Vorgehensweise in Buchführung, Kosten- und Leistungsrechnung, - erwerben Grundkenntnisse für die humane und zugleich wirtschaftliche Erstellung und Gestaltung von Produkten und Dienstleistungen, - qualifizieren sich für die berufliche Praxis, um Arbeitsprozesse analysieren, beurteilen und Gestaltungsvarianten aufzeigen und umsetzen zu können, - erwerben im Hinblick auf den Personaleinsatz Wissen darüber, welchen Einfluss das Individual- und Kollektivarbeitsrecht auf das Arbeitsverhältnis hat, - verstehen den Zusammenhang von sozioökonomischen Rahmenbedingungen, sozialer Lage, Milieu und Lebensführung, - verstehen den Zusammenhang von sozioökonomischen Rahmenbedingungen, sozialer Lage, Milieu und Lebensführung, - können exemplarisch Armut, Migration Schicht- und Geschlechtszugehörigkeit (Gender) als zentrale Rahmenbedingungen für Gesundheit und Teilhabechancen analysieren, - kennen zentrale ökonomische und soziokulturelle Faktoren für nachhaltigkeits- und gesundheitsbezogenes Handeln und können diese in ihrer Relevanz reflektieren, - können sozialwissenschaftliche Theorien, Methoden und Arbeitsweisen theoriegeleitet anwenden, diese am Beispiel erläutern, - können Differenzierungen zwischen Wissenschaft und Alltagswissen herstellen. Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden erwerben: - die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken, - die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen, - die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen, - Teamfähigkeit und Sozialkompetenz.								
6	Prüfungsleistung: [X] Modulabschlussprüfung (MAP) [] Modulprüfung (MP) [] Modulteilprüfungen (MTP) <table><tr><th>zu</th><th>Prüfungsform</th><th>Dauer bzw. Umfang</th><th>Gewichtung für die Modulnote</th></tr><tr><td>a) – c)</td><td>Präsentation mit schriftlicher Ausarbeitung</td><td>15 Minuten und ca. 45.000 Zeichen</td><td>100 %</td></tr></table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a) – c)	Präsentation mit schriftlicher Ausarbeitung	15 Minuten und ca. 45.000 Zeichen	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a) – c)	Präsentation mit schriftlicher Ausarbeitung	15 Minuten und ca. 45.000 Zeichen	100 %						
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.								

8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: Keine
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls.
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: Dieses Modul findet auch Verwendung im Kooperationsstudiengang BK Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft mit der Hochschule OWL
12	Modulbeauftragte/r: N.N., Dr. Elke Moormann
13	Sonstige Hinweise: Keine

1

Modulstruktur:

	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)
a)	Regulation des Stoffwechsels im Organismus I	S	30	60	P	30
b)	Ernährungsphysiologie	V	45	45	P	120
c)	Regulation des Stoffwechsels im Organismus II	S	30	60	P	30

2

Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls:

keine

3

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

4

Inhalte

a) Regulation des Stoffwechsels im Organismus I

- Regulation der Nahrungsaufnahme
- Regulation des Wasserhaushaltes
- Regulation des Kohlenhydrat-, Protein- und Fettstoffwechsels

b) Ernährungsphysiologie

- Energiestoffwechsel, Hunger-Sättigungsmechanismen
- Systematik und ernährungsphysiologische Betrachtung der Makro- und Mikronährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Ballaststoffen, Alkohol, Wasser, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe)

c) Regulation des Stoffwechsels im Organismus II

- Regulation des Elektrolythaushaltes
- Säure-Basen-Haushalt
- Stoffwechselfunktionen ausgewählter Vitamine und Mineralstoffe
- Stoffwechselveränderungen im Lebenszyklus
- Stoffwechselstörungen, Möglichkeiten und Grenzen der Adaptation

5	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden: • können biochemische Stoffklassen zuordnen und deren Wirkungsweise unter ernährungsphysiologischen Aspekten erläutern • können biologisch relevante Moleküle für die Regulation des Stoffwechsels einordnen • können die Rolle der Makro- und Mikronährstoffe sowie deren Wirkung im Organismus erklären, • können zentrale Stoffwechselvorgänge und ihre Bedeutung mit neuen Erkenntnissen zur Ernährung und Gesundheit in Zusammenhang bringen, • können Ursachen von Ernährungsproblemen charakterisieren und Möglichkeiten zur Problemlösung ableiten, • können gesundheitliche Folgen eines Nährstoffmangels oder -überschusses unter physiologischen Aspekten betrachten und die Folgen für den Organismus abschätzen • können die Interaktion von Verdauung, Absorption und Stoffwechsel von Makro- und Mikronährstoffen sowie deren physiologische Zusammenhänge darstellen, Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden: • erwerben Kommunikationstechniken zur Darstellung grundlegender Fachinhalte • ergänzen und vertiefen erworbenes Wissen durch Erschließung fachlich relevanter Literatur • entwickeln überfachliche Qualifikationen weiter (z. B. Lern- und Arbeitstechniken, Kommunikations- und Moderationstechniken, Einsatz digitaler Medien)								
6	Prüfungsleistung: [] Modulabschlussprüfung (MAP) [X] Modulprüfung (MP) [] Modulteilprüfungen (MTP) <table><tr><th>zu</th><th>Prüfungsform</th><th>Dauer bzw. Umfang</th><th>Gewichtung für die Modulnote</th></tr><tr><td>a)</td><td>Klausur</td><td>120 Minuten</td><td>100 %</td></tr></table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a)	Klausur	120 Minuten	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a)	Klausur	120 Minuten	100 %						
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen a) und c) des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.								
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: Keine								
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen a) und c) des Moduls								
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).								
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: Dieses Modul findet auch Verwendung im Studiengang B. Ed. GyGe Ernährungslehre								
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Anette Buyken, Prof. Dr. Lars Libuda, Dr. Bettina Krüger, OStR Dr. Tanja Böllner								
13	Sonstige Hinweise: Keine								

Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
5	330	11	3. und 4.	a), c), d) oder e) WS b) SoSe	2	de	P

	Lehrveranstaltung	Lehr- form	Kontakt- zeit (h)	Selbst- studium (h)	Status (P/WP)	Gruppen- größe (TN)
a)	Einführung in die Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft	S	30	90	P	30
b)	Grundlagen der Didaktik im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	S	30	60	P	30
c)	Der schriftliche Unterrichtsentwurf und Wissenschaftliches Arbeiten	S	15	15	P	30
d) oder	Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	S	30	60	WP	30
e)	Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung	S	30	60	WP	30

Es besteht eine Wahlmöglichkeit zwischen d) oder e).

Erwartet werden die Kenntnis der Inhalte der Module 1-4

- a. Theorien und Modelle der Fachdidaktik und beruflichen Didaktik, wissenschaftliche Grundlagen der Berufsfeldentwicklung, Curriculumentwicklung im Berufsfeld, Technik und berufliche Arbeit in ausgewählten Schwerpunkten der beruflichen Fachrichtung, grundlegende fachdidaktische Kategorien; Bildungsziele, Standards und Kompetenzen des Faches, Begründung und Legitimation; adressatenbezogene Kommunikations- und Vermittlungstechniken; hauswirtschaftliche Berufe im Rahmen sonderpädagogischer Förderung.
- b. Grundstrukturen des fachlichen Denk-, Erkenntnis- und Kommunikationsprozesses; fachspezifische Perspektive auf interkulturelle, inklusions- und genderorientierte Lernprozesse; Konzepte zur Beurteilung; Prinzipien der Unterrichtsgestaltung im berufsfeldbezogenen Unterricht; Rückmeldung, Beratung und individuelle Förderung, grundlegende methodische Zugangsweisen (handlungsorientiertes, problemorientiertes, exemplarisches, situiertes Lernen usw.); Entwicklung von Medien für den Einsatz im Unterricht mit heterogenen Gruppen, digitale Medien und Instrumente für den Unterricht im Bereich Ernährung und

	Hauswirtschaft, Analyse von Lehr-Lernsituationen, Berücksichtigung von Lernvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler. c. Abgrenzung von Fachsprache und Alltagssprache, Methoden wissenschaftlicher Beweisführung: Induktion und Deduktion, Subjekt-Objekt-Relationen und wissenschaftliche Beweisführung, Gliederung einer eigenen wissenschaftlichen Arbeit, zielorientierte Quellensuche/Recherche, Techniken der Quellendokumentation (Zitieren, Literaturverzeichnis). Anwendung wissenschaftlichen Arbeitens auf einen Unterrichtsentwurf. d. Übersicht über das Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherberatung, Familienhilfe, Gesundheitsförderung usw. (Beratungsberufe), Kommunikationsmodelle und -regeln, Beratungsformen, -methoden und -evaluation. e. Übersicht über schulische und außerschulische berufliche Tätigkeit in der Ernährungs- und Verbraucherbildung, Bedeutung und Verankerung des Unterrichtsfachs Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) in der Allgemeinbildung, Bildung für nachhaltige Entwicklung, Anforderungen an die Lehrerrolle und Professionalisierung.
5	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden: ▪ kennen spezifische fachbereichs- und lernfelddidaktische Theorien und Ansätze für die Gestaltung von Lehr-Lernarrangements des Berufs- und Arbeitsfeldes der Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an den verschiedenen Lern- und Arbeitsorten, ▪ kennen die Entwicklung des Berufs- und Arbeitsfeldes der Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft in den Dimensionen von Arbeit, Technik und Bildung und können sie beurteilen, ▪ können didaktische Modelle, Planungsinstrumente, Methoden und Medien auf konkrete Problemvorgaben anwenden, ▪ rezipieren und reflektieren die Bildungsziele und -abschlüsse sowie die Standards der Fachrichtung, ihre Begründung und Legitimation, ▪ entwickeln eine fachspezifische Perspektive auf interkulturelle, inklusions- und genderorientierte Lehr- und Lernarrangements, ▪ können Konzepte zur Bildung für nachhaltige Entwicklung im berufsfeldbezogenen Unterricht anwenden und reflektieren. ▪ können Inhalte exemplarisch für heterogene Lerngruppen auswählen, curricular anordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, psychomotorischen und kognitiven Voraussetzungen sowie mögliche Förderbedarfe beurteilen, ▪ können spezifische Methoden und Organisationsstrukturen im Berufsfeld für die Gestaltung von Lehr- und Lernarrangements für heterogene Lerngruppen begründet einsetzen und reflektieren, ▪ können (auch digitale) Medien für die Unterstützung fachlicher Lernprozesse auswählen und in ausgewählten Einsatzkontexten für heterogene Lerngruppen sach- und fachgerecht einsetzen sowie ihre Entscheidung begründen, ▪ verfügen über Kenntnisse zu schulischen und außerschulischen Berufsfeldern, ihrer Entwicklung und Bedeutung. Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden erwerben: ▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen, ▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen, ▪ die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen, ▪ Arbeiten in hauswirtschaftlichen Teamstrukturen

6	Prüfungsleistung:			
	[X] Modulabschlussprüfung (MAP) [] Modulprüfung (MP) [] Modulteilprüfungen (MTP)			
	Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote
	a) bis c) und d) oder e)	Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion eines Unterrichtsvorhabens	37.500 – 50.000 Zeichen	100 %
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.			
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: Keine			
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls.			
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).			
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: Dieses Modul findet auch Verwendung im Kooperationsstudiengang B. Ed. BK Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft mit der Hochschule OWL.			
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Michaela Wilms, Regine Bigga, Anja Meyer			
13	Sonstige Hinweise: Dieses Modul beinhaltet die Auseinandersetzung mit inklusionsrelevanten Fragestellungen im Umfang eines Workloads von 2 LP.			

1	Modulstruktur:						
		Lehrveranstaltung	Lehr- form	Kontakt- zeit (h)	Selbst- studium (h)	Status (P/WP)	Gruppen- größe (TN)
	a)	Lebensmittelproduktion und -qualität	V	45	45	P	120
	b)	Lebensmittelqualität und -analytik	S	30	60	P	30
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: keine						
4	Inhalte a) Lebensmittelproduktion und -qualität • Zusammensetzung und Produktion (konventionell und ökologisch) von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs • Struktur-, Prozess- und Ergebnisqualität, erweitertes Qualitätsverständnis von Lebensmitteln • Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und ihre Bedeutung für die unterschiedlichen Qualitätsdimensionen • lebensmitteltechnologische Einflüsse auf die Zusammensetzung und Qualität der Endprodukte • Lebensmittel für besondere Ernährungserfordernisse • neuartige und biofunktionelle Lebensmittel b) Lebensmittelqualität und -analytik • Qualitätskriterien für die Beurteilung von Lebensmittel • Qualitätsveränderungen (physikalische, chemische, biologische bzw. biochemische Veränderungen) in Lebensmitteln • lebensmittel- und umweltbedingte Risiken bei konventionell und ökologisch produzierten Lebensmitteln • Möglichkeiten der Qualitätserhaltung (z.B. Konservierung und Verpackung) • Hygienemanagement • Zusatzstoffe in Lebensmitteln • Ausgewählte Prinzipien und Verfahren der qualitativen und quantitativen Stoffanalyse in Lebensmitteln						

5	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden: • kennen die grundsätzliche Systematik von Lebensmitteln, • kennen und erläutern Inhaltsstoffe und Qualitätsmerkmale wichtiger Nahrungs- und Genussmittel sowie deren Be- und Verarbeitung, • erläutern unterschiedliche Qualitätsdimensionen (Struktur-, Prozess und Ergebnisqualität) von Lebensmitteln und verfügen über ein erweitertes Qualitätsverständnis, • kennen die grundsätzlichen Prozesse und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung und ihre Bedeutung für die verschiedenen Dimensionen der Lebensmittelqualität, -verträglichkeit und Nährstoffverfügbarkeit, • können verschiedene Dimensionen der Lebensmittelqualität kriterienbasiert beschreiben • können Veränderungen in der Qualität durch Verarbeitung und Verderb analysieren • können die Rolle der Lebensmittelproduktion für Lebensmittelinhaltsstoffe und, Qualitätskriterien erörtern und deren Relevanz für eine gesundheitsförderliche Ernährung ableiten • können Vorgaben für die Lebensmittelkennzeichnung und das Hygienemanagement systematische erläutern und Umsetzungen beispielhaft bewerten(EU), • können ausgewählte analytische Verfahren für die Bestimmung einzelner Inhaltsstoffe in Lebensmitteln beschreiben und beispielhaft anwenden Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden: • erwerben die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, das erworbene Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen • erweitern ihre Präsentationskompetenz durch Darstellen von Problemlösungen im Rahmen der Übung • vertiefen ihre Teamfähigkeit durch die Bearbeitung von Problemstellungen in Kleingruppen								
6	Prüfungsleistung: [X] Modulabschlussprüfung (MAP) [] Modulprüfung (MP) [] Modulteilprüfungen (MTP) <table><tr><th>zu</th><th>Prüfungsform</th><th>Dauer bzw. Umfang</th><th>Gewichtung für die Modulnote</th></tr><tr><td>a)</td><td>Klausur</td><td>120 Minuten</td><td>100 %</td></tr></table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a)	Klausur	120 Minuten	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a)	Klausur	120 Minuten	100 %						
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu Lehrveranstaltung b) des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.								
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: keine								
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an Veranstaltung b) des Moduls								
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).								
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: Dieses Modul findet auch Verwendung im Studiengang B. Ed. GyGe Ernährungslehre.								
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Lars Libuda, Prof. Dr. Anette Buyken, OStR Dr. T. Böllner								
13	Sonstige Hinweise: keine								

	• kennen die Ausgestaltung der Verbraucherpolitik in Deutschland, der Europäischen Union und in Bezug auf die Regulierung des internationalen Handels, • sind in der Lage Fallstudien in Bezug auf aktuelle Themen und Entwicklungen beim Verbraucherschutz durchzuführen, • können Thesen zur Verbraucherpolitik analysieren. Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden erwerben: • die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen, • Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperationsbereitschaft, • die Fähigkeit zur Präsentation, • die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten.								
6	Prüfungsleistung: [X] Modulabschlussprüfung (MAP) [] Modulprüfung (MP) [] Modulteilprüfungen (MTP) <table><tr><th>zu</th><th>Prüfungsform</th><th>Dauer bzw. Umfang</th><th>Gewichtung für die Modulnote</th></tr><tr><td>a)-c)</td><td>Schriftliche Hausarbeit</td><td>37.500-50.000 Zeichen</td><td>100 %</td></tr></table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a)-c)	Schriftliche Hausarbeit	37.500-50.000 Zeichen	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a)-c)	Schriftliche Hausarbeit	37.500-50.000 Zeichen	100 %						
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.								
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: Keine								
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls.								
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).								
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: Dieses Modul findet auch Verwendung im Kooperationsstudiengang M. Ed. BK Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft mit der Hochschule OWL.								
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Nina Klünder, Dr. Elke Moormann								
13	Sonstige Hinweise: Keine								

	Nachhaltigkeit, • kennen zentrale sozioökonomische und kulturelle Faktoren für eine nachhaltigkeits- und gesundheitsbezogene Ernährung und können diese in ihrer Relevanz reflektieren, • können exemplarisch Ernährungsweisen unter gesundheitlichen, sozialen, kulturellen, ökonomischen und ökologischen Aspekten analysieren, Handlungsmöglichkeiten identifizieren und deren Umsetzung reflektieren, • kennen Wertschöpfungsketten im Ernährungsbereich und können soziale sowie ökologische Folgen der industrialisierten Nahrungsmittelproduktion bewerten, • kennen zentrale Begriffe, Dimensionen und Aspekte der privaten Lebensführung und nutzen diese zur Analyse von Alltagssituationen und Konsumententscheidungen, • verstehen die Zusammenhänge zwischen Lebensführung, Verbraucherverhalten, sozialer Lage, gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, Gender, Gesundheit und Nachhaltiger Entwicklung, • können Spannungsfelder innerhalb dieser Zusammenhänge erkennen und exemplarisch an individuellen Lebensumständen ausgerichtete nachhaltige Handlungsstrategien und damit verknüpfte Interventionsmaßnahmen entwickeln, • können den Zusammenhang von Lebensstil, Konsum und Gesundheit analysieren sowie Kriterien für Verbraucherhandeln entwickeln und begründen und diesbezügliche Handlungsalternativen bewerten, • kennen Aufgaben für die alltägliche Lebensführung und können anhand von Fallbeispielen alltagsadäquate milieuspezifische Handlungsstrategien für ausgewählte Zielgruppen ermitteln und entwickeln, • können exemplarisch Produkte und Dienstleistungen aus unterschiedlichen Konsumfeldern hinsichtlich ihrer Qualität unter ökonomischen, ökologischen, sozialen, gesundheitlichen und historischen Aspekten analysieren, • können die unterschiedlichen Rollen der Marktteilnehmerinnen und Marktteilnehmer und ihre Potenziale bei der Gestaltung nachhaltiger Lebensführung analysieren, • kennen die regionalen und globalen Dimensionen wirtschaftlicher Prozesse. Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden erwerben: ▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen, ▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen, ▪ die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen								
6	Prüfungsleistung: [] Modulabschlussprüfung (MAP) [X] Modulprüfung (MP) [] Modulteilprüfungen (MTP) <table><tr><th>zu</th><th>Prüfungsform</th><th>Dauer bzw. Umfang</th><th>Gewichtung für die Modulnote</th></tr><tr><td>a)</td><td>Mündliche Prüfung</td><td>ca. 30 Minuten</td><td>100 %</td></tr></table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a)	Mündliche Prüfung	ca. 30 Minuten	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a)	Mündliche Prüfung	ca. 30 Minuten	100 %						
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.								
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: keine								

9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls.
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: keine
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Anette Buyken, Prof. Dr. Nina Klünder, Regine Bigga
13	Sonstige Hinweise: keine

HERAUSGEBER
PRÄSIDIUM DER UNIVERSITÄT PADERBORN
WARBURGER STR. 100
33098 PADERBORN

[HTTP://WWW.UNI-PADERBORN.DE](http://www.uni-paderborn.de)

ISSN 2199-2819