



# Modulkatalog

B.A. Bildungswissenschaften (PStO 2023)  
Teilstudiengang

**Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und  
Hauswirtschaftswissenschaft (FPO EHW-BA 2023)**

Einschreibung ab: Herbstsemester 2020/21



### Diesem Modulkatalog liegen folgende Satzungen zugrunde:

- [Rahmenprüfungsordnung \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg \(RaPO 2020\) vom 8. Januar 2020 in der jeweils gültigen Fassung](#)
- [Prüfungs- und Studienordnung \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg für den Studiengang Bildungswissenschaften mit dem Abschluss Bachelor of Arts \(PStO B.A. Bildungswissenschaften 2023\) vom 13. Juni 2023](#)
- [Fachprüfungsordnung \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg für den Teilstudiengang Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Bildungswissenschaften mit dem Abschluss Bachelor of Arts \(FPO EHW-BA 2023\) vom 16. Juni 2023 in der konsolidierten Fassung vom 20. Juni 2024](#)
- [Ordnung \(Satzung\) der Europa-Universität Flensburg zu den Schulpraktischen Studien für den Studiengang Bildungswissenschaften mit dem Abschluss Bachelor of Arts vom 4. Januar 2021 in der konsolidierten Fassung vom 19. Mai 2022](#)
- [Satzung der Europa-Universität Flensburg über die Festsetzung der Curricularwerte \(CW-Satzung\)](#)

### Wichtige Lesehinweise:

Der Studiengang **B.A. Bildungswissenschaften** gliedert sich in lernergebnisorientierte Module, die in der Regel mit nur einer, das Lernergebnis feststellenden, Prüfungsleistung abschließen. Für erfolgreich abgeschlossene Module werden Leistungspunkte (LP) nach dem European Credit Transfer System (ECTS) vergeben. Ein LP entspricht einem durchschnittlichen studentischen Arbeitsaufwand von 30 Stunden. (1 LP = 30 h)

Ein Teil der Bestimmungen ist in der Prüfungs- und Studienordnung des Studiengangs oder in anderen Satzungen der EUF verankert und wird im Modulkatalog lediglich wiedergegeben. Dies gilt beispielsweise für den empfohlenen Studienverlauf, Modultitel, Veranstaltungsformen oder Prüfungsformen, die in der Prüfungs- und Studienordnung verbindlich geregelt sind. Andere Bestimmungen wiederum sind allein im Modulkatalog verankert. Dies gilt beispielsweise für die Lehr-/Lernformen, Kompetenzzielbeschreibungen oder Modulverantwortung. Im Zweifelsfall, sofern etwa die im Modulkatalog wiedergegebenen Angaben im Widerspruch zu Angaben der zugrundeliegenden Satzungen stehen, gelten allein die Angaben aus den Satzungen der EUF. Es empfiehlt sich deshalb, bei der Lektüre einer Modulbeschreibung auch die Prüfungs- und Studienordnung und ggf. weitere Satzungen zu Rate zu ziehen.

Modulkataloge werden semesterweise auf geänderte Bestimmungen hin geprüft und zu einem jeweiligen Stichtag im Frühjahrssemester bzw. Herbstsemester aktualisiert und veröffentlicht. Die letzte Änderung an einem Modul entnehmen Sie bitte der Fußzeile der entsprechenden Modulbeschreibung.

Der vorliegende Modulkatalog enthält die offiziellen Beschreibungen der Module im **Teilstudiengang Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (FPO EHW-BA 2023)** des Studiengangs **B.A. Bildungswissenschaften**. In den Modulbeschreibungen werden die wesentlichen Bestimmungen der jeweiligen Module nach einem gemeinsamen Schema wiedergegeben. Das Verzeichnis der den Modulen zuzuordnenden Lehrveranstaltungen („Vorlesungsverzeichnis“) ist davon zu unterscheiden und wird gesondert veröffentlicht.



# Auf einen Blick

## Zentrale Einrichtungen und Ansprechpersonen an der Europa-Universität Flensburg<sup>1</sup>

### Zentrale Studienberatung:

Auf dem Campus 1  
Gebäude HEL | Raum 002  
24943 Flensburg  
Tel. +49 461-805-2193  
E-Mail: [studienberatung@uni-flensburg.de](mailto:studienberatung@uni-flensburg.de)  
<https://www.uni-flensburg.de?40726>

### Studierendenservice:

Auf dem Campus 1  
Gebäude HEL  
24943 Flensburg  
<https://www.uni-flensburg.de/studium-lehre/studierendenservice>

### Praktikumsbüro (für Schulpraktika):

Auf dem Campus 1  
Gebäude RIG 7 | Raum 710  
24943 Flensburg  
Tel. +49 461-805-2258  
E-Mail: [praktikumsbuero@uni-flensburg.de](mailto:praktikumsbuero@uni-flensburg.de)  
<https://www.uni-flensburg.de/zfl/praktikumsbuero>

Alles zum Themenfeld Diversität und Familienservice finden Sie hier:

<https://www.uni-flensburg.de/chancengleichheit/diversitaet>

Hier finden Sie die Fachberater\*innen für Ihren Studiengang:

<https://www.uni-flensburg.de?40717>

Weitere Fragen werden hier beantwortet:

Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung:

<https://www.uni-flensburg.de/evb>

Sekretariat der Abteilung:

Auf dem Campus 1  
Gebäude OSL | Raum 550.2  
24943 Flensburg  
E-Mail: [evb@uni-flensburg.de](mailto:evb@uni-flensburg.de)  
<https://www.uni-flensburg.de/evb/wer-wir-sind/personen/sekretariat>

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

## Empfohlener Studienverlauf

### SEMESTER 1 BIS 4:

Im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft benötigen / erwerben Sie in den Semestern 1-4 insgesamt **40 LP** von 120 LP.

1	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	<b>M 1:</b> Einführung in die berufswissenschaftlichen Grundlagen der Beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft	<b>M 2:</b> Ernährungswissenschaftliche und sinnesphysiologische Grundlagen	Fach B
2	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	<b>M 3:</b> Grundlagen qualitätssichernden Arbeitens in Gewerbe und Haushalt	<b>M 4:</b> Ernährung und Gesundheit: Lebensmittel und Lebensstile	Fach B
3	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	<b>M 5:</b> Chemie kompakt: Basiskonzepte der Chemie	<b>M 6:</b> Fachdidaktisches Theorie-Praxis-Modul: Berufsdidaktisches Praktikum mit berufsdidaktischem Seminar	Fach B
4	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	<b>M 7:</b> Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	<b>M 8:</b> Grundlagen der Lebensmittelchemie	Fach B

### SEMESTER 5 UND 6:

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

In der Spezialisierung „M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ erwerben Sie im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im 5. und 6. Semester **20 LP** von insgesamt 60 LP.

5	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	<b>M 9:</b> Sozioökonomie des privaten Haushalts	<b>M 10:</b> Gesundheitsfördernde Lebenswelten	Fach B
6	BA Thesis (A/B/E)	<b>M 11:</b> Technik in Gewerbe und Haushalt	<b>M 12:</b> Ernährungsberatung	Fach B

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

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

*Im 6. Fachsemester wird Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft nicht studiert.*

5	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	M 9: Sozioökonomie des privaten Haushalts	M 10: Gesundheitsfördernde Lebenswelten	M 13 (W): Gesprächsführung	Fach B
6	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	Bachelor Thesis (Erzwiss.)		Bildung, Erziehung, Gesellschaft	

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

*In der Spezialisierung „Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang“ erwerben Sie im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im 5. und 6. Semester **20 oder 25 LP** von insgesamt 60 LP. (Module 9, 10, 11 und 12 oder Module 9, 10, 11, 12 und 13)*

5	Bildung, Erziehung, Gesellschaft	M 9: Sozioökonomie des privaten Haushalts	M 10: Gesundheitsfördernde Lebenswelten	M 13 (W): Gesprächsführung	Fach B
6	BA Thesis (A oder B)	M 11: Technik in Gewerbe und Haushalt	M 12: Ernährungsberatung	Fach B	

## Modulbeschreibungen

<b>Modul 1</b>	Einführung in die berufswissenschaftlichen Grundlagen der Beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft			
	<i>Basics of Vocational Science in the vocational Field of Nutrition and Domestic Science</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200100	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	1. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden haben grundlegende Kenntnisse über die Entwicklung der ernährungs- und hauswirtschaftlichen Berufe und besitzen die Fähigkeit, zukünftige Tendenzen der Kernbereiche beruflichen Handelns in Produktion, Handel und personenbezogener Dienstleistung (Versorgung, Verpflegung und Betreuung) zu erkennen und gesellschaftlich, unternehmerisch sowie konsumptiv einzuordnen. Sie sind in der Lage, aus verschiedenen Perspektiven, wie Bildungs- und Arbeitspolitik, Geschlechterforschung, Inklusion, den berufsbezogenen Nachhaltigkeitsdiskurs (BNE) und fortschreitender Digitalisierung sowie Technologisierung, der Beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft zu erfassen und systematisch einzuschätzen. Sie kennen den Zusammenhang von Berufs- und Lehrplanentwicklung vor dem Hintergrund inklusiver Potentiale und der Heterogenität der Beruflichen Fachrichtung. Die Studierenden besitzen grundlegende Kenntnisse und Techniken zum wissenschaftlichen Arbeiten und erstellen wissenschaftliche Texte unter besonderer Berücksichtigung des Einsatzes digitaler Anwendungen. Aneignung von grundlegendem reflexiven Erklärungswissen und Förderung der Erklärkompetenz. Die Studierenden kennen die Grundlagen der beiden Forschungsparadigmen (qualitativ und quantitativ) sowie gängige Forschungsmethoden der Beruflichen Fachrichtung.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, multiperspektivisches Grundlagenwissen über die Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft aufzubauen und zu verwenden und dabei kritisch einzuschätzen. Verständnis für deren Genese mit seinen aktuellen Bedingungen hinsichtlich Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Inklusion und Fachkräftebedarf.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit und Fertigkeit zu wissenschaftlichem Lesen und Exzerpieren; Literaturrecherche, Interpretation von historischen Artefakten, mündliche Präsentation und Erklärkompetenz, Anwenden von Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens und begleitetes Erstellen von forschungsbezogenen Texten. Einsatz von digitalen Techniken und grundlegenden Anwendungen (Literaturverwaltungssoftware, KI-basierte Textgeneratoren).			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Selbstgesteuertes und begleitetes aktives und forschendes Lernen über Diskussionsführung, effektive Gruppenarbeit, Erfahrungsaustausch, individuelles Feedback & Selbstreflexion. Herausbildung eines akademischen Selbstverständnisses.			

Fortsetzung von Modul 1:

<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung und propädeutische Übung, moderierte Diskussionsgruppen, Präsentation und Kleingruppenarbeit, forschendes Lernen, experimenteller Erprobungsraum für u.a. digital- und KI-gestützte Recherchearbeit und Texterstellung sowie Erklärstrategien.
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Keine
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.

M 1: Teilmodul 1	Wissenschaftliche Grundlagen der Beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft			
	<i>Scientific foundations of the professional discipline of nutrition and home economics</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200101	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
Teilnahmepflicht	-			
M 1: Teilmodul 2	Berufsentwicklung in der Beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft			
	<i>Professional development in the vocational field of nutrition and home economics</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200102	Lehrveranstaltungsart	Übung
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
Teilnahmepflicht	-			
M 1: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107200105	Prüfungsumfang	12-15 Seiten
	Prüfungsform	Hausarbeit	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 02.09.2024				



<b>Modul 2</b>	Ernährungswissenschaftliche und sinnesphysiologische Grundlagen				
	<i>Basics of Nutrition Science and Sensory Awareness</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200200		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	1. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h	
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden verfügen über grundlegende wissenschaftliche Kenntnisse der Ernährungsphysiologie und über den menschlichen Stoffwechsel und können diese über Verdauung und Absorption der Nährstoffe sowie über Stoffwechselwege und ihre Regulation anwendungsorientiert umsetzen. Sie sind in der Lage, Prozesse im Intermediärstoffwechsel, die Regulation des Wasser- und Mineralstoffhaushalts sowie den Stoffwechsel der Vitamine und Mineralstoffe nachzuvollziehen. Sie verstehen die Zusammenhänge von Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie von Physiologie, Biochemie und Pathogenese ernährungsmitbedingter Krankheiten. Die Studierenden kennen den Unterschied zwischen dem sensorischen Prüfen im Unterricht und als professionelle Methode zur Qualitätsbestimmung von Lebensmitteln im Nahrungsgewerbe. Die Studierenden besitzen Kenntnisse zum wissenschaftlichen Arbeiten, formulieren erste fachwissenschaftliche Forschungsfragen und sind in der Lage, Experimente zur ernährungsbezogenen Sinnes- und Wahrnehmungsphysiologie zu entwickeln, durchzuführen und zu evaluieren.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, Überblickswissen in Grundlagen der Ernährungswissenschaften und der Sinnesphysiologie anzuwenden und zu übertragen sowie die internationale Studienlage zu berücksichtigen. Fähigkeit zum wissenschaftlichen Lesen und Exzerpieren.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit, wissenschaftliches Arbeiten im Theorie-Praxis-Bezug durchzuführen und mündlich Ergebnisse zu präsentieren, begleitetes Erstellen von Forschungsfragen. Erkennen von Möglichkeiten zur Differenzierung und Inklusion im Rahmen der Sinnesexperimente.				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zu erfolgreicher Gruppenarbeit und Wissensvermittlung, selbstgesteuertem und begleitetem Lernen				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung, effektive Kleingruppenarbeit mit forschendem Lernen, begleitete Tutorien und Reflexion sowie Blended Learning Angebote				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Dr. Inga Asbeck				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Keine				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	K.A.				

M 2: Teilmodul 1	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Physiologie, Biochemie, Pathogenese			
	<i>Basics of Nutrition Science: Physiology, biochemistry, pathogenesis</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200201	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
Teilnahmepflicht	-			
M 2: Teilmodul 2	Experimente der Sinnes- und Wahrnehmungsphysiologie			
	<i>Experiments in sensory and perception physiology</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200202	Lehrveranstaltungsart	Übung
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	20		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Die Lehrveranstaltungen zu TM 2.2 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 8 FPO EHW-BA 2023.		
	Prüfungsvorleistung	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FPO EHW-BA zu erbringen.		
Teilnahmepflicht	Im TM 2.2 besteht eine Teilnahmepflicht nach FPO EHW-BA 2023.			
M 2: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107200205	Prüfungsumfang	60 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	45 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.			
Letzte Änderung: 02.09.2024				

<b>Modul 3</b>	<b>Grundlagen qualitätssichernden Arbeitens in Gewerbe und Haushalt</b>				
	<i>Basics of Quality Management of Work Processes in Profession and Household</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200300		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	2. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>		<p>Die Studierenden beherrschen die grundlegenden Tatbestände, Regeln und Maßnahmen für die Hygiene und die Arbeitssicherheit in Gewerbe und Haushalt. Sie können die Gefahrenschwerpunkte in Arbeitsprozessen (Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -verpackung und -lagerung) der Beruflichen Fachrichtung erkennen und analysieren sowie geeignete Präventivmaßnahmen ableiten. Sie besitzen Basiskenntnisse zu physischen und psychischen Arbeitsbelastungen, kennen Gesetze und Verordnungen und können präventive und gesundheitsfördernde Maßnahmen für die Zielgruppen Arbeitgeber, Angestellte, Auszubildende sowie Personengruppen mit besonderem Schutzbedarf zielgerichtet auf Situationen anwenden. Sie besitzen grundlegende lebensmittelmikrobiologische Kenntnisse und sind in der Lage, bei der Lebensmittelverwendung hygienische Risiken zu erkennen, sie sind vertraut mit dem HACCP-Konzept und kennen Strategien der hygienischen Qualitätssicherung für Betriebe. Sie verfügen über Grundlagenwissen zu Lebensmittelrecht im Kontext des Qualitätsmanagements von Verpflegungs- und Versorgungssystemen. Die Studierenden besitzen Basiskenntnisse im Bereich der nachhaltigen Reinigung und Desinfektion und kennen die wichtigsten Verfahren im Bereich der Textilhygiene. Die Studierenden sind in der Lage eine qualitätssichernde Fort- und Weiterbildung im Kontext der Modul Inhalte an einem außerschulischen Lernort des Berufsbereichs EHW zu entwickeln, durchzuführen und zu evaluieren.</p>			
<b>Fachkompetenz:</b>		<p>Fähigkeit zu Risikobewertung hinsichtlich Arbeitssicherheit und Hygiene in Gewerbe und Haushalt, Anwenden von Gesetzen und Regeln zur Gefahrenvermeidung und Ableiten von Präventivmaßnahmen. Kenntnisse und Handlungsstrategien zur Beurteilung von Hygienemaßnahmen hinsichtlich ihrer gesundheitlichen und nachhaltigen Auswirkungen. Kenntnisse und Handlungsstrategien zur Beurteilung von (u. a. von digital- und robotikgestützten) Reinigungs- und Desinfektionsverfahren. Die Studierenden haben die Fähigkeit Hygienepläne und Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie Konzepte zur Reinigung und Hygiene zu analysieren, zu interpretieren und zu bewerten. Grundlagenkenntnisse im Bereich Textilhygiene und die Fähigkeit zur Beurteilung von Nachhaltigkeit in Gewerbe und Haushalt.</p>			
<b>Methodenkompetenz:</b>		<p>Risikoanalyse und -bewertung, Analyse und Entwicklung von Maßnahmen und Konzepten, Kommunikation und Arbeiten in Gruppen, Lese und Textverständnis von Gesetzestexten. Einbringen in Experimente und Fallarbeit. Einsatz von digitalen Techniken und grundlegenden Anwendungen (Literaturrecherche und KI-gestützte Textgeneratoren).</p>			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>		<p>Kommunikation und Arbeiten in Gruppen, Selbstgesteuertes Lernen, Eigenreflexion und Fremdreflexion, Fähigkeit Team-/Führungsaufgaben in heterogenen Gruppen auszuüben.</p>			

Fortsetzung von Modul 3:

<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung und im Seminar Textarbeit, Kleingruppenarbeit, mündliche Präsentationen, moderierte Diskussionsgruppen, Fallarbeit und Experimente, Lernen in außerschulischen Lernorten des Berufsbereichs EHW unter dem Fokus von qualitätssichernden Fort- und Weiterbildungen.
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Module 1 (107200100) und 2 (107200200)
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Eine halbtägige Exkursion ist vorgesehen.

<b>M 3: Teilmodul 1</b>	Hygiene und Sicherheit			
	<i>Hygiene and safety</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200301	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
Teilnahmepflicht	-			
<b>M 3: Teilmodul 2</b>	Strategien der Qualitätssicherung			
	<i>Quality assurance strategies</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200302	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Die Lehrveranstaltungen zu TM 3.2 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 8 FPO EHW-BA 2023.		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
Teilnahmepflicht	-			
<b>M 3: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107200305	Prüfungsumfang	90 Minuten
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 02.09.2024				

<b>Modul 4</b>	Ernährung und Gesundheit: Lebensmittel und Lebensstile			
	<i>Nutrition and Health: Lifestyle, Eating Patterns and Eating Disorders</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200400	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	2. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden verfügen über grundlegende wissenschaftliche Kenntnisse über die lebensmittelwissenschaftlichen, -technologischen sowie soziokulturellen und sozioökologischen Zugänge zu Qualität von Nahrung, Ernährung und Gesundheit des Menschen. Diese werden mit ernährungsphysiologischen Aspekten verknüpft. Sie kennen die klassischen Theorien, Modelle, Arbeitsweisen und Konzepte, die sich auf die Qualitätsmerkmale, Herkunft sowie Nachhaltigkeit von Lebensmitteln richten. Sie sind in der Lage, diese fachwissenschaftlichen Grundlagen mit Fragen des Lebensstils, der Diversität, der Essgewohnheiten und Essmustern von Verbraucher*innen zu verknüpfen.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, Überblickswissen zum Zusammenhang von Ernährung, Esskultur, Gesundheit und Ernährungsökologie zusammenzuführen und auf die Perspektiven der heterogenen Verbraucher*innen und Kund*innen zu übertragen. Fähigkeit zum wissenschaftlichen Lesen und Exzerpieren			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Analyse, Selbstreflexion und Vermittlung. Fähigkeit, Forschungsergebnisse kritisch zu reflektieren und zu diskutieren			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit digitale Medien zu nutzen sowie selbstgesteuertem und begleitetem Lernen			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Textarbeit, Gruppenarbeit, Feedback			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Dr. Inga Asbeck			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Modul 2 (107200200)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

<b>M 4: Teilmodul 1</b>	Ernährungs- und Nahrungsmittellehre			
	<i>Nutrition and food science</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200401	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
Teilnahmepflicht	-			
<b>M 4: Teilmodul 2</b>	Lebensmittel, Lebensstile und -Essmuster			
	<i>Foods, Lifestyle and Eating patterns</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200402	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FSA EHW-BA zu erbringen.		
Teilnahmepflicht	-			
<b>M 4: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107200405	Prüfungsumfang	90 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	0 h (siehe Erläuterung)
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Die Prüfungsvorbereitung findet im Selbststudium der Teilmodule statt.			
Letzte Änderung: 03.09.2024				

<b>Modul 5</b>	Chemie kompakt: Basiskonzepte der Chemie				
	<i>Principles of Chemistry: Basic Concept</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107210500		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	3. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	60 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	90 h
<b>Qualifikationsziel:</b>		Grundlegendes Verständnis der Basiskonzepte der Chemie und eine Einführung in die Laborpraxis.			
<b>Fachkompetenz:</b>		Die Studierenden erwerben ein Verständnis wesentlicher Basiskonzepte der Chemie. Die Studierenden können das bisherige schulische Lernen chemischer Basiskonzepte unter der Perspektive universitärer Lerninhalte reflektieren. Zu den behandelten Fachinhalten gehören u.a. Atommodelle, Bindungstypen und Modelle zur chemischen Bindung, Periodensystem, einfache Säure-Base- und Redox-Reaktionen, chemisches Gleichgewicht, Stoffmenge. Die Studierenden erwerben grundlegende Fähigkeiten in der Verwendung von Fachsprache. Die Studierenden können elementare Fähigkeiten und Fertigkeiten der Laborpraxis und wesentliche Richtlinien zu Sicherheit und Entsorgung in der allgemeinen Laborpraxis anwenden. Sie erlernen, selbstständig im Labor zu experimentieren und mit chemischen Laborgeräten und Apparaturen sachgerecht umzugehen. Zu den im Praktikum behandelten Experimenten gehören u.a. Experimente zu Redox-Reaktionen, Säure-Base-Reaktionen (z.B. Titration) und Labortätigkeiten, wie die Verwendung von Gasdruckflaschen und die Glasbearbeitung.			
<b>Methodenkompetenz:</b>		Experimentelle Fähigkeiten der Laborpraxis; Protokollieren von Laborergebnissen; Nutzung digitaler Medien zur Dokumentation und Protokollerstellung, Nachschlagen, Strukturieren und Vernetzen fachlicher Inhalte			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>		Sachliches Fragen und Darstellen, Kooperieren in Übung und Laborpraxis, Teamfähigkeit			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>		Vorlesung, Kleingruppenarbeit, kooperatives Lernen, Nacharbeiten anhand grundständiger Fachliteratur, Verfassen von Protokollen, angeleitete Laborarbeit			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>		Prof. Dr Maike Busker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>		Keine			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>		B.A. Bildungswissenschaften			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>		k.A.			



<b>M 5: Teilmodul 1</b>	Einführung in die Chemie			
	<i>Introduction to chemistry</i>			
	Teilmodulkennnummer	107210501	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	67		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
	Teilnahmepflicht	-		
<b>M 5: Teilmodul 2</b>	Einführung in die Laborpraxis			
	<i>Introduktion to laboratory practice</i>			
	Teilmodulkennnummer	107210502	Lehrveranstaltungsart	Laborübung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	67		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Die Lehrveranstaltungen zu TM 5.2 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 8 FPO EHW-BA 2023.		
	Prüfungsvorleistung	Laborjournal, 3 Versuchsprotokolle		
Teilnahmepflicht	Im TM 5.2 besteht eine Teilnahmepflicht nach FPO EHW-BA 2023.			
<b>M 5: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107210505	Prüfungsumfang	30 min (plus 30 min Vorbereitung)
	Prüfungsform	experimentell-mündliche Prüfung	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	0 h (siehe Erläuterung)
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Die Prüfungsvorbereitung erfolgt kontinuierlich über das Semester hinweg innerhalb der Veranstaltung und mittels der eigenständigen Nachbereitung. Die Prüfung umfasst einen Rahmen von 30 Minuten mit einer Vorbereitungszeit von 30 Minuten.			
Letzte Änderung: 02.09.2024				

<b>Modul 6</b>	Fachdidaktisches Theorie-Praxis-Modul: Berufsdidaktisches Praktikum mit berufsdidaktischem Seminar			
	<i>Subject-Specific Theory and Practice: Subject-Specific Teaching Placement and Seminar Course</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200600	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	3. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 30 h (Sem.) + 60 h (Pr.)
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 30 h (Sem.) + 30 h (Pr.)
<b>Qualifikationsziel:</b>	<p>Die Studierenden kennen grundlegende didaktische Konzepte der beruflichen Bildung und sind in der Lage, einen theoriegeleiteten Unterrichtsentwurf methodisch-didaktisch begründet zu erstellen. Dabei sind sie in der Lage, heterogene Lerngruppen hinsichtlich inklusiver Anforderungen zu beachten, zielgruppenbezogen zu steuern und zu bewerten, in dem sie sich grundlegende Kenntnisse und Verweisstrukturen zu den Thematiken Diagnostik und individuelle Förderbedarfe (u.a. sprachsensibler Unterricht) aneignen. Die Digitalisierung im Handlungsfeld Schule wird durch den spezifischen Medieneinsatz in Lernarrangements sowie über Grundlagenwissen zu Medienpädagogik adressiert. Sie sind in der Lage, digitale Medien (u.a. KI) zielgerichtet einzusetzen und ihren Einsatz zu begründen. Sie kennen unterschiedliche erkenntnistheoretische Zugänge und können Varianten von Unterrichtsabläufen erstellen, begründen und vergleichen. Dabei berücksichtigen sie spezifische BBNE-Strategien. Sie stellen einen Bezug zu aktuellen gesellschaftlichen Querschnittsthemen (z.B. Fachkräftemangel, -gewinnung und -sicherung, Digitalisierung, demographischer Wandel) her und beachten die Standardberufsbildpositionen auf Seiten der betrieblichen Ausbildung (Lernortkooperation). Sie erproben und reflektieren sich in der selbstständigen Umsetzung dieses Entwurfs und können ihre Unterrichtserfahrungen insbesondere vor dem Hintergrund der berufsbezogenen Selbstsorge sowie der multiprofessionellen Kooperation (z.B. mit sozialpädagogischem Personal) im Dialog analysieren.</p>			
<b>Fachkompetenz:</b>	<p>Die Studierenden kennen und reflektieren Organisations- und Arbeitsstrukturen der Arbeitsfelder berufsbildender Schulen; sie kennen berufsdidaktische Prinzipien und können diese anwenden; sie können die Bedingungsfaktoren von Unterricht analysieren; sie können Unterrichtsplanungskonzepte nach berufsdidaktischen und methodischen Kriterien entwickeln. Sie sind in der Lage, Lerngegenstände sachanalytisch auf angemessenem Niveau aufzubereiten.</p>			
<b>Methodenkompetenz:</b>	<p>Die Studierenden kennen unterschiedliche methodische Unterrichtsformen; sie können verschiedene Unterrichtsmethoden vergleichen und in ihren Vor- und Nachteilen bzgl. des berufsbezogenen Unterrichts bewerten; sie kennen geeignete Evaluations- und Selbstevaluationsinstrumente. Sie sind in der Lage, digitale Medien zielgruppenbezogen und -gerichtet auszuwählen und einzusetzen. Einsatz von digitalen Techniken und grundlegenden Anwendungen (z.B. Literaturrecherche, KI-gestützte Textgeneratoren, barrierefreie OER-Materialien).</p>			

Fortsetzung von Modul 6:

<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Die Studierenden können ihr berufliches Selbstverständnis reflektieren und Strategien der Selbstfürsorge anwenden (Resilienz, sozio-emotionale Regulationsmechanismen, Strategien der Fremd- und Selbstreflexion); sie können Planungsentscheidungen unter Berücksichtigung von berufsdidaktischen und berufspädagogischen Notwendigkeiten treffen und begründen; sie können Unterrichtsplanungs- und -auswertungsprozesse kooperativ gestalten. Sie sind in der Lage, die fachrichtungsspezifische Heterogenität der Lernenden angemessen in ihre Unterrichtsplanung einzubeziehen.
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Kurzvorträge; Lektüre und Analyse berufsdidaktischer Texte; kooperative Formen der Unterrichtsplanung und -durchführung.
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Keine
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Der <b>Workload</b> des berufsdidaktischen <b>Praktikums</b> bildet den gesamten zeitlichen Aufwand des Schulpraktikums ab. Der <b>Workload</b> des berufsdidaktischen <b>Seminars</b> bildet den zeitlichen Aufwand in einem von zwei Teilstudiengängen ab. Das berufsdidaktische Seminar wird vor Antritt des Praktikums besucht.

<b>M 6: Teilmodul 1</b>	<b>Berufsdidaktisches Seminar</b>			
	<i>Vocational didactic seminar</i>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200601	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	60 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	40		<b>Selbststudium</b>
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	Keine		
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	Keine		
<b>Teilnahmepflicht</b>	Im TM 6.1 besteht eine Teilnahmepflicht gemäß der Ordnung zu den Schulpraktischen Studien (OSS 2021).			
<b>M 6: Modulprüfung</b>	<b>Fachdidaktisches Praktikum / Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	k.A.	<b>Workload (Teilmodul)</b>	k.A.
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Prüfungsform</b>	Portfolio oder schriftliche Prüfungsleistung		<b>Selbststudium</b>
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Nein	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	
	<b>Praktikumsdauer</b>	3 Wochen		
	<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	Begleitend zum fachdidaktischen Praktikum ist in einem der zwei fach- bzw. berufsdidaktischen Seminare (Fach A oder Fach B) ein Portfolio zu erstellen; im anderen fach- bzw. berufsdidaktischen Seminar ist eine andere schriftliche Prüfungsleistung (8-10 Seiten) zu erbringen. Das Portfolio, das durch den/die Lehrende/n des vorbereitenden Berufs- bzw. Fachdidaktischen Seminars begutachtet wird, ist spätestens vier Wochen nach Beendigung des Praktikums bei der/dem Lehrenden abzugeben.		
Letzte Änderung: 02.09.2024				

<b>Modul 7</b>	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung			
	<i>Cultural and Technological Aspects of Preparing Food</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200700	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	3. oder 4. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Semester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden besitzen einen Überblick über die Qualität des Nahrungsmittelangebots und sind in der Lage, laienhafte und professionelle Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse in einem engen Praxis-Theorie-Bezug zu planen, anzuleiten und durchzuführen. Sie können die Zusammensetzung von Einzelprodukten, Rezepten, Speisen und Mahlzeiten bestimmen und unter Berücksichtigung der Interkulturalität bewerten sowie für verschiedene, heterogene Zielgruppen und Settings selbstständig Konzepte entwickeln. Dabei sind sie in der Lage, die Nachhaltigkeit der Ernährung (BNE) als wichtigen Orientierungsrahmen im Zentrum der Nahrungszubereitung zu beachten und anzuerkennen.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fertigkeiten in praktischer Nahrungszubereitung und handlungsorientierter Zielgruppenbestimmung			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Anwendung von Kulturtechniken der Nahrungszubereitung sowie Fähigkeit, offene digitale Medien der Nachhaltigkeitsbildung einzubeziehen			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zum selbstständigen Recherchieren, Anleiten und Vermitteln, zur Präsentation von Fachinhalten, zur kritischen Reflexion und zu effektiver Gruppenarbeit			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Kleingruppenarbeit, Präsentation, Übung und Anwendung			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Ulrike Johannsen			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Modul 2 (107200200) und Modul 4 (107200400)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

<b>M 7: Teilmodul 1</b>	<b>Kompetenzen der Nahrungszubereitung</b>			
	<i>Food preparation skills</i>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200701	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Übung
	<b>SWS</b>	3 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	110 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	20		<b>Selbststudium</b>
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	Die Lehrveranstaltungen zu TM 7.1 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 8 FPO EHW-BA 2023.		
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FPO EHW-BA zu erbringen.		
<b>Teilnahmepflicht</b>	Im TM 7.1 besteht eine Teilnahmepflicht nach FPO EHW-BA 2023.			
<b>M 7: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	107200705	<b>Prüfungsumfang</b>	30 min
	<b>Prüfungsform</b>	Praktische, mündliche Prüfung	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	40 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	Die Modulprüfung unterliegt der Zulassungsvoraussetzung nach § 8 FPO EHW-BA 2023.		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Praktische, mündliche Prüfung (mit Demonstration)			
Letzte Änderung: 02.09.2024				

<b>Modul 8</b>	Grundlagen der Lebensmittelchemie			
	<i>Basics of Food Chemistry</i>			
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107201100	
	<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>
<b>Qualifikationsziel:</b>	<p>Grundlegende Kenntnisse der Lebensmittelchemie im Hinblick auf Lebensmittelbestandteile und Lebensmittel. Verständnis von stofflichen Zusammenhängen und Veränderungen für den Nachvollzug chemische Prozesse der Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung. Fähigkeit zur Erklärung warenkundlicher Sachverhalte in Theorie und Praxis. Kenntnis basaler lebensmittelchemische Arbeitsmethoden, Durchführung einfacher Analysen und Nachweise. Befähigung zum Einsatz der erworbenen Kenntnisse für die Nutzung in der Unterrichtspraxis</p>			
<b>Fachkompetenz:</b>	<p>Verständnis von Aufbau, Eigenschaften und Reaktionen der Lebensmittelbestandteile und Lebensmittel; Einordnen lebensmittelchemischer und warenkundlicher Grundlagen ausgewählter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen, Nachvollzug chemischer Prozesse in der Lebensmittelgewinnung sowie Fähigkeit zur Begründung und Einsatz von Vermeidungsstrategien unerwünschter Reaktionen</p>			
<b>Methodenkompetenz:</b>	<p>Literaturstudium, Experimentelle Fähigkeiten der Laborpraxis; Protokollieren von Laborergebnissen; Nutzung digitaler Medien zur Dokumentation und Protokollerstellung, Nachschlagen, Strukturieren und Vernetzen fachlicher und berufsbezogener Inhalte, eigenständige Projektarbeit</p>			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	<p>Teamfähigkeit, Selbstgesteuertes Lernen, Fähigkeit zum eigenständigen wissenschaftlichen Arbeiten</p>			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung, Praktikum			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Maïke Busker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Keine			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	K.A.			

<b>M 8: Teilmodul 1</b>	Grundlagen der Lebensmittelchemie			
	<i>Basics of food chemistry</i>			
	Teilmodulkennnummer	107201101	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
Teilnahmepflicht	-			
<b>M 8: Teilmodul 2</b>	Grundlagen der experimentellen Praxis in der Lebensmittelchemie			
	<i>Basics of experimental practice in food chemistry</i>			
	Teilmodulkennnummer	107201102	Lehrveranstaltungsart	Laborübung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Laborjournal, 3 Versuchsprotokolle		
Teilnahmepflicht	Im TM 8.2 besteht eine Teilnahmepflicht nach FPO EHW-BA 2023.			
<b>M 8: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107201105	Prüfungsumfang	10 Seiten
	Prüfungsform	Projektbericht	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	30 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	K.A.			
Letzte Änderung: 02.09.2024				



<b>Modul 9</b>	Sozioökonomie des privaten Haushalts			
	<i>Socio-Economics and Aspects of Home Economics</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200900	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS	
	<b>Spezialisierungsoption</b>		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht	
			Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang: Pflicht	
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht	
	<b>Studienabschnitt</b>	5. Semester	<b>Workload (gesamt)</b> 150 h	
<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	120 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	Studierenden beherrschen grundlegende wissenschaftliche Kenntnisse zum Zusammenhang von sozialer, ökonomischer und settingbezogener Lage von Privathaushalten und deren Position im Marktgeschehen auf regionaler, europäischer und/oder globaler Ebene. Sie sind qualifiziert in der Beurteilung der Verhaltensweisen der Anbieter und Nachfrager auf Märkten und haben eine besondere Sensibilität für geschlechtsspezifisches Ausbildungs-, Berufs- und Arbeitsverhalten entwickelt. Sie sind befähigt, Konsumprozesse und Marketingstrategien zu erkennen und hinsichtlich verbraucherpolitischer Maßnahmen an Nachhaltigkeitsaspekten kritisch zu analysieren. Die Studierenden können die hauswirtschaftliche und internationale Perspektive innerhalb des Konsumsektors und des Arbeitsmarktes einnehmen. Sie beherrschen die Anforderungen an Kompetenzen privater Lebensführung für verschiedene heterogene Zielgruppen unter Berücksichtigung der Chancengleichheit. Die Studierenden erkennen Verbrauchertypen und ihre Bedarfe und können kundenorientierte Angebote ableiten.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, Überblickswissen zu Konzepten und Handlungsfeldern der Sozioökonomie privater Haushalte auf lebensweltliche und nachhaltige Kontexte anzuwenden.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zu wissenschaftlichem Lesen und Exzerpieren; Literaturrecherche, selbstgesteuertem wissenschaftlichem Arbeiten			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zum effektiven wissenschaftlichen Arbeiten			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung, vertiefende Reflexion, Textarbeit und Diskussion			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Ulrike Johannsen			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Modul 1 (107200100) bis Modul 4 (107200400)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

<b>M 9: Teilmodul 1</b>	Sozioökonomie privater Haushalte			
	<i>Socio-Economics and Aspects of Home Economics</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200901	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FSA EHW-BA zu erbringen.		
Teilnahmepflicht	-			
<b>M 9: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107200905	Prüfungsumfang	60 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 02.09.2024				

<b>Modul 10</b>	Gesundheitsfördernde Lebenswelten				
	<i>Health-Promoting Lifeworlds</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107201000		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS		
	<b>Spezialisierungsoption</b>		<b>M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht</b>		
			<b>Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang: Pflicht</b>		
			<b>Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht</b>		
	<b>Studienabschnitt</b>	5. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	60 h
<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Selbststudium</b>		90 h	
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden können interdisziplinäre Themen und Fragestellungen bearbeiten: Sie können die Arbeit in gemischten Arbeitsgruppen organisieren, die Themen / Fragestellungen in sinnvolle Einheiten und Arbeitsschritte untergliedern, sich selbstständig relevante Informationen und relevantes Wissen auch jenseits des eigenen Fachs beschaffen und verarbeiten. Sie sind in der Lage, nachhaltige und interkulturelle Lösungsangebote und Bildungskonzepte zu entwickeln unter Verwendung von Erkenntnissen aus verschiedenen Disziplinen zu einem problemadäquaten Gesamtergebnis. Sie beherrschen die Grundlagen zur Gestaltung fächerübergreifender Projekte im Schulunterricht und in anderen Bildungskontexten. Sie können eine empirische Fragestellung formulieren und forschendes Lernen adressatenorientiert umsetzen anwenden.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Auf Grundlage der Fachkompetenz der studierten Teilstudiengänge können die Studierenden auch Vorgehensweisen und Methoden anderer Disziplinen / Fächer erkennen und sich in ihre Grundzüge einarbeiten. Sie sind fähig, den Umgang mit den Wissensbeständen und Methoden des eigenen Fachs interdisziplinär zu schärfen.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Die Studierenden beherrschen allgemeine Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens und erlernen insbesondere empirische Forschungsmethoden und forschendes Lernen				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Arbeitsbezogene Verständigung mit Vertreter/innen anderer Disziplinen; lösungsorientierte Diskussion mit ihnen; Fähigkeit, zu fachlicher Synthese beizutragen und sie zu forcieren.				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorwiegend projektformige Lehr- und Lernformen				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Petra Hampel / Prof. Dr. Ulrike Johannsen				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Modul 1 (107200100) bis Modul 8 (107200800)				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.				

<b>M 10: Teilmodul 1</b>	Gesundheitsfördernde Lebenswelten			
	<i>Health-Promoting Lifeworlds</i>			
	Teilmodulkennnummer	107201001	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	4 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Bestimmte Sitzungen der Lehrveranstaltung zu TM 10.1 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 8 FPO EHW-BA 2023.		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
Teilnahmepflicht	Bestimmte Sitzungen der Lehrveranstaltung zu TM 10.1 sind gemäß FPO EHW-BA 2023 teilnahmepflichtig.			
<b>M 10: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107201005	Prüfungsumfang	10 Seiten
	Prüfungsform	Projektbericht	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 02.09.2024				

<b>Modul 11</b>	Technik in Gewerbe und Haushalt				
	<i>Technology of Profession and Household</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200800		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS		
	<b>Spezialisierungsoption</b>		<b>M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht</b>		
			<b>Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht</b>		
	<b>Studienabschnitt</b>	6. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	60 h
<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Selbststudium</b>		90 h	
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden verfügen über haushalts- und gewerblich-technisches Basiswissen, kennen Grundlagen der Demontage und Montage von Geräten und beherrschen die Bedienung und den funktionalen Einsatz von typischen und innovativen Geräten der Beruflichen Fachrichtung. Sie kennen die technischen Grundprinzipien, Bauelemente und Prozesse. Sie haben Grundlagenwissen von der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -verpackung und -lagerung mit besonderem Fokus kulinarischer Innovation. Sie sind in der Lage, sozio-technische und nachhaltigkeitsbezogene Sachverhalte zu diskutieren und besitzen Erkenntnisse über Entwicklungen der Digitalisierung im Bereich Smarthome und Gewerbetchnik. Die Studierenden sind in der Lage, digitale Anwendungskontexte wie KI- und robotikgestützte Arbeits- und Geschäftsprozesse, Produktion und Dienstleistung, Customer-Relationship-Management (CRM) in Praxisumgebungen explorativ zu erschließen.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Handlungs- und Prozesswissen von technische Baugruppen, Gerätefunktionen und Einsatz, Wartung und Pflege technischer Geräte, Digitalisierung in Gewerbe und Haushalt, Nachhaltigkeitsorientierung durch innovative ressourcenschonende Ausstattung (z.B. bei Kühlung, Wärmerückkopplung, Energieeffizienz) und Verhältnis Mensch-Maschine. Kulinarische Innovation durch Nutzung digitaler Programme.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Anwendung der Methoden Demontage (Analyse) und Montage (Synthese), Experimente, Anwendung von Gerätetechnik, Einsatz smarterer Technologien für Rezepturoptimierung und Produktentwicklung (3D-Lebensmitteldruck, digitalgesteuerte Self-Cooking-Center) Durchführung von Beobachtung und Betriebsanalyse sowie Experteninterview, Textrecherche, Diskussion, Theorie-Praxis-Verzahnung				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Gestaltung von Kleingruppen- und Partnerarbeit, zum selbstgesteuerten Lernen, zur Positionierung in Diskussionen, ethische Maschine-Mensch-Relation, Umgang mit Technikskepsis, Risikobewertung von Technologien				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung und in der Übung praktische Anteile zur Demontage und Montage von Geräten				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Keine				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Betriebserkundung				

<b>M 11: Teilmodul 1</b>	Technische Grundlagen in Gewerbe und Haushalt			
	<i>Technical basics in business and household</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200801	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Keine		
Teilnahmepflicht	-			
<b>M 11: Teilmodul 2</b>	Technische Übung in Gewerbe und Haushalt			
	<i>Technical exercise in business and household</i>			
	Teilmodulkennnummer	107200802	Lehrveranstaltungsart	Übung
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Die Lehrveranstaltungen zu TM 11.2 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 8 FPO EHW-BA 2023.		
	Prüfungsvorleistung	keine		
Teilnahmepflicht	-			
<b>M 11: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107200805	Prüfungsumfang	15 min pro Person
	Prüfungsform	Gruppenpräsentation	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Die Präsentation erfolgt in Kleingruppen mit Praxisanteil und einer theoretischen Einordnung.			
Letzte Änderung: 02.09.2024				

<b>Modul 12</b>	Ernährungsberatung				
	<i>Nutrition Counselling</i>				
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107201200		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Spezialisierungsoption</b>		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht		
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht		
	<b>Studienabschnitt</b>	6. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Selbststudium</b>		120 h	
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden erwerben beraterische Qualifikationen für eine Berufsfähigkeit in Handlungsfeldern der Ernährung, im Sinne von Prävention und Gesundheitsförderung. Sie sind in der Lage, fundierte Kenntnisse über Ernährungserhebungsmethoden, Methoden zur Erfassung des Ernährungszustandes sowie praktische Kompetenzen und Methoden einer professionellen Ernährungsberatung auf konkrete Handlungsfelder und -situationen zu übertragen.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Die Studierenden kennen Konzepte und reflektieren Strategien einer gesundheitsorientierten Ernährungsberatung unter Berücksichtigung internationaler Aspekte.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Analyse von Beratungsanlässen und Problemsituationen, Erlernen von Beratungsstrategien, Einüben praktischer Kompetenzen. Fähigkeit zur kritischen Reflexion unterschiedlicher Beratungsansätze				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Gestaltung beraterischer Beziehungen, Fähigkeiten zur ernährungsbezogenen Beratung, kommunikative Kompetenzen der Selbst- und Fremdrelexion. Die Studierenden entwickeln die Kompetenz, mit heterogenen Lerngruppen sowie Diversität adäquat umzugehen.				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Gruppenarbeit, Fallarbeit und Übungen				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Dr. Inga Asbeck				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Modul 1 (107200100) bis Modul 8 (107200800)				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.				

<b>M 12: Teilmodul 1</b>	Ernährungsberatung			
	<i>Nutrition Counselling</i>			
	Teilmodulkennnummer	107201201	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	20		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Keine		
	Prüfungsvorleistung	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FSA EHW-BA zu erbringen.		
	Teilnahmepflicht	-		
<b>M 12: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107201205	Prüfungsumfang	10 min
	Prüfungsform	Mündliche Prüfung	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 02.09.2024				



<b>Modul 13</b>	Gesprächsführung				
	<i>Interviewing</i>				
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107201300		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Spezialisierungsoption</b>		Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang: Wahlmöglichkeit		
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Wahlmöglichkeit		
	<b>Studienabschnitt</b>	5. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Selbststudium</b>		120 h	
<b>Qualifikationsziel:</b>	Erwerb fundierter Kenntnisse über die wichtigsten Konzepte der Gesprächsführung; Auseinandersetzung mit wissenschaftlich fundierten Methoden und Forschungsfragen der Gesprächsführung in den Feldern von Prävention, Gesundheitsförderung und Rehabilitation; Erwerb praktischer Kompetenzen der Gesprächsführung und sozialer Kompetenzen im Beratungsprozess zur Förderung nachhaltiger Veränderungen von Gesundheitsverhaltensweisen.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Kenntnisse von Konzepten und Beherrschen von Strategien der Gesprächsführung; Erwerb von praktischen Kompetenzen der Gesprächsführung in Einzel- und Gruppensettings				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Kompetenzen in der Analyse von schwierigen motivationalen Lagen sowie Kompetenzen, in Einzel- und Gruppensettings Beratungssequenzen vorzubereiten, zu strukturieren und durchzuführen				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Entwicklung einer selbstreflexiven und professionellen Gesprächshaltung, Erwerb von Gesprächsführungstechniken bei unterschiedlichen Gesundheitsproblemen				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Gruppenarbeit, Fallarbeit bei heterogenen Zielgruppen, Übungen und Super- wie Intervention				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Petra Hampel				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Modul 1 (107200100) bis Modul 4 (10700400 und Modul 6 (10700600)				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.				

<b>M 13: Teilmodul 1</b>	<b>Gesprächsführung und Moderation von Gruppen</b>				
	<i>Interviewing and moderation of groups</i>				
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107201301	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar	
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	90 h	
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Da- von</b>	<b>Präsenzzeit</b>	30 h
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	40		<b>Selbststudium</b>	60 h
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	Keine			
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	Keine			
<b>Teilnahmepflicht</b>	-				
<b>M 13: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>				
	<i>Exam</i>				
	<b>Prüfungsnummer</b>	107201305	<b>Prüfungsumfang</b>	10 min	
	<b>Prüfungsform</b>	Mündliche Prüfungsleistung	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h	
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja			
<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	k.A.				
Letzte Änderung: 02.09.2024					

<b>Modul 14</b>	<b>Bachelor Thesis</b>			
	<i>Bachelor Thesis</i>			
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		Thesis Modul	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		10 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		0 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	6. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	300 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Semester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 0 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 300 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden sind in der Lage, eine fachwissenschaftliche oder berufsdidaktische Fragestellung zu entwickeln, mit geeigneten Methoden der beruflichen Fachrichtung zu bearbeiten und die Bearbeitung sowie ihre Ergebnisse in angemessener schriftlicher Form darzustellen.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, sich eigenständig in ein fachwissenschaftliches und/oder berufsdidaktisches Themengebiet einzuarbeiten; in diesem Bereich vertieftes Fachwissen. Kenntnis der fachlichen Relevanz und der fachlichen Bewertungsmaßstäbe, die bei der Konzeption einer wissenschaftlichen Arbeit dieser Größenordnung anzulegen sind; Fähigkeit, die eigene Arbeit in dieser Hinsicht kompetent zu planen und durchzuführen.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Eigenständige Recherche, Auswertung und Verarbeitung der einschlägigen Fachliteratur. Sachgerechte Anwendung der im Bachelorstudium erlernten Methoden der beruflichen Fachrichtung. Angemessene schriftliche Darstellung von Fragestellung, Vorgehensweise und Ergebnissen.			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Eigenständigkeit, Ausdauer, Organisation längerer Arbeitsprozesse			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Bachelor Thesis			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Module 1 (107200100) bis Modul 4 (107200400)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			
<b>M 14: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	10	<b>Prüfungsumfang</b>	40 bis 60 Seiten
	<b>Prüfungsform</b>	Bachelor Thesis	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	300 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
	<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	Bearbeitungszeit 4 Monate		
Letzte Änderung: 04.07.2024				

## Empfohlener Studienverlauf

### SEMESTER 1 BIS 4:

Im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft benötigen / erwerben Sie in den Semestern 1-4 insgesamt **40 LP** von 120 LP.

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

### SEMESTER 5 UND 6:

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

In der Spezialisierung „M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ erwerben Sie im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im 5. und 6. Semester **20 LP** von insgesamt 60 LP.

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

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

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

Im 6. Fachsemester wird Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft nicht studiert.

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

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

In der Spezialisierung „Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang“ erwerben Sie im Teilstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im 5. und 6. Semester **20 oder 25 LP** von insgesamt 60 LP. (Module 9, 10, 11 und 12 oder Module 9, 10, 11, 12 und 13)

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

## Modulbeschreibungen

<b>Modul 1</b>	Einführung in die berufswissenschaftlichen Grundlagen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft			
	<i>Basics of Vocational Science in the Field of Nutrition and Domestic Science</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200100	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	1. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden haben Kenntnisse über die Entwicklung der Berufe im Berufsfeld und besitzen die Fähigkeit, zukünftige Tendenzen der Kernbereiche beruflichen Handelns in Produktion, Handel und personenbezogener Dienstleistung zu erkennen und gesellschaftlich, unternehmerisch sowie ökologisch einzuordnen. Sie sind in der Lage, aus verschiedenen Perspektiven, wie Bildungs- und Arbeitspolitik, Geschlechterforschung, Nachhaltigkeitsdiskurs und fortschreitender Digitalisierung, das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft in den Blick zu nehmen und systematisch einzuschätzen. Sie kennen den Zusammenhang von Berufs- und Lehrplan-Curriculumentwicklung. Die Studierenden besitzen Kenntnisse zum wissenschaftlichen Arbeiten, formulieren erste Forschungsfragen und ermitteln Forschungsthemen, die sie begleitet eigenständig recherchieren und beantworten.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, multiperspektivisches Überblickswissen über das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft aufzubauen und zu verwenden und dabei kritisch einzuschätzen. Verständnis für die Genese des Berufsfeldes mit seinen aktuellen Bedingungen hinsichtlich Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Fachkräftebedarf.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zu wissenschaftlichem Lesen und Exzerpieren; Literaturrecherche, Interpretation von historischen Artefakten, mündliche Präsentation, Anwenden von Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens und begleitetes Erstellen von Forschungsfragen und -texten.			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Selbstgesteuertes und begleitetes Lernen, Diskussionsführung, effektive Gruppenarbeit, Erfahrungsaustausch			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung und Seminar, moderierte Diskussionsgruppen, Präsentation und Kleingruppenarbeit, forschendes Lernen und Recherchearbeit			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

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

<b>Modul 2</b>	<b>Ernährungswissenschaftliche und sinnesphysiologische Grundlagen</b>				
	<i>Basics of Nutrition Science and Sensory Awareness</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200200		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	1. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	<p>Die Studierenden verfügen über grundlegende wissenschaftliche Kenntnisse der Ernährungsphysiologie und über den menschlichen Stoffwechsel und können diese über Verdauung und Absorption der Nährstoffe sowie über Stoffwechselwege und ihre Regulation anwendungsorientiert umsetzen. Sie sind in der Lage, Prozesse im Intermediärstoffwechsel, die Regulation des Wasser- und Mineralstoffhaushalts sowie den Stoffwechsel der Vitamine und Mineralstoffe nachzuvollziehen. Sie verstehen die Zusammenhänge von Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie von Physiologie, Biochemie und Pathogenese ernährungsmitbedingter Krankheiten. Die Studierenden kennen den Unterschied zwischen dem sensorischen Prüfen im Unterricht und als professionelle Methode zur Qualitätsbestimmung von Lebensmitteln in Nahrungsgewerbe. Die Studierenden besitzen Kenntnisse zum wissenschaftlichen Arbeiten, formulieren erste fachwissenschaftliche Forschungsfragen und sind in der Lage, Experimente zur ernährungsbezogenen Sinnes- und Wahrnehmungsphysiologie zu entwickeln, durchzuführen und zu evaluieren.</p>				
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, Überblickswissen in Grundlagen der Ernährungswissenschaften und der Sinnesphysiologie anzuwenden und zu übertragen. Fähigkeit zum wissenschaftlichen Lesen und Exzerpieren.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit, wissenschaftliches Arbeiten im Theorie-Praxis-Bezug durchzuführen und mündlich Ergebnisse zu präsentieren, begleitetes Erstellen von Forschungsfragen.				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zu erfolgreicher Gruppenarbeit und Wissensvermittlung, selbstgesteuertem und begleitetem Lernen				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung, effektive Kleingruppenarbeit mit forschendem Lernen, begleitete Tutorien und Reflexion				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Dr. Inga Asbeck				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	-				



<b>M 2: Teilmodul 1</b>	<b>Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Physiologie, Biochemie, Pathogenese</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200201	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Vorlesung
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	60 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	80		<b>Selbststudium</b>
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	keine		
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine		
	<b>Teilnahmepflicht</b>	-		
<b>M 2: Teilmodul 2</b>	<b>Experimente der Sinnes- und Wahrnehmungsphysiologie</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200202	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar / Übung
	<b>SWS</b>	1 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	45 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	20		<b>Selbststudium</b>
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	Die Lehrveranstaltungen zu TM 2.2 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 7a FPO EHW-BA 2023.		
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FPO EHW-BA 2023 zu erbringen.		
<b>Teilnahmepflicht</b>	Im TM 2.2 besteht eine Teilnahmepflicht gemäß der Anlage zur FPO EHW-BA 2023.			
<b>M 2: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	107200205	<b>Prüfungsumfang</b>	60 min
	<b>Prüfungsform</b>	Klausur	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	45 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	k.A.			
Letzte Änderung: 20.07.2023				

<b>Modul 3</b>	Grundlagen qualitätssichernden Arbeitens in Gewerbe und Haushalt			
	<i>Basics of Quality Management of Work Processes in Profession and Household</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200300	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	2. Semester	<b>Workload (gesamt)</b> 150 h	
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>		Die Studierenden beherrschen die grundlegenden Tatbestände, Regeln und Maßnahmen für die Hygiene und die Arbeitssicherheit in Gewerbe und Haushalt. Sie können die Gefahrenschwerpunkte in Arbeitsprozessen des Berufsfeldes erkennen und analysieren sowie geeignete Präventivmaßnahmen ableiten. Sie besitzen Basiskenntnisse zu physischen und psychischen Arbeitsbelastungen, kennen Gesetze und Verordnungen und können diese für die Zielgruppen Arbeitgeber, Angestellte, Auszubildende sowie Personengruppen mit besonderem Schutzbedarf zielgerichtet auf Situationen anwenden. Sie sind in der Lage, bei der Lebensmittelverwendung hygienische Risiken zu erkennen, sie sind vertraut mit dem HACCP-Konzept und kennen Strategien der hygienischen Qualitätssicherung für Betriebe. Die Studierenden besitzen Basiskenntnisse im Bereich Reinigung und Desinfektion und kennen die wichtigsten Verfahren zur Reinigung und Desinfektion und haben einschlägiges Fachwissen im Bereich Textilhygiene		
<b>Fachkompetenz:</b>		Fähigkeit zu Risikobewertung hinsichtlich Arbeitssicherheit und Hygiene in Gewerbe und Haushalt, Anwenden von Gesetzen und Regeln zur Gefahrenvermeidung und Ableiten von Präventivmaßnahmen. Kenntnisse und Handlungsstrategien zur Beurteilung von Hygienemaßnahmen hinsichtlich ihrer gesundheitlichen und ökologischen Auswirkungen. Kenntnisse und Handlungsstrategien zur Beurteilung von Reinigungs- und Desinfektionsverfahren. Die Studierenden haben die Fähigkeit Hygienepläne und Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie Konzepte zur Reinigung und Hygiene zu analysieren, zu interpretieren und zu bewerten. Grundlagenkenntnisse im Bereich Textilhygiene und die Fähigkeit zur Beurteilung Nachhaltigkeit in Gewerbe und Haushalt.		
<b>Methodenkompetenz:</b>		Risikoanalyse und -bewertung, Maßnahmen- und Konzeptanalyse und -entwicklung, Kommunikation und Arbeiten in Gruppen, Lese und Textverständnis von Gesetzestexten. Einbringen in Experimente und Fallarbeit.		
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>		Kommunikation und Arbeiten in Gruppen, Selbstgesteuertes Lernen, Eigenreflexion und Fremdreflexion, Fähigkeit Team-/Führungsaufgaben in heterogenen Gruppen des Berufsfeldes EHW auszuüben.		
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>		Vorlesung und im Seminar Textarbeit, Kleingruppenarbeit, mündliche Präsentationen, moderierte Diskussionsgruppen, Fallarbeit und Experimente		
<b>Modulverantwortliche/r:</b>		Prof. Dr. Birgit Peuker		
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>		Module 1 (107200100) und 2 (107200200)		
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>		B.A. Bildungswissenschaften: EHW		
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>		Eine halbtägige Exkursion ist vorgesehen.		

M 3: Teilmodul 1	Hygiene und Sicherheit			
	Teilmodulkennnummer	107200301	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	keine		
	Prüfungsvorleistung	keine		
Teilnahmepflicht	-			
M 3: Teilmodul 2	Strategien der Qualitätssicherung			
	Teilmodulkennnummer	107200302	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	1 SWS	Workload (Teilmodul)	45 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Die Lehrveranstaltungen zu TM 2.2 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 7a FPO EHW-BA 2023.		
	Prüfungsvorleistung	keine		
Teilnahmepflicht	-			
M 3: Modulprüfung	Modulprüfung			
	Exam			
	Prüfungsnummer	107200305	Prüfungsumfang	90 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	k.A.		
Letzte Änderung: 24.01.2023				

<b>Modul 4</b>	Ernährung und Gesundheit: Lebensstile, Essmuster und Essstörungen			
	<i>Nutrition and Health: Lifestyle, Eating Patterns and Eating Disorders</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200400	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	2. Semester	<b>Workload (gesamt)</b> 150 h	
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 60 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 90 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden verfügen über grundlegende wissenschaftliche Kenntnisse über die lebensmittelwissenschaftlichen, -technologischen sowie soziokulturellen und sozioökologischen Zugänge zu Qualität von Nahrung, Ernährung und Gesundheit des Menschen. Sie kennen die klassischen Theorien, Modelle, Arbeitsweisen und Konzepte, die sich auf die Qualitätsmerkmale, Herkunft sowie Nachhaltigkeit von Lebensmitteln richten. Sie sind in der Lage, diese fachwissenschaftlichen Grundlagen mit Fragen des Lebensstils, der Essgewohnheiten und Essmustern von Verbraucher*innen zu verknüpfen. Die Studierenden erkennen Verbrauchertypen und ihre Bedarfe und können kundenorientierte Angebote ableiten.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, Überblickswissen zum Zusammenhang von Ernährung, Esskultur, Gesundheit und Ernährungsökologie zusammenzuführen und auf die Perspektiven der heterogenen Verbraucher*innen und Kund*innen zu übertragen. Fähigkeit zum wissenschaftlichen Lesen und Exzerpieren			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Analyse, Selbstreflexion und Vermittlung. Fähigkeit, Forschungsergebnisse kritisch zu reflektieren und zu diskutieren			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Kommunikation sowie selbstgesteuertem und begleitetem Lernen			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Textarbeit, Gruppenarbeit, Feedback			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Dr. Inga Asbeck			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils Modul 2 (107200200)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

M 4: Teilmodul 1	Ernährungs- und Nahrungsmittellehre			
	Teilmodulkennnummer	107200401	Lehrveranstaltungsart	Vorlesung
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	60 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	80		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	keine		
	Prüfungsvorleistung	keine		
Teilnahmepflicht	-			
M 4: Teilmodul 2	Lebensstile, Essmuster und Störbarkeit des Essverhaltens			
	Teilmodulkennnummer	107200402	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	2 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	keine		
Prüfungsvorleistung	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FPO EHW-BA 2023 zu erbringen.			
Teilnahmepflicht	-			
M 4: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107200405	Prüfungsumfang	90 min
	Prüfungsform	Klausur	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	k.A.
	Benotete Prüfung?	Ja		
Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Modulprüfung: Klausur (90 Minuten)			
				Letzte Änderung: 24.01.2023

<b>Modul 5</b>	Grundlagen der Biologie			
	<i>Introduction to Biology</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200500	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	3. Semester	<b>Workload (gesamt)</b> 150 h	
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 30 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 120 h
<b>Qualifikationsziel:</b>		Die Studierenden besitzen grundlegende fachwissenschaftliche Kenntnisse der Biologie, die für ein weiteres Studium erforderlich sind. Dazu zählen insbesondere Kenntnisse der Zellbiologie, der Chemie, speziell der Biochemie und der Physik.		
<b>Fachkompetenz:</b>		Besitz von Überblickswissen in der Biologie mit einem Schwerpunkt in der Zytologie: prokaryotische und eukaryotische (pflanzliche und tierische) Zellen, Zellzyklus, Zellorganellen und ihre Funktion, speziell Photosynthese und Zellatmung, Transportprozesse durch Zellmembranen; Transportprozesse in Gefäßpflanzen; Basiswissen in der Chemie, einschließlich dem Aufbau komplexer organischer Moleküle, Enzyme; Basiswissen in der Physik mit den Schwerpunkten Optik und Energie.		
<b>Methodenkompetenz:</b>		Fähigkeit zur Literaturarbeit		
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>		Fähigkeit, sich wissenschaftliche Inhalte eigenständig zu erschließen		
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>		Vorlesung		
<b>Modulverantwortliche/r:</b>		Prof. Dr. Andreas Christian		
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>		Keine		
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>		B.A. Bildungswissenschaften: EHW, Biologie		
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>		k.A.		

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

<b>Modul 6</b>	Fachdidaktisches Theorie-Praxis-Modul: Berufsdidaktisches Praktikum mit berufsdidaktischem Seminar				
	<i>Subject-Specific Theory and Practice: Subject-Specific Teaching Placement and Seminar Course</i>				
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul		
	<b>Modulkennnummer</b>		107200600		
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP		
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS		
	<b>Studienabschnitt</b>	3. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>		150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	Klausur: 60 min
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	30 h (Sem.)+ 30 h (Pr.)
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden kennen berufsdidaktische Grundlagen der Unterrichtstheorie und sind in der Lage, einen Unterrichtsentwurf zu erstellen. Dabei sind sie in der Lage, heterogene Lerngruppen zu beachten und zielgruppenbezogen zu planen. Sie kennen unterschiedliche erkenntnistheoretische Zugänge und können Varianten von Unterrichtsabläufen erstellen, begründen und vergleichen. Sie erproben sich in der selbstständigen Umsetzung dieses Entwurfs und können ihre Unterrichtserfahrungen im Dialog analysieren. Sie sind in der Lage, digitale Medien zielgerichtet einzusetzen und ihren Einsatz zu begründen.				
<b>Fachkompetenz:</b>	Die Studierenden kennen und reflektieren Organisations- und Arbeitsstrukturen der Arbeitsfelder berufsbildender Schulen; sie kennen berufsdidaktische Prinzipien und können diese anwenden; sie können die Bedingungsfaktoren von Unterricht analysieren; sie können Unterrichtsplanungskonzepte nach berufsdidaktischen und methodischen Kriterien entwickeln. Sie sind in der Lage, Lerngegenstände sachanalytisch auf angemessenem Niveau aufzubereiten.				
<b>Methodenkompetenz:</b>	Die Studierenden kennen unterschiedliche methodische Unterrichtsformen; sie können verschiedene Unterrichtsmethoden vergleichen und in ihren Vor- und Nachteilen bzgl. des berufsbezogenen Unterrichts bewerten; sie kennen geeignete Evaluations- und Selbstevaluationsinstrumente. Sie sind in der Lage, digitale Medien zielgruppenbezogen und -gerichtet auszuwählen und einzusetzen.				
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Die Studierenden können ihr berufliches Selbstverständnis reflektieren; sie können Planungsentscheidungen unter Berücksichtigung von berufsdidaktischen und berufspädagogischen Notwendigkeiten treffen und begründen; sie können Unterrichtsplanungs- und -auswertungsprozesse kooperativ gestalten. Sie sind in der Lage, die im Berufsfeld besondere Heterogenität der Lernenden angemessen in ihre Unterrichtsplanung einzubeziehen.				
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Kurzvorträge; Lektüre und Analyse berufsdidaktischer Texte; kooperative Formen der Unterrichtsplanung und -durchführung.				
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker				
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	Keine				
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: EHW				
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Der <b>Workload</b> des berufsdidaktischen <b>Praktikums</b> bildet den gesamten zeitlichen Aufwand des Schulpraktikums ab. Der <b>Workload</b> des berufsdidaktischen <b>Seminars</b> bildet den zeitlichen Aufwand in einem von zwei Teilstudiengängen ab. Die fach- bzw. berufsdidaktischen Seminare werden vor Antritt des Praktikums besucht.				



<b>M 6: Teilmodul 1</b>	<b>Berufsdidaktisches Seminar</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200601	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	60 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	40		<b>Selbststudium</b>
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	keine		
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine		
<b>Teilnahmepflicht</b>	Im TM 6.1 besteht eine Teilnahmepflicht gemäß der Ordnung zu den Schulpraktischen Studien (OSS 2021).			
<b>M 6: Modulprüfung</b>	<b>Fachdidaktisches Praktikum / Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	k.A.	<b>Workload (Teilmodul)</b>	k.A.
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Prüfungsform</b>	Portfolio oder schriftliche Prüfungsleistung		<b>Selbststudium</b>
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Nein	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	
	<b>Praktikumsdauer</b>	3 Wochen		
	<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	Begleitend zum fachdidaktischen Praktikum ist in einem der zwei fachdidaktischen Seminare (Fach A oder Fach B) ein Portfolio zu erstellen; im anderen fachdidaktischen Seminar ist anstelle eines Portfolios eine andere schriftliche Prüfungsleistung zu erbringen. Das Portfolio, das durch den/die Lehrende/n des vorbereitenden Fachdidaktischen Seminars begutachtet wird, ist spätestens vier Wochen nach Beendigung des Praktikums bei der/dem Lehrenden abzugeben.		
Letzte Änderung: 17.08.2023				

<b>Modul 7</b>	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung			
	<i>Cultural and Technological Aspects of Preparing Food</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200700	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		3 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	3. oder 4. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	150 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Semester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 45 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 105 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden besitzen einen Überblick über die Qualität des Nahrungsmittelangebots und sind in der Lage, laienhafte und professionelle Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse in einem engen Praxis-Theorie-Bezug zu planen, anzuleiten und durchzuführen. Sie können die Zusammensetzung von Einzelprodukten, Rezepten, Speisen und Mahlzeiten bestimmen und bewerten und für verschiedene, heterogene Zielgruppen und Settings selbstständig Konzepte entwickeln. Dabei sind sie in der Lage, die Nachhaltigkeit der Ernährung als wichtigen Orientierungsrahmen im Zentrum der Nahrungszubereitung zu beachten und anzuerkennen.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fertigkeiten in praktischer Nahrungszubereitung und handlungsorientierter Zielgruppenbestimmung			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Anwendung von Kulturtechniken der Nahrungszubereitung sowie Fähigkeit, offene digitale Medien der Nachhaltigkeitsbildung einzubeziehen			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zum selbstständigen Recherchieren, Anleiten und Vermitteln, zur Präsentation von Fachinhalten, zur kritischen Reflexion und zu effektiver Gruppenarbeit			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Kleingruppenarbeit, Präsentation, Übung und Anwendung			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Ulrike Johannsen			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 2 (107200200) und 4 (107200400)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	-			

<b>M 7: Teilmodul 1</b>	<b>Kompetenzen der Nahrungszubereitung</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200701	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Seminar / Übung
	<b>SWS</b>	3 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	110 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	20		<b>Selbststudium</b>
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	Die Lehrveranstaltungen zu TM 7.1 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 7a FPO EHW-BA 2023.		
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	Nach Bekanntgabe zu Veranstaltungsbeginn ist eine Prüfungsvorleistung gemäß § 7 der FPO EHW-BA 2023 zu erbringen.		
<b>Teilnahmepflicht</b>	Im TM 7.1 besteht eine Teilnahmepflicht gemäß der Anlage zur FPO EHW-BA 2023.			
<b>M 7: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	107200705	<b>Prüfungsumfang</b>	Siehe Erläuterung
	<b>Prüfungsform</b>	Praktische, mündliche Prüfung	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	40 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
	<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	Praktische, mündliche Prüfung (mit Demonstration; 30 min)		
Die Modulprüfung unterliegt der Zulassungsvoraussetzung nach § 7a FPO EHW-BA 2023.				
Letzte Änderung: 24.01.2023				

<b>Modul 8</b>	Technik in Gewerbe und Haushalt			
	<i>Technology of Profession and Household</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200800	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	4. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	
	<b>Turnus</b>	Jedes Frühjahrssemester	150 h	
	<b>Dauer</b>	1 Semester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
			60 h	
			<b>Selbststudium</b>	
			90 h	
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden verfügen über haushalts- und gewerblich-technisches Basiswissen, kennen Grundlagen der Demontage und Montage von Geräten und beherrschen die Bedienung und den funktionalen Einsatz von typischen Geräten des Berufsfeldes. Sie kennen die technischen Grundprinzipien, Bauelemente und Prozesse. Sie sind in der Lage, soziotechnische und nachhaltigkeitsbezogene Sachverhalte zu diskutieren und besitzen Erkenntnisse über Entwicklungen der Digitalisierung im Bereich Smarthome und Gewerbeteknik			
<b>Fachkompetenz:</b>	Kenntnisse über technische Baugruppen, Gerätefunktionen und Einsatz, Wartung und Pflege technischer Geräte, Digitalisierung in Gewerbe und Haushalt, Nachhaltigkeitsorientierung durch innovative ressourcenschonende Ausstattung (z.B. bei Kühlung, Wärmerückkopplung, Energieeffizienz) und Verhältnis Mensch-Maschine.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Anwendung der Methoden Demontage (Analyse) und Montage (Synthese), Textrecherche, partizipativer Videoreh, Experimente, Diskussion, Anwendung von Gerätetechnik, Durchführung von Beobachtung und Betriebsanalyse sowie Experteninterview			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zur Gestaltung von Kleingruppen- und Partnerarbeit, zum selbstgesteuerten Lernen, zur Positionierung in Diskussionen			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung und in der Übung praktische Anteile zur Demontage von Geräten			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Birgit Peuker			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	keine			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	Betriebserkundung			

<b>M 8: Teilmodul 1</b>	<b>Technik in Gewerbe und Haushalt</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200801	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Vorlesung
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	45 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	80		<b>Selbststudium</b>
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	keine		
	<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine		
<b>Teilnahmepflicht</b>	-			
<b>M 8: Teilmodul 2</b>	<b>Technik in Gewerbe und Haushalt</b>			
	<b>Teilmodulkennnummer</b>	107200802	<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Übung
	<b>SWS</b>	2 SWS	<b>Workload (Teilmodul)</b>	45 h
	<b>Art des Teilmoduls</b>	Pflicht	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>
	<b>Geplante Gruppengröße</b>	20		<b>Selbststudium</b>
	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	Die Lehrveranstaltungen zu TM 2.2 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 7a FPO EHW-BA 2023.		
<b>Prüfungsvorleistung</b>	keine			
<b>Teilnahmepflicht</b>	Im TM 8.2 besteht eine Teilnahmepflicht gemäß der Anlage zur FPO EHW-BA 2023.			
<b>M 8: Modulprüfung</b>	<b>Modulprüfung</b>			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	107200805	<b>Prüfungsumfang</b>	k.A.
	<b>Prüfungsform</b>	Gruppenpräsentation	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	60 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	k.A.			
				Letzte Änderung: 24.01.2023

<b>Modul 9</b>	Sozioökonomie des privaten Haushalts			
	<i>Socio-Economics and Aspects of Home Economics</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107200900	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		2 SWS	
	<b>Spezialisierungsoption</b>		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht	
			Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang: Pflicht	
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht	
	<b>Studienabschnitt</b>	5. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	
<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 beherrschen grundlegende wissenschaftliche Kenntnisse zum Zusammenhang von sozialer, ökonomischer und settingbezogener Lage von Privatpersonen und Privathaushalten und deren Position im Marktgeschehen. Sie sind qualifiziert in der Beurteilung der Verhaltensweisen der Anbieter und Nachfrager auf Märkten und haben eine besondere Sensibilität für geschlechtsspezifisches Ausbildungs-, Berufs- und Arbeitsverhalten entwickelt. Sie sind befähigt, Konsumprozesse und Marketingstrategien zu erkennen und hinsichtlich verbraucherpolitischer Maßnahmen an Nachhaltigkeitsaspekten kritisch zu analysieren. Die Studierenden können die hauswirtschaftliche Perspektive innerhalb des Konsumsektors und des Arbeitsmarktes einnehmen. Sie beherrschen die Anforderungen an Kompetenzen privater Lebensführung für verschiedene heterogene Zielgruppen.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Fähigkeit, Überblickswissen zu Konzepten und Handlungsfeldern der Sozioökonomie privater Haushalte auf lebensweltliche und nachhaltige Kontexte anzuwenden.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Fähigkeit zu wissenschaftlichem Lesen und Exzerpieren; Literaturrecherche, selbstgesteuertem wissenschaftlichem Arbeiten			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Fähigkeit zum effektiven wissenschaftlichen Arbeiten			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorlesung, vertiefende Reflexion, Textarbeit und Diskussion			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Ulrike Johannsen			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (107200100) bis 4 (107200400)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	k.A.			

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

<b>Modul 10</b>	Gesundheitsfördernde Lebenswelten			
	<i>Health-Promoting Lifeworlds</i>			
	<b>Modulart</b>		Pflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		107201000	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		5 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		4 SWS	
	<b>Spezialisierungsoption</b>		M.Ed. Vocational Education für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (EHW): Pflicht	
			Erziehungswissenschaftlicher Fach-Masterstudiengang: Pflicht	
			Fachwissenschaftlicher Masterstudiengang: Pflicht	
	<b>Studienabschnitt</b>	5. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	
<b>Turnus</b>	Jedes Herbstsemester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b>	60 h
<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b>	90 h
<b>Qualifikationsziel:</b>	Die Studierenden können interdisziplinäre Themen und Fragestellungen bearbeiten: Sie können die Arbeit in gemischten Arbeitsgruppen organisieren, die Themen / Fragestellungen in sinnvolle Einheiten und Arbeitsschritte untergliedern, sich selbstständig relevante Informationen und relevantes Wissen auch jenseits des eigenen Fachs beschaffen und verarbeiten. Sie sind in der Lage, nachhaltige Lösungsangebote zu entwickeln unter Verwendung von Erkenntnissen aus verschiedenen Disziplinen zu einem problemadäquaten Gesamtergebnis. Sie beherrschen die Grundlagen zur Gestaltung fächerübergreifender Projekte im Schulunterricht und in anderen Bildungskontexten. Sie können eine empirische Fragestellung formulieren und forschendes Lernen adressatenorientiert umsetzen anwenden.			
<b>Fachkompetenz:</b>	Auf Grundlage der Fachkompetenz der studierten Teilstudiengänge können die Studierenden auch Vorgehensweisen und Methoden anderer Disziplinen / Fächer erkennen und sich in ihre Grundzüge einarbeiten. Sie sind fähig, den Umgang mit den Wissensbeständen und Methoden des eigenen Fachs interdisziplinär zu schärfen.			
<b>Methodenkompetenz:</b>	Die Studierenden beherrschen allgemeine Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens und erlernen insbesondere empirische Forschungsmethoden und forschendes Lernen			
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>	Arbeitsbezogene Verständigung mit Vertreter/innen anderer Disziplinen; lösungsorientierte Diskussion mit ihnen; Fähigkeit, zu fachlicher Synthese beizutragen und sie zu forcieren.			
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>	Vorwiegend projektformige Lehr- und Lernformen			
<b>Modulverantwortliche/r:</b>	Prof. Dr. Petra Hampel / Prof. Dr. Ulrike Johannsen			
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>	in den Teilstudiengängen GuE und EHW: jeweils die Module 1 (107200100) bis 4 (107200400)			
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>	B.A. Bildungswissenschaften: GuE, EHW			
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>	-			



M 10: Teilmodul 1	Gesundheitsfördernde Lebenswelten			
	<i>Health-Promoting Lifeworlds</i>			
	Teilmodulkennnummer	107201001	Lehrveranstaltungsart	Seminar
	SWS	4 SWS	Workload (Teilmodul)	90 h
	Art des Teilmoduls	Pflicht	Davon	Präsenzzeit
	Geplante Gruppengröße	40		Selbststudium
	Zulassungsvoraussetzung	Die Lehrveranstaltungen zu TM 10.1 unterliegen der Zulassungsvoraussetzung nach § 7a FPO EHW-BA 2023.		
	Prüfungsvorleistung	keine		
	Teilnahmepflicht	-		
M 10: Modulprüfung	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	Prüfungsnummer	107201005	Prüfungsumfang	10 Seiten
	Prüfungsform	Projektbericht	Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung	60 h
	Benotete Prüfung?	Ja		
	Erläuterungen bzgl. Modulprüfung	Projektbericht: 10 Seiten		
Letzte Änderung: 24.01.2023				

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

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

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

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

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

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

<b>Modul 14</b>	Bachelor Thesis			
	<i>Bachelor Thesis</i>			
	<b>Modulart</b>		Wahlpflichtmodul	
	<b>Modulkennnummer</b>		Thesis Modul	
	<b>Leistungspunkte (LP)</b>		10 LP	
	<b>Semesterwochenstunden (SWS)</b>		0 SWS	
	<b>Studienabschnitt</b>	6. Semester	<b>Workload (gesamt)</b>	300 h
	<b>Turnus</b>	Jedes Semester	<b>Davon</b>	<b>Präsenzzeit</b> 0 h
	<b>Dauer</b>	1 Semester		<b>Selbststudium</b> 300 h
<b>Qualifikationsziel:</b>		Die Studierenden sind in der Lage, eine fachwissenschaftliche oder berufsdidaktische Fragestellung zu entwickeln, mit geeigneten Methoden der beruflichen Fachrichtung zu bearbeiten und die Bearbeitung sowie ihre Ergebnisse in angemessener schriftlicher Form darzustellen.		
<b>Fachkompetenz:</b>		Fähigkeit, sich eigenständig in ein fachwissenschaftliches und/oder berufsdidaktisches Themengebiet einzuarbeiten; in diesem Bereich vertieftes Fachwissen. Kenntnis der fachlichen Relevanz und der fachlichen Bewertungsmaßstäbe, die bei der Konzeption einer wissenschaftlichen Arbeit dieser Größenordnung anzulegen sind; Fähigkeit, die eigene Arbeit in dieser Hinsicht kompetent zu planen und durchzuführen.		
<b>Methodenkompetenz:</b>		Eigenständige Recherche, Auswertung und Verarbeitung der einschlägigen Fachliteratur. Sachgerechte Anwendung der im Bachelorstudium erlernten Methoden der beruflichen Fachrichtung. Angemessene schriftliche Darstellung von Fragestellung, Vorgehensweise und Ergebnissen.		
<b>Sozial- und Selbstkompetenz:</b>		Eigenständigkeit, Ausdauer, Organisation längerer Arbeitsprozesse		
<b>Lehr-/ Lernformen:</b>		Bachelor Thesis		
<b>Modulverantwortliche/r:</b>		Prof. Dr. Birgit Peuker		
<b>Teilnahmevoraussetzung:</b>		Module 1 bis 4		
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>		B.A. Bildungswissenschaften: EHW		
<b>Anmerkungen / Sonstiges:</b>		k.A.		
<b>M 14: Modulprüfung</b>	Modulprüfung			
	<i>Exam</i>			
	<b>Prüfungsnummer</b>	10	<b>Prüfungsumfang</b>	40 bis 60 Seiten
	<b>Prüfungsform</b>	Bachelor Thesis	<b>Prüfungsvorbereitung, Prüfungserarbeitung</b>	300 h
	<b>Benotete Prüfung?</b>	Ja		
<b>Erläuterungen bzgl. Modulprüfung</b>	Bachelor Thesis: Bearbeitungszeit 4 Monate, Umfang 40-60 Seiten			
Letzte Änderung: 06.02.2020				