



**UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN**

## **Universitätsbibliothek Paderborn**

**Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung für den  
Bachelorstudiengang Lehramt an Haupt-, Real- und  
Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft  
(Konsum, Ernährung, Gesundheit) an der ...**

**Universität Paderborn**

**Paderborn, 2011**

**urn:nbn:de:hbz:466:1-18183**

# AMTLICHE MITTEILUNGEN

Verkündungsblatt der Universität Paderborn (AM. Uni. Pb.)

Nr. 89 / 11 vom 28. September 2011

**Besondere Bestimmungen  
der Prüfungsordnung  
für den Bachelorstudiengang  
Lehramt an Haupt-, Real- und Gesamtschulen  
mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft  
(Konsum, Ernährung, Gesundheit)  
an der Universität Paderborn**

Vom 28. September 2011



**UNIVERSITÄT PADERBORN**  
*Die Universität der Informationsgesellschaft*

Besondere Bestimmungen  
der Prüfungsordnung  
für den Bachelorstudiengang  
Lehramt an Haupt-, Real- und Gesamtschulen  
mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft  
(Konsum, Ernährung, Gesundheit)  
an der Universität Paderborn

Vom 28. September 2011

Aufgrund des § 2 Abs. 4 und § 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 31. Oktober 2006 (GV.NRW. S. 474), zuletzt geändert durch Art. 2 des Gesetzes zum Aufbau der Fachhochschule für Gesundheitsberufe in Nordrhein-Westfalen (Gesundheitsfachhochschulgesetz) vom 08. Oktober 2009 (GV.NRW. S. 516), hat die Universität Paderborn die folgende Ordnung erlassen:

INHALTSÜBERSICHT

|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| Teil I              | Allgemeines   |   |
| § 34                | Zugangs- und Studienvoraussetzungen .....                   | 3 |
| § 35                | Studienbeginn .....   | 3 |
| § 36                | Studienumfang .....   | 3 |
| § 37                | Erwerb von Kompetenzen .....                                | 3 |
| § 38                | Module.....   | 4 |
| § 39                | Praxisphasen .....  | 6 |
| § 40                | Profilbildung.....  | 6 |
| Teil II             | Art und Umfang der Prüfungsleistungen                       |   |
| § 41                | Zulassung zur Bachelorprüfung.....                          | 6 |
| § 42                | Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung ..... | 7 |
| § 43                | Bachelorarbeit .....  | 7 |
| § 44                | Bildung der Fachnote .....                                  | 8 |
| Teil III            | Schlussbestimmungen   |   |
| § 45                | Inkrafttreten und Veröffentlichung .....                    | 8 |
| Anhang              |   |   |
| Studienverlaufsplan |   |   |
| Modulbeschreibungen |   |   |

## **Teil I**

### **Allgemeines**

#### **§ 34**

#### **Zugangs- und Studienvoraussetzungen**

Über die in § 4 Allgemeine Bestimmungen genannten Vorgaben hinaus gibt es keine weiteren.

#### **§ 35**

#### **Studienbeginn**

Studienbeginn ist das Wintersemester.

#### **§ 36**

#### **Studienumfang**

Das Studienvolumen des Unterrichtsfaches Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) umfasst 60 Leistungspunkte (LP), davon sind 9 LP fachdidaktische Studien nachzuweisen.

#### **§ 37**

#### **Erwerb von Kompetenzen**

- (1) In den fachwissenschaftlichen Studien des Unterrichtsfaches Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
  - Kenntnis über grundlegende Erkenntnis- und Arbeitsmethoden der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft,
  - Kenntnis und Begründung grundlegender fachlicher Sachverhalte für die Bereiche Konsum, Ernährung und Gesundheit,
  - Kenntnis und Reflexion von ernährungs- und haushaltswissenschaftlichen Sachverhalten und von deren gesellschaftlichen Auswirkungen,
  - die Fähigkeit, Beziehungen zwischen den gesellschaftswissenschaftlichen, kulturwissenschaftlichen und naturwissenschaftlichen Teilbereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft zu identifizieren und zu erschließen,
  - die Fähigkeit, zentrale Begriffe, Theorien und Methoden aus den wissenschaftlichen Teilbereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft zu verstehen, an Beispielen zu erklären und anzuwenden.
- (2) In den fachdidaktischen Studien des Unterrichtsfaches Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
  - die Fähigkeit, didaktische Prinzipien, Methoden und Medien des haushaltsbezogenen Unterrichts zu erläutern und anzuwenden,
  - die Fähigkeit, Voraussetzungen und Bedingungen des Lernens und Lehrens im haushaltsbezogenen Unterricht zu erkennen, darzustellen und zu reflektieren,

- die Fähigkeit, individuelle Lernprozesse zu ermöglichen („Fehlerkultur“, erfahrungs- und biographiebezogenes Lernen“),
- die Fähigkeit, Konzepte und Methoden zum Lehren und Lernen im haushaltsbezogenen Unterricht sowie Ergebnisse fachdidaktischer Forschung zur Analyse und Bewertung konkreter Lern- und Vermittlungsprozesse anzuwenden und auf ihrer Grundlage eigene Vermittlungserfahrungen zu reflektieren,
- die Fähigkeit, exemplarisch Inhalte für Lerngruppen im haushaltsbezogenen Unterricht auszuwählen, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, psychomotorischen und kognitiven Voraussetzungen (Schülervorverständnis) zu beurteilen,
- die Fähigkeit, fachspezifische Lernleistungen kriteriengeleitet zu bewerten.

### **§ 38 Module**

- (1) Das Studienangebot im Umfang von 60 LP, davon 9 LP fachdidaktische Studien, ist modularisiert und umfasst 6 Module.
- (2) Die Module bestehen aus Pflicht- und/oder Wahlpflichtveranstaltungen. Die Wahlpflichtveranstaltungen können aus einem Veranstaltungskatalog gewählt werden.
- (3) Die Studierenden erwerben die in § 37 genannten Kompetenzen im Rahmen folgender Module:

| <b>1 Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen</b>    |  |              | <b>12 LP</b>        |
|--|--|--------------|---------------------|
| <b>Zeitpunkt (Sem.)</b>  |  | <b>P/WP</b>  | <b>Workload (h)</b> |
| 1.Sem.   | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten  | P            | 60                  |
|  | Einführung in die Haushaltswissenschaft  | P            | 90                  |
|  | Einführung in die Ernährungswissenschaft   | P            | 90                  |
|  | Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung   | P            | 60                  |
|  | Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung<br>oder<br>Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft                     | WP           | 1 x 60              |
| <b>2 Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung</b>                    |  |              | <b>9 LP</b>         |
| <b>Zeitpunkt (Sem.)</b>  |  | <b>P/WP</b>  | <b>Workload (h)</b> |
| 2. – 3. Sem.   | Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung  | P            | 90                  |
|  | Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit  | P            | 90                  |
|  | Lebensführung in der Konsumgesellschaft  | P            | 90                  |
| <b>3 Lebensmittel und Ernährung</b>  |  |              | <b>9 LP</b>         |
| <b>Zeitpunkt (Sem.)</b>  |  | <b>P/WP</b>  | <b>Workload (h)</b> |
| 2. – 3. Sem.   | Lebensmittelproduktion und -qualität   | P            | 90                  |
|  | Ernährungsphysiologie  | P            | 90                  |
|  | Experimentelle Ernährungslehre<br>oder<br>Experimentelle Lebensmittellehre   | WP           | 1 x 90              |
| <b>4 Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung</b> |  |              | <b>9 LP</b>         |
| <b>Zeitpunkt (Sem.)</b>  |  | <b>P/WP</b>  | <b>Workload (h)</b> |
| 4. Sem.  | Grundlagen der Esskultur   | P            | 90                  |
|  | Kulturtechniken der Nahrungszubereitung  | P            | 180                 |
| <b>5 Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung</b>       |  |              | <b>9 LP</b>         |
| <b>Zeitpunkt (Sem.)</b>  |  | <b>P/WP</b>  | <b>Workload (h)</b> |
| 3. – 4. Sem.   | Allgemeine Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts   | P            | 90                  |
|  | Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung   | P            | 90                  |
|  | Gestaltung von Lehr-Lernmöglichkeiten  | P            | 90                  |
| <b>6 Ernährung, Gesundheit und verantwortliche Lebensführung</b>             |  |              | <b>12 LP</b>        |
| <b>Zeitpunkt (Sem.)</b>  |  | <b>P/WP</b>  | <b>Workload (h)</b> |
| 5. – 6. Sem.   | Ernährung und Gesundheit definierter Bevölkerungsgruppen   | P            | 90                  |
|  | Haushalte im Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Verbraucherverantwortung  | P            | 90                  |
|  | Gesundheitstheorien und -handeln<br>oder<br>Gesundheitsförderung in Settings<br>oder<br>Lebensführung und Gesundheit | WP<br><br>WP | 2 x 90              |

- (4) Die Beschreibungen der einzelnen Module sind den Modulbeschreibungen im Anhang zu entnehmen. Die Modulbeschreibungen enthalten insbesondere die Qualifikationsziele bzw. Standards, Inhalte, Lehr- und Lernformen sowie die Prüfungsmodalitäten und Prüfungsformen.

### **§ 39 Praxisphasen**

- (1) Das Bachelorstudium für das Lehramt an Haupt-, Real- und Gesamtschulen umfasst gemäß § 7 Abs. 3 und § 11 Abs. 2 und Abs. 4 Allgemeine Bestimmungen ein mindestens vierwöchiges außerschulisches oder schulisches Berufsfeldpraktikum, das den Studierenden konkretere berufliche Perspektiven innerhalb oder außerhalb des Schuldienstes eröffnet.
- (2) Das Berufsfeldpraktikum kann nach Wahl der Studierenden im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) durchgeführt werden. Wenn es im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) als schulisches Praktikum durchgeführt wird, kann es dazu dienen, bereits erworbene fachdidaktische Konzepte bei der Erprobung und Reflexion von haushaltsbezogenem Unterricht anzuwenden. Als außerschulisches Praktikum kann es dazu dienen, Erfahrungen in anderen künftigen Berufsfeldern wie Familienhilfe, Jugendarbeit, Verbraucher- und Ernährungsberatung sowie der Gesundheitsförderung zu sammeln.
- (3) Die Studierenden führen ein „Portfolio Praxiselemente“ und fertigen einen Praktikumsbericht an, in dem sie ihre Praxiserfahrungen reflektieren.
- (4) Das Nähere zu den Praxisphasen wird in einer gesonderten Ordnung geregelt.

### **§ 40 Profilbildung**

Das Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) beteiligt sich am Lehrveranstaltungsangebot zu den standortspezifischen berufsfeldbezogenen Profilen gemäß § 12 Allgemeine Bestimmungen. Die Beiträge des Unterrichtsfaches können den semesterweisen Übersichten entnommen werden, die einen Überblick über die Angebote aller Fächer geben.

## **Teil II**

### **Art und Umfang der Prüfungsleistungen**

#### **§ 41 Zulassung zur Bachelorprüfung**

Die über § 17 Allgemeine Bestimmungen hinausgehenden Vorgaben für die Teilnahme an Prüfungsleistungen im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) sind den Modulbeschreibungen im Anhang zu entnehmen.

## § 42

### Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung

- (1) Im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) werden folgende Prüfungsleistungen, die in die Abschlussnote der Bachelorprüfung eingehen, erbracht, durch das Leistungspunktesystem gewichtet und bewertet:
- Modulprüfung zu „Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen“ (Klausur im Umfang von 2 Stunden)
  - Modulprüfung zu „Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung“ (Präsentation im Umfang von ca. 75 Minuten in der Veranstaltung „Lebensführung in der Konsumgesellschaft“)
  - Modulprüfung zu „Lebensmittel und Ernährung“ (Klausur im Umfang von 2 Stunden)
  - Modulprüfung zu „Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung“ (Demonstration mit schriftlicher Ausarbeitung zu einer exemplarischen Handlungssituation „Ernährung im Alltag“ in der Veranstaltung Kulturtechniken der Nahrungszubereitung)
  - Modulprüfung zu „Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung“ (Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion einer Unterrichtssequenz im Umfang von max. 30 Seiten)
  - Modulprüfung zu „Ernährung, Gesundheit und verantwortliche Lebensführung“ (Klausur im Umfang von 3 Stunden)
- (2) Darüber hinaus sind Nachweise der aktiven und qualifizierten Teilnahme entsprechend den Vorgaben der jeweiligen Modulbeschreibung im Anhang zu erbringen. Sofern in der Modulbeschreibung Rahmenvorgaben zu Form und/oder Dauer/ Umfang von Leistungen enthalten sind, wird von den jeweiligen Lehrenden bzw. Modulbeauftragten zu Semesterbeginn bekannt gegeben, wie die Leistung konkret zu erbringen ist.

## § 43

### Bachelorarbeit

Wird die Bachelorarbeit gemäß §§17 und 21 Allgemeine Bestimmungen im Unterrichtsfach Hauswirtschaft verfasst, so hat sie einen Umfang, der 12 LP entspricht. Sie soll zeigen, dass die Kandidatin bzw. der Kandidat in der Lage ist, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein für das künftige Berufsfeld relevantes Thema bzw. Problem aus dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) mit wissenschaftlichen Methoden selbstständig zu bearbeiten und die Ergebnisse sachgerecht darzustellen. Die Bachelorarbeit kann wahlweise in der Fachwissenschaft oder der Fachdidaktik verfasst werden. Sie soll einen Umfang von etwa 30-40 Seiten nicht überschreiten.



## **§ 44 Bildung der Fachnote**

Gemäß § 24 Abs. 3 Allgemeine Bestimmungen wird eine Gesamtnote für das Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) gebildet. Sie ergibt sich aus dem nach Leistungspunkten gewichteten arithmetischen Mittel der Modulnoten. Ausgenommen ist die Note der Bachelorarbeit, auch wenn sie im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) geschrieben wird. Für die Berechnung der Fachnote gilt § 24 Abs. 2 entsprechend.

## **Teil III Schlussbestimmungen**

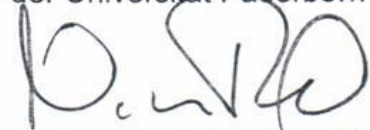
### **§ 45 Inkrafttreten und Veröffentlichung**

- (1) Diese besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lehramt an Haupt-, Real- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) treten am 01. Oktober 2011 in Kraft.
- (2) Sie werden in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn veröffentlicht.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften vom 12. September 2011 im Benehmen mit dem Ausschuss für Lehrerbildung (AfL) vom 08. September 2011 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 14. September 2011.

Paderborn, den 28. September 2011

Der Präsident  
der Universität Paderborn



Professor Dr. Nikolaus Risch

## Anhang Studienverlaufsplan

| Sem. | LP     | Fachwissenschaft   | Fachdidaktik   |
|------|--------|--|--|
| 1.   | 12     | Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen (12 LP)<br>Einführung in wiss. Arbeiten/ Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung (2 x 2 SWS, 4 LP)<br>Einführung in die Haushaltswissenschaft, Einführung in die Ernährungswissenschaft 2 x 1 SWS, 6 LP)<br>Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung oder Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (2 SWS, 2 LP) |  |
| 2.   | 12     | Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung (9 LP)<br>Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung (2 SWS, 3 LP)<br>Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit (2 SWS, 3 LP)  | Lebensmittel und Ernährung (9 LP)<br>Lebensmittelproduktion und -qualität (2 SWS, 3 LP)<br>Ernährungsphysiologie (2 SWS, 3 LP)   |
| 3.   | 12     | Lebensführung in der Konsumgesellschaft (2 SWS, 3 LP)  | Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung (9)<br>Allgemeine Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts (2 SWS, 3 LP)<br>Methoden und Medien der EVB (2 SWS, 3 LP) |
| 4.   | 12     | Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung (9 LP)<br>Grundlagen der Esskultur (2 SWS, 3 LP)<br>Kulturtechniken der Nahrungszubereitung (4 SWS, 6 LP)  | Gestaltung von Lehr-Lernmöglichkeiten (2 SWS, 3 LP)  |
| 5.   | 6      | Ernährung, Gesundheit und verantwortliche Lebensführung (12 LP)  |  |
| 6.   | 6 (+6) | Ernährung und Gesundheit definierter Bevölkerungsgruppen und Haushalte im Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Verbraucherverantwortung (2 x 2 SWS, 6 LP)<br>Gesundheitstheorien und -handeln oder Gesundheit und Lebensführung oder Gesundheitsförderung in Settings (2 x 2 SWS, 6 LP)   |  |
|      |        | <b>60 (+6) LP</b>  | <b>9 LP</b>  |

## Modulbeschreibungen

| Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen |  |         |                 |                         |                      |
|--|--|---------|-----------------|-------------------------|----------------------|
| Modulnummer  | Workload   | Credits | Studiensemester | Häufigkeit des Angebots | Dauer                |
| 1  | 360 h  | 12      | 1. Sem.         | Jedes Wintersemester    | 1 Semester           |
| 1  | <b>Lehrveranstaltungen</b>   |         |                 | <b>Kontaktzeit</b>      | <b>Selbststudium</b> |
|  | a) Einführung in wissenschaftliches Arbeiten   |         |                 | 30 h                    | 30 h                 |
|  | b) Einführung in die Haushaltswissenschaft   |         |                 | 15 h                    | 75 h                 |
|  | c) Einführung in die Ernährungswissenschaft  |         |                 | 15 h                    | 75 h                 |
|  | d) Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung  |         |                 | 30 h                    | 30 h                 |
|  | e) Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung oder  |         |                 |                         |                      |
|  | f) Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft   |         |                 | 1 x 30 h                | 1 x 30 h             |
| 2  | <b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b>  |         |                 |                         |                      |
|  | <b>Fachliche Kompetenzen:</b>  |         |                 |                         |                      |
|  | Die Studierenden:  |         |                 |                         |                      |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ verfügen über Grundlagenkenntnisse der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft,</li> <li>▪ verstehen den Unterschied zwischen subjektivem Alltagswissen und intersubjektivem wissenschaftlichem Wissen,</li> <li>▪ kennen Erkenntniswege wissenschaftlichen Arbeitens in der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft,</li> <li>▪ beherrschen die für die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten in der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft einschlägigen Recherche-, Zitier- und Gliederungstechniken,</li> <li>▪ dokumentieren am konkreten Beispiel Qualitätsanforderungen an das wissenschaftliche Arbeiten und können die Methodenwahl für eine haushalts- oder ernährungswissenschaftliche Fragestellung kritisch reflektieren und begründen,</li> <li>▪ können eine eigene kleine wissenschaftliche Recherche sinnvoll planen, gliedern, durchführen und dokumentieren sowie die Wissenschaftlichkeit des Vorgehens begründen und darlegen,</li> <li>▪ verfügen über ein Verständnis zentraler Erkenntnismethoden und Arbeitsweisen der Ernährungs- und der Haushaltswissenschaft,</li> <li>▪ können über die Bedeutung der Haushaltswissenschaft als angewandte Wissenschaft mit natur- und kulturwissenschaftlichen Dimensionen (Chancen, Grenzen, Wissenschaftsverständnis) reflektieren,</li> <li>▪ haben Grundkenntnisse und Grundfertigkeiten in der Praxis der Nahrungszubereitung und können diese anwenden,</li> <li>▪ verfügen über Grundkenntnisse zu Hygiene und Arbeitsplatzgestaltung und können diese anwenden,</li> <li>▪ verfügen über Kenntnisse zu schulischen und außerschulischen Berufsfeldern, ihrer Entwicklung und Bedeutung.</li> </ul> |         |                 |                         |                      |
|  | <b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b>   |         |                 |                         |                      |
|  | Die Studierenden erwerben:   |         |                 |                         |                      |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ erwerben die Fähigkeit grundlegende Techniken wissenschaftlichen Arbeitens, Schreibens und Präsentierens anzuwenden,</li> <li>▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen,</li> <li>▪ die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen,</li> <li>▪ können anhand herkömmlicher bibliothekarischer Hilfsmittel und moderner Datenbanksysteme Fachliteratur zielorientiert recherchieren,</li> <li>▪ Sozialkompetenz,</li> <li>▪ Selbstorganisation und -reflexion.</li> </ul>  |         |                 |                         |                      |

|    |   |
|----|---|
| 3  | <p><b>Inhalte</b></p> <p>a) Abgrenzung von Fachsprache und Alltagssprache, Wissenschafts- und erkenntnistheoretische Grundbegriffe, Entwicklung wissenschaftlicher Theorien, Begriffsklärung: "Theorie", "Wissen", Methoden wissenschaftlicher Beweisführung: Induktion und Deduktion, Subjekt-Objekt-Relationen und wissenschaftliche Beweisführung, Objektivitätsstreit, Wissenschaftliche Fragenstellung, Hypothesenbildung, Untersuchungsmethoden (quantitativ/qualitativ) und Erhebungsinstrumente (Beobachtung, Fragebogen, Experiment, Test), Gliederung einer eigenen wissenschaftlichen Arbeit, zielorientierte Quellensuche/Recherche, Techniken der Quellendokumentation (Zitieren, Literaturverzeichnis).</p> <p>b) Haushaltstheorien, Lebensgestaltung auf Haushaltsebene und ihre Bedeutung für die gesellschaftliche Wohlfahrtsproduktion, Wandlungen und Tendenzen des Alltagslebens, Haushalts- und Familienformen, Pluralisierung, Individualisierung, Schichtungsmodelle und Lebensstile, Haushalts- und Familienarbeit im Versorgungsverbund, Geschlechterrollen, Entwicklung, Beschaffung und Pflege von Ressourcen, Finanz- und Risikomanagement von Haushalten, Sicherungsstrategien.</p> <p>c) Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Ernährung, Ernährungsrichtlinien, Inhaltsstoffe und Zusammensetzung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft, Haltbarkeit von Lebensmitteln, Qualitätskriterien für Lebensmittel, Nährstoffbedarf des gesunden Menschen, Energie- und Nährstoffberechnungen, Anatomie und Physiologie der Verdauungsorgane, Ernährungserhebungen und Reflexion des eigenen Essverhaltens.</p> <p>d) Grundlagen der Arbeitsplatzgestaltung sowie der Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene, trockene und feuchte Garverfahren, Schneidetechniken, Zusammenhänge zwischen Nahrungszubereitung und Nahrungsqualität.</p> <p>e) Übersicht über das Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherberatung, Familienhilfe, Gesundheitsförderung usw. (Beratungsberufe), Kommunikationsmodelle und -regeln, Beratungsformen, -methoden und -evaluation.</p> <p>f) Überblick über das Berufsfeld Bildung (Schulformen), Bedeutung und Verankerung der Hauswirtschaftswissenschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) in der Allgemeinbildung, Anforderungen an die Lehrerrolle und Professionalisierung.</p> |
| 4  | <p><b>Lehrformen</b><br/>         Insbesondere Vorlesungen mit Aufgabenstellungen, Seminare, Übung – Projekt, Rechercheaufgaben, Gruppenarbeit, projektorientiertes und biografisches Arbeiten</p>  |
| 5  | <p><b>Gruppengröße</b><br/>         Seminar 25 TN; Vorlesung 100 TN, Übung 20 TN</p>  |
| 6  | <p><b>Verwendung des Moduls</b> (in anderen Studiengängen)<br/>         Keine</p>   |
| 7  | <p><b>Teilnahmevoraussetzungen</b><br/>         Keine</p>   |
| 8  | <p><b>Prüfungsformen</b><br/>         Klausur im Umfang von 2 Stunden (120 Minuten) als Modulprüfung</p>  |
| 9  | <p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b><br/>         Bestandene Modulprüfung sowie aktive und qualifizierte Teilnahme (Demonstration) in der Veranstaltung „Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung“</p>   |
| 10 | <p><b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</b><br/>         Prof. Dr. Helmut Heseke, Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Dr. Almut Schmid, Regine Bigga</p>  |

| Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung |   |         |                 |                         |                      |
|--|---|---------|-----------------|-------------------------|----------------------|
| Modulnummer                                      | Workload  | Credits | Studiensemester | Häufigkeit des Angebots | Dauer                |
| 2  | 270 h   | 9       | 2. – 3. Sem.    | Jedes Semester          | 2 Semester           |
| 1  | <b>Lehrveranstaltungen</b>  |         |                 | <b>Kontaktzeit</b>      | <b>Selbststudium</b> |
|  | a) Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung  |         |                 | 30 h                    | 60 h                 |
|  | b) Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit  |         |                 | 30 h                    | 60 h                 |
|  | c) Lebensführung in der Konsumgesellschaft  |         |                 | 30 h                    | 60 h                 |
| 2  | <b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b><br><b>Fachliche Kompetenzen:</b><br>Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennen zentrale Begriffe, Dimensionen und Aspekte der privaten Lebensführung und nutzen diese zur Analyse von Alltagssituationen,</li> <li>▪ können exemplarisch Armut, Migration und Geschlechtszugehörigkeit (Gender) als zentrale Rahmenbedingungen für Gesundheit und Teilhabechancen analysieren,</li> <li>▪ verstehen den Zusammenhang von sozioökonomischen Rahmenbedingungen, sozialer Lage, Milieu und Lebensführung,</li> <li>▪ kennen zentrale ökonomische und soziokulturelle Faktoren für nachhaltigkeits- und gesundheitsbezogenes Handeln und können diese in ihrer Relevanz reflektieren,</li> <li>▪ verstehen die Zusammenhänge zwischen Lebensführung, Verbraucherverhalten, sozialer Lage, Gesundheit, Umweltschutz und Nachhaltigkeit,</li> <li>▪ können Spannungsfelder innerhalb dieser Zusammenhänge erkennen und exemplarisch an individuellen Lebensumständen ausgerichtete nachhaltige Handlungsstrategien und damit verknüpfte Interventionsmaßnahmen entwickeln,</li> <li>▪ können den Zusammenhang von Lebensstil, Konsum und Gesundheit analysieren sowie Kriterien für Verbraucherhandeln entwickeln und begründen und diesbezügliche Handlungsalternativen bewerten,</li> <li>▪ kennen die Bedeutung von Umweltschutz und nachhaltigem Konsum und können anhand von Fallbeispielen alltagsadäquate milieuspezifische Handlungsstrategien für ausgewählte Zielgruppen ermitteln und entwickeln,</li> <li>▪ können exemplarisch Produkte und Dienstleistungen aus unterschiedlichen Konsumfeldern unter gesundheitlichen, historischen, ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten analysieren,</li> <li>▪ können die unterschiedlichen Rollen der Marktteilnehmerinnen und Marktteilnehmer und ihre Potenziale bei der Gestaltung gesundheitsrelevanten Verbraucherschutzes und nachhaltiger Lebensführung analysieren,</li> <li>▪ kennen die regionalen und globalen Dimensionen der Wirtschaft,</li> </ul> <b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b><br>Die Studierenden erwerben: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen,</li> <li>▪ die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen,</li> <li>▪ Teamfähigkeit,</li> <li>▪ Sozialkompetenz,</li> <li>▪ die Fähigkeit der Selbstorganisation und -reflexion</li> <li>▪ die Fähigkeit zu kritischem Hinterfragen von Informationsquellen,</li> <li>▪ Motivationsfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein.</li> </ul> |         |                 |                         |                      |
| 3  | <b>Inhalte</b><br>a) Haushalts- und Familienstrukturen und -funktionen, materielle und immaterielle Ressourcen und Gesundheit als personal-soziale Ressource, Lebensformen, Lebensstile und Milieus (einschließlich der Geschlechter- und Generationenverhältnisse und des Konsums), Relevanz sozioökonomischer Faktoren und von Lebenslagen für Gesundheit, Armuts- und Ungleichheitsforschung, soziale  |         |                 |                         |                      |

|    |   |
|----|---|
|    | <p>Milieus und ihre Bedeutung für gesundheits- und nachhaltigkeitsrelevantes Handeln, alltägliche Lebensführung und Gesundheit, Terminologie der Sozialstatistik und Milieuforschung</p> <p>b) Sozial-ökologische Dimensionen von Lebensführung: soziale Lage – Lebensstil – Konsumtrends – Umwelt – Gesundheit, Diskussion von Zielkonkurrenzen zwischen Umweltschutz und gesundheitsrelevanter Lebensführung (z.B. Freizeitverhalten), Grundlagen der Verbraucher- und Nachhaltigkeitsbildung am Beispiel ausgewählter Bedürfnisfelder (z. B. Ernährung, Sport/Freizeit, Mobilität), Methoden der Verbraucherbildung in ausgewählten Lebensbereichen (z. B. Schulen, Kindertageseinrichtungen, Beratungseinrichtungen), Verbraucherbildung, gesundheitsbezogener Verbraucherschutz, Verbraucherpartizipation: Dimensionen eines neuen Handlungsfeldes (Herausforderungen, Einflussmöglichkeiten und Maßnahmen der Politik, Strategien und Programme, Akteure, Fachbegriffe, rechtlicher Rahmen), Akteure und Instrumente der Verbraucherinformation: Informationsportale, Produktkennzeichnung, Gesundheits- und Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen (CSR) u. a.</p> <p>c) Entwicklung und Erhaltung von Ressourcen sowie Umgang mit Ressourcen (Zeit, Geld, Kompetenzen, Kohärenzgefühl etc.) in unterschiedlichen sozialen Settings zur Sicherung der Lebensqualität; Möglichkeiten und Beschränkungen von verschiedenen Prinzipien der Lebensführung wie Gerechtigkeit, Gesundheit, Ökologie, Verantwortung, Fürsorge, Ethik; Produktökobilanzen („ökologische Rucksäcke“).</p> |
| 4  | <p><b>Lehrformen</b><br/>Seminar, Vortrag und Diskussion, vor- und nachbereitende Hausaufgaben, Marktrecherchen, Fallbearbeitung, Textstudium, Referate, kleinere Projekte, z. B. Gesundheits- oder Konsumtagebuch, Markterkundung, exemplarische Recherche zu einer ‚Produktlinien‘-Analyse (z. B. Lebensmittel) oder eines ökologisch relevanten Handlungsfeldes (z. B. Freizeitsport), Exkursionen, Bearbeitung von Konsumstudien unter den Aspekten Nachhaltigkeit und Gesundheit</p>   |
| 5  | <p><b>Gruppengröße</b><br/>Seminar 25 TN</p>  |
| 6  | <p><b>Verwendung des Moduls</b> (in anderen Studiengängen)<br/>Keine</p>  |
| 7  | <p><b>Teilnahmevoraussetzungen</b><br/>Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Veranstaltungen des Moduls 1</p>  |
| 8  | <p><b>Prüfungsformen</b><br/>Erfolgreiche Präsentation (Gruppenarbeit) im Umfang von ca. 75 Minuten in der Veranstaltung „Lebensführung in der Konsumgesellschaft“ als Modulprüfung</p>   |
| 9  | <p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b><br/>Bestandene Modulprüfung sowie aktive und qualifizierte Teilnahme (Kurzreferat / Thesenpapier / Vortrag etc. mit schriftlicher Ausarbeitung) in der Veranstaltung „Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit“.</p>   |
| 10 | <p><b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</b><br/>Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Regine Bigga, Georg Raacke</p>  |

| Lebensmittel und Ernährung |  |         |                 |  |  |
|----------------------------|--|---------|-----------------|--|--|
| Modulnummer                | Workload   | Credits | Studiensemester | Häufigkeit des Angebots                        | Dauer  |
| 3                          | 270 h  | 9       | 2. – 3. Sem.    | Jedes Semester                                 | 2 Semester                                       |
| 1                          | <b>Lehrveranstaltungen</b><br>a) Lebensmittelproduktion und -qualität<br>b) Ernährungsphysiologie<br>c) Experimentelle Lebensmittellehre oder<br>d) Experimentelle Ernährungslehre   |         |                 | <b>Kontaktzeit</b><br>30 h<br>30 h<br>1 x 30 h | <b>Selbststudium</b><br>60 h<br>60 h<br>1 x 60 h |
| 2                          | <b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b><br><b>Fachliche Kompetenzen:</b><br>Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ können ernährungsphysiologisches Basiswissen und ernährungswissenschaftliche Begriffe, Konzepte und Methoden erläutern und exemplarisch anwenden,</li> <li>▪ kennen und erläutern Inhaltsstoffe und Qualitätsmerkmale wichtiger Nahrungs- und Genussmittel sowie deren Be- und Verarbeitung,</li> <li>▪ verstehen die Rolle der Makro- und Mikronährstoffe sowie physiologische Zusammenhänge,</li> <li>▪ kennen zentrale Stoffwechselforgänge und ihre Bedeutung für den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit,</li> <li>▪ identifizieren und charakterisieren gesundheitliche Folgen eines Nährstoffmangels oder -überschusses,</li> <li>▪ können Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Qualitätskriterien und gesundheitsförderlicher Ernährung herstellen,</li> <li>▪ können Ernährungskonzepte, Ernährungsverhalten und Ernährungsangebote wissenschaftlich bewerten,</li> <li>▪ können kultur- und naturwissenschaftliche Theorien, Begriffe und Methoden zu Essen und Ernährung erläutern, analysieren und reflektieren,</li> <li>▪ können, auf der Grundlage dieser Theorien, Begriffe und Methoden Hintergründe und Motivationen des Ernährungshandelns in Haushalt und Gesellschaft identifizieren, erläutern und reflektieren.</li> <li>▪ kennen die regionalen und globalen Dimensionen der Ernährungswirtschaft</li> <li>▪ kennen die Grundlagen experimentellen Arbeitens in einem Labor,</li> <li>▪ können schulelevante Laborexperimente selbstständig planen, durchführen dokumentieren und reflektieren.</li> </ul><br><b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b><br>Die Studierenden erwerben: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen,</li> <li>▪ die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen,</li> <li>▪ Teamfähigkeit,</li> <li>▪ Sozialkompetenz.</li> </ul> |         |                 |  |  |
| 3                          | <b>Inhalte</b><br>a) Produktion, Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln und ihre Bedeutung für deren Qualität, lebensmitteltechnologische Einflüsse auf die Zusammensetzung der Endprodukte, neuartige und funktionelle Lebensmittel, vom Acker auf den Teller: landwirtschaftliche Produktion, Lebensmittelverarbeitung und Lebensmittelherstellung, Handel, Verbrauch, Abfall; das Ernährungssystem und seine Auswirkungen auf den Menschen als Individuum, auf die Gesellschaft, auf die Umwelt. Wirkungen von Lebensmittelauswahl und Ernährungsverhalten auf das System,<br>b) Energiestoffwechsel, Systematik und Bedeutung der Makro- und Mikronährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Ballaststoffe, Wasser, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine und sekundäre   |         |                 |  |  |

|           |   |
|-----------|---|
|           | Pflanzenstoffe), Ernährung des gesunden Menschen, Hunger-Sättigungsmechanismus,<br>c) Versuche und Tests mit festen und flüssigen Nahrungsmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs,<br>Mikrobiologie; Ernährungserhebungen, Anthropometrie, Sensorik, Nachweis von<br>Nahrungsinhaltsstoffen (Kohlenhydrate, Fette, Mineralstoffe, Vitamine, Enzyme) |
| <b>4</b>  | <b>Lehrformen</b><br>Insbesondere Vorlesungen mit Übungen, Laborpraktika, selbstständige Planung, Durchführung,<br>Dokumentation und Reflexion von Versuchen  |
| <b>5</b>  | <b>Gruppengröße</b><br>Seminar 25 TN; Vorlesung 100 TN; Übung 15 TN   |
| <b>6</b>  | <b>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen)</b><br>Keine  |
| <b>7</b>  | <b>Teilnahmevoraussetzungen</b><br>Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Veranstaltungen des Moduls 1  |
| <b>8</b>  | <b>Prüfungsformen</b><br>Klausur im Umfang von 2 Stunden (120 Minuten) als Modulprüfung   |
| <b>9</b>  | <b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b><br>Bestandene Modulprüfung sowie aktive und qualifizierte Teilnahme (Versuch inklusive Dokumentation) in<br>der Veranstaltung „Experimentelle Lebensmittellehre“ oder „Experimentelle Ernährungslehre“.  |
| <b>10</b> | <b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</b><br>Prof. Dr. Helmut Heseke, Dr. Almut Schmid  |



| Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung |   |         |                 |                         |                      |
|---|---|---------|-----------------|-------------------------|----------------------|
| Modulnummer   | Workload  | Credits | Studiensemester | Häufigkeit des Angebots | Dauer                |
| 4   | 270 h   | 9       | 4. Sem.         | Jedes Sommersemester    | 1 Semester           |
| 1   | <b>Lehrveranstaltungen</b>  |         |                 | <b>Kontaktzeit</b>      | <b>Selbststudium</b> |
|   | a) Grundlagen der Esskultur   |         |                 | 30 h                    | 60 h                 |
|   | b) Kulturtechniken der Nahrungszubereitung  |         |                 | 60 h                    | 120 h                |
| 2   | <b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b><br><b>Fachliche Kompetenzen:</b><br>Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennen Grundbegriffe und Aufgabenstellungen der Ernährungswissenschaft, verstehen den Einfluss kulturgeschichtlicher, soziokultureller, wirtschaftlicher, ökologischer und psychischer Faktoren auf Esskultur und Ernährungsverhalten und entwickeln wissenschaftliches Problembewusstsein,</li> <li>▪ können die Bedeutung der Esskultur für das Ernährungsverhalten analysieren und begründen,</li> <li>▪ kennen die zentralen Einflussfaktoren für Ernährungsbedarf und Ernährungsverhalten und können ihre Bedeutung bei der Diskussion der mit dem Essverhalten verbundenen Problem- und Aufgabenbereiche berücksichtigen,</li> <li>▪ sind in der Lage, bezüglich ausgewählter Situationen soziale, kulturelle, psychische, ökonomische und ökologische Zusammenhänge von Essen und Esskultur zu berücksichtigen und für derartige Handlungssituationen anzuwenden,</li> <li>▪ können Essen und Ernährung als kulturelle und soziale Phänomene theoretisch erläutern und am Beispiel darstellen,</li> <li>▪ können Geschmackserfahrungen differenziert beschreiben,</li> <li>▪ können Diskrepanzen zwischen spezifischem ‚objektivem‘ und subjektiv wahrgenommenem Bedarf erkennen und reflektieren,</li> <li>▪ können Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von arbeitsorganisatorischen Anforderungen sowie Zeit- und Hygieneanforderungen planen, durchführen und reflektieren,</li> <li>▪ können Arbeitstechniken im Rahmen der Verarbeitung von Lebensmitteln sachgerecht anwenden und ihre Bedeutung für die Ergebnisqualität darstellen und reflektieren,</li> <li>▪ können einfache Speisen und Gerichte nach haushälterischen und gesundheitlichen Kriterien sowie nach Prinzipien der Nachhaltigkeit zubereiten und die hierfür benötigten Zutaten beim Einkauf entsprechend auswählen.</li> </ul><br><b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b><br>Die Studierenden erwerben: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen,</li> <li>▪ die Fähigkeit zur Reflexion des eigenen Handelns und Verhaltens,</li> <li>▪ Teamfähigkeit,</li> <li>▪ Sozial- und Kommunikationskompetenz.</li> </ul> |         |                 |                         |                      |
| 3   | <b>Inhalte</b><br>a) Der essende Mensch als Natur- und Kulturwesen, Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten, Esskulturen und Küchen, Mahlzeiten und Tischgemeinschaften, Mahlzeiten als Institutionen, Zusammenhänge zwischen Essen/Ernährung und Distinktion bzw. Integration, Zusammenhang von Ernährungsverhalten, Körperumgang und Identität, exemplarische Auswahl, Zusammenstellung und Zubereitung von Nahrungsmitteln und Speisen nach vorgegebenen Kriterien, Globalisierung und Regionalisierung von Esskulturen.<br>b) Kulturtechniken der Nahrungszubereitung und der Mahlzeitengestaltung, grundlegende Garverfahren, Schneidetechniken, Vorratshaltung; Vertiefung der wissenschaftlichen Grundlagen durch Methoden der Nahrungszubereitung; Arbeitsplatzgestaltung, Arbeitsorganisation, Hygienekonzepte (HACCP); Energieverbrauch von Haushaltsgeräten, sach- und situationsgerechte Auswahl von Rezepten, Erstellung von schülergerechten Rezepten für den Unterricht, fachpraktische Grundlagen der Auswahl und Beschaffung von Nahrungsmitteln.   |         |                 |                         |                      |

|    |   |
|----|---|
| 4  | <b>Lehrformen</b><br>Seminar mit Aufgaben (z. B. Textstudium, Übungen, Fallbearbeitung, Erkundung). Übung: Durchführung von Praxisanteilen im Handlungsfeld Ernährung   |
| 5  | <b>Gruppengröße</b><br>Seminar 25 TN; Übung 20 TN   |
| 6  | <b>Verwendung des Moduls</b> (in anderen Studiengängen)<br>Keine  |
| 7  | <b>Teilnahmevoraussetzungen</b><br>Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Veranstaltungen der Module 1 bis 3  |
| 8  | <b>Prüfungsformen</b><br>Demonstration und schriftliche Ausarbeitung zu einer exemplarischen Handlungssituation „Ernährung im Alltag“ als Modulprüfung in der Veranstaltung Kulturtechniken der Nahrungszubereitung |
| 9  | <b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b><br>Bestandene Modulprüfung sowie aktive und qualifizierte Teilnahme (Referat / Thesenpapier / Vortrag etc.) in der Veranstaltung Grundlagen der Esskultur. |
| 10 | <b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</b><br>Regine Bigga   |

## Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung

| Modulnummer | Workload   | Credits | Studiensemester | Häufigkeit des Angebots | Dauer                |
|-------------|--|---------|-----------------|-------------------------|----------------------|
| 5           | 270 h  | 9       | 3. – 4. Sem.    | Jedes Semester          | 2 Semester           |
| 1           | <b>Lehrveranstaltungen</b>   |         |                 | <b>Kontaktzeit</b>      | <b>Selbststudium</b> |
|             | a) Allgemeine Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts  |         |                 | 30 h                    | 60 h                 |
|             | b) Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung  |         |                 | 30 h                    | 60 h                 |
|             | c) Gestaltung von Lehr-Lernmöglichkeiten   |         |                 | 30 h                    | 60 h                 |
| 2           | <p><b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b></p> <p><b>Fachliche Kompetenzen:</b></p> <p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennen Grundbegriffe sowie grundlegende Theorien und Konzepte der Ernährungs- und Verbraucherbildung sowie der haushaltsbezogenen Bildung</li> <li>▪ verstehen die Ernährungs- und Verbraucherbildung als pädagogischen Auftrag,</li> <li>▪ können didaktische Modelle, Planungsinstrumente, Methoden und Medien auf konkrete Problemvorgaben anwenden,</li> <li>▪ rezipieren und reflektieren die Bildungsziele und Standards des Faches, ihre Begründung und Legitimation,</li> <li>▪ entwickeln eine fachspezifische Perspektive auf interkulturelle und genderorientierte Lehr- und Lernprozesse,</li> <li>▪ können Inhalte exemplarisch für Lerngruppen auswählen, curricular anordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, psychomotorischen und kognitiven Voraussetzungen beurteilen,</li> <li>▪ kennen spezifische Methoden der Ernährungs- und Verbraucherbildung und können diese für die Gestaltung von Lehr- und Lernmöglichkeiten begründet einsetzen und reflektieren,</li> <li>▪ können Medien für die Unterstützung fachlicher Lernprozesse auswählen und in ausgewählten Einsatzkontexten sach- und fachgerecht einsetzen und ihre Entscheidung begründen,</li> <li>▪ erwerben Grundlagen für eine zielgruppengerechte Rückmeldung, Beratung und Förderung in der Ernährungs- und Verbraucherbildung.</li> </ul> <p><b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b></p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen,</li> <li>▪ die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen</li> <li>▪ Teamfähigkeit,</li> <li>▪ Sozial- und Kommunikationskompetenz,</li> <li>▪ Medien- und Methodenkompetenz.</li> </ul> |         |                 |                         |                      |
| 3           | <p><b>Inhalte</b></p> <p>a) Entwicklung, Bedeutung und Beurteilung der Ernährungs- und Verbraucherbildung bzw. der haushaltsbezogenen Bildung und grundlegender fachdidaktischer Kategorien; Bildungsziele, Standards und Kompetenzen des Faches, Begründung und Legitimation; adressatenbezogene Kommunikations- und Vermittlungstechniken; Grundstrukturen des fachlichen Denk-, Erkenntnis- und Kommunikationsprozesses; fachspezifische Perspektive auf interkulturelle und genderorientierte Lernprozesse; Konzepte zur Beurteilung; Prinzipien der Unterrichtsgestaltung im haushaltsbezogenen Unterricht; Rückmeldung, Beratung und Förderung in der Ernährungs- und Verbraucherbildung</p> <p>b) Grundlegende methodische Zugangsweisen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung (handlungsorientiertes, problemorientiertes, exemplarisches, situiertes erfahrungs- und bio-</p>   |         |                 |                         |                      |

|           |   |
|-----------|---|
|           | <p>grafieorientiertes Lernen usw.); spezifische Methoden der Ernährungs- und Verbraucherbildung (Dienstleistungs- und Warentest, Schmexperiment, Rollenspiel, Produktlinienanalyse und Ökobilanzen, Erkundung, Sinnesschulung usw.); fachdidaktische Konzeptionen des Medieneinsatzes in der Ernährungs- und Verbraucherbildung; Entwicklung von Medien für den Einsatz im Unterricht</p> <p>c) Analyse von Lehr-Lernsituationen, Berücksichtigung von Schülervoraussetzungen, „Theorie-Praxis-Phänomen“ im haushaltsbezogenen Unterricht, notwendige Lehrerkompetenzen, Lehren und Lernen in der Schulküche.</p> |
| <b>4</b>  | <p><b>Lehrformen</b><br/>         Insbesondere seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten, Planspiel</p>   |
| <b>5</b>  | <p><b>Gruppengröße</b><br/>         Seminar 25 TN</p>   |
| <b>6</b>  | <p><b>Verwendung des Moduls</b> (in anderen Studiengängen)<br/>         Keine</p>   |
| <b>7</b>  | <p><b>Teilnahmevoraussetzungen</b><br/>         Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte des Moduls 1 sowie der Veranstaltungen „Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung“, „Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit“, „Lebensmittelproduktion und -qualität“ sowie „Ernährungsphysiologie“</p>  |
| <b>8</b>  | <p><b>Prüfungsformen</b><br/>         Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion einer Unterrichtsreihe im Umfang von maximal 30 Seiten als Modulprüfung</p>   |
| <b>9</b>  | <p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b><br/>         Bestandene Modulprüfung sowie aktive und qualifizierte Teilnahme (Erarbeitung einer fachspezifischen Methode) in der Veranstaltung „Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung“.</p>   |
| <b>10</b> | <p><b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</b><br/>         Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Regine Bigga, Silvia Leutnant</p>  |

| Ernährung, Gesundheit und verantwortliche Lebensführung |   |         |                 |  |  |
|---|---|---------|-----------------|--|--|
| Modulnummer   | Workload  | Credits | Studiensemester | Häufigkeit des Angebots                                | Dauer  |
| 6   | 360 h   | 12      | 5. – 6. Sem.    | Jedes Semester   | 2 Semester   |
| 1   | <b>Lehrveranstaltungen</b><br>a) Ernährung und Gesundheit definierter Bevölkerungsgruppen<br>b) Haushalte im Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Verbraucherverantwortung<br>c) Gesundheitstheorien und -handeln oder<br>d) Gesundheitsförderung in Settings oder<br>e) Gesundheit und Lebensführung  |         |                 | <b>Kontaktzeit</b><br>30 h<br><br>30 h<br><br>2 x 30 h | <b>Selbststudium</b><br>90 h<br><br>90 h<br><br>2 x 30 h |
| 2   | <b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b><br><b>Fachliche Kompetenzen:</b><br>Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ können Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr fachlich bewerten und für die Erstellung von Kostplänen für definierte Bevölkerungsgruppen nutzen,</li> <li>▪ können wichtige Ernährungsprobleme in definierten Bevölkerungsgruppen identifizieren und kennen Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungs- und Gesundheitssituation</li> <li>▪ verstehen die Zusammenhänge zwischen Nährstoffen, Stoffwechsel und Gesundheit,</li> <li>▪ können den Wandel der Ernährung am Beispiel analysieren, reflektieren und bei Bewertungen berücksichtigen,</li> <li>▪ können Diäten, Medienberichte und Gesundheitsprodukte fachlich einordnen und reflektieren,</li> <li>▪ können sich mit unterschiedlichen Ernährungskonzepten im Verständnis der historischen, politischen, sozioökonomischen, soziokulturellen und/oder pädagogischen Bedingtheit wissenschaftlicher Orientierungen und Erkenntnisse und daraus folgenden Ernährungsregeln auseinandersetzen,</li> <li>▪ können die Herausforderungen des Wandels von Körperbildern und Körperumgang für die Gesundheitsförderung berücksichtigen,</li> <li>▪ kennen unterschiedliche Theorien zu Gesundheit und Krankheit und können diese erläutern,</li> <li>▪ können aktuelle Konzepte der Gesundheitsförderung identifizieren und daraus Ansätze für gesundheitsförderliches Handeln in Alltagssituationen entwickeln,</li> <li>▪ können Strategien und Methoden unterschiedlicher Konzepte zur Gesundheitsförderung beurteilen und anwenden,</li> <li>▪ können Ursachen, Erscheinungsformen und Folgen genderspezifischen Gesundheitshandelns identifizieren, reflektieren und bewerten,</li> <li>▪ kennen die wichtigsten nationalen, europäischen und globalen Rahmenregelungen des Verbraucherrechts in wesentlichen Konsumfeldern,</li> <li>▪ kennen Verbraucherrechte und -pflichten und können sie fachlich bewerten sowie situationsgerecht anwenden,</li> <li>▪ kennen die wesentlichen Organisationen und Zielsetzungen des Verbraucherschutzes und können sie fachlich bewerten,</li> <li>▪ verfügen über ein übergreifendes Verständnis für den Zusammenhang von Produktqualität, Verbraucherschutz und notwendigen Konsumkompetenzen,</li> <li>▪ können Leitbilder der Verbraucherpolitik und des Verbraucherrechts kritisch reflektieren und für die Analyse von alltäglichen Konsumsituationen nutzen,</li> <li>▪ können Informationen und Angebote von Institutionen beschaffen, bewerten und kritisch nutzen,</li> <li>▪ verstehen und reflektieren Marktmechanismen und Wirtschaftssystem und die Rolle der privaten Haushalte darin,</li> <li>▪ verstehen und reflektieren das Konzept der Consumer Citizenship und seine Bedeutung für das Individuum und die Gesellschaft,</li> </ul> |         |                 |  |  |

|    |  |
|----|--|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ können Zielkonkurrenzen identifizieren, mit ihnen produktiv umgehen und exemplarisch Handlungsstrategien entwickeln.</li> </ul> <p><b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b></p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen,</li> <li>▪ die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen,</li> <li>▪ Teamfähigkeit und Kommunikationskompetenz.</li> </ul>   |
| 3  | <p><b>Inhalte</b></p> <p>a) Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Ernährungsepidemiologie; Ernährung in verschiedenen Lebensphasen und definierten Bevölkerungsgruppen, verschiedene Ernährungsformen; Ernährung und Genetik;.</p> <p>b) Verbraucherrechte (z. B. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, EU-Rechtsprechung, nationale Gesetze), Organisationen und Zielsetzungen des Verbraucherschutzes; Akteure am Markt, Wirtschaftssystem und Rolle der Haushalte; Leitbilder und Zielsetzungen für Verbraucherpolitik.</p> <p>c) Stress- und Bewältigungstheorien (Salutogenese, Public-Health-Theorien) Gesundheitsförderung, Krankheitsprävention, Migration und Gesundheit, Gesundheitsressourcen in unterschiedlichen Lebensphasen, Gesundheitsvorstellungen und -handeln; Laiengesundheitssystem</p> <p>d) Gesundheitsförderung im Setting Schule; Gesundheit von Schülerinnen und Schülern, Gesundheit von Lehrkräften, Gesundheitsbegriffe, Bildung und Gesundheit, Gesundheitserziehung; Handlungsfelder der Gesundheitsförderung; Themen und Dimensionen einer guten und gesunden Schule; Evaluation und Gesundheitsförderung</p> <p>e) Lebensführung als Arbeit, Zusammenhang von Lebensführung, Lebensstil und Gesundheit, genderspezifische Arbeit und Umgangsweisen bezogen auf die Gesundheit, Zeit- und Stressmanagement, Umgang mit personal-sozialen Ressourcen, Entwicklung gesundheitsförderlicher Lebensstile.</p> |
| 4  | <p><b>Lehrformen</b></p> <p>Insbesondere seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten, Planspiel, erfahrungsbezogenes Lernen, biografisches Lernen</p>  |
| 5  | <p><b>Gruppengröße</b></p> <p>Seminar 25 TN; Vorlesung 100 TN</p>  |
| 6  | <p><b>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen)</b></p> <p>Keine</p>  |
| 7  | <p><b>Teilnahmevoraussetzungen</b></p> <p>Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Module 1 bis 5</p>  |
| 8  | <p><b>Prüfungsformen</b></p> <p>Klausur im Umfang von 3 Stunden (180 Minuten) als Modulprüfung</p>   |
| 9  | <p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b></p> <p>Bestandene Modulprüfung</p>   |
| 10 | <p><b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</b></p> <p>Prof. Dr. Helmut Hesecker, Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Dr. Almut Schmid</p>   |

**HRSG: PRÄSIDIUM DER UNIVERSITÄT PADERBORN  
WARBURGER STR. 100 · 33098 PADERBORN**