

## **AMTLICHE MITTEILUNGEN**

**VERKÜNDUNGSBLATT DER UNIVERSITÄT PADERBORN AM.UNI.PB**

**AUSGABE 95.16 VOM 29. JULI 2016**

---

# **BESONDERE BESTIMMUNGEN DER PRÜFUNGSORDNUNG FÜR DEN MASTERSTUDIENGANG LEHRAMT AN HAUPT-, REAL-, SEKUNDAR- UND GESAMTSCHULEN MIT DEM UNTERRICHTSFACH HAUSWIRTSCHAFT (KONSUM, ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT) AN DER UNIVERSITÄT PADERBORN**

**VOM 29. JULI 2016**

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

**vom 29. Juli 2016**

Aufgrund des § 2 Absatz 4 und des § 64 Absatz 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 16. September 2014 (GV.NRW. S. 543) hat die Universität Paderborn 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	Praxissemester.....	5
§ 40	Profilbildung.....	5
Teil II	Art und Umfang der Prüfungsleistungen	
§ 41	Zulassung zur Masterprüfung .....	5
§ 42	Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung .....	6
§ 43	Masterarbeit .....	6
§ 44	Bildung der Fachnote .....	6
Teil III	Schlussbestimmungen	
§ 45	Übergangsbestimmungen.....	7
§ 46	Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung .....	7
Anhang		
Studienverlaufsplan		
Modulbeschreibungen		

## **Teil I**

### **Allgemeines**

#### **§ 34**

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

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

#### **§ 35**

#### **Studienbeginn**

Studienbeginn ist das Wintersemester oder das Sommersemester. Der Studienbeginn zum Wintersemester wird empfohlen.

#### **§ 36**

#### **Studienumfang**

Das Studienvolumen des Unterrichtsfaches Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) umfasst 18 Leistungspunkte (LP), davon 9 LP fachdidaktische Studien, sowie zusätzlich 3 LP fachdidaktische Studien im Rahmen des Praxissemesters.

#### **§ 37**

#### **Erwerb von Kompetenzen**

- (1) In den fachwissenschaftlichen Studien des Unterrichtsfaches Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
  - vertiefte Kenntnis und Reflexion von ernährungs- und haushaltswissenschaftlichen Sachverhalten und von deren Auswirkungen auf das Individuum, den Sozialverband und die Gesellschaft,
  - die Fähigkeit, Beziehungen und Zusammenhänge zwischen den gesellschaftswissenschaftlichen, kulturwissenschaftlichen und naturwissenschaftlichen Teilbereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft herzustellen und zu beurteilen,
  - die Fähigkeit, in ausgewählten Fachperspektiven ein fundiertes Fachwissen zu rezipieren, zu reflektieren und zu bewerten.
  - fundierte Fähigkeiten, sich fachlich aus verschiedenen Fachperspektiven in (neue) Themenfelder des Faches Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) einzuarbeiten.
  - ein Verständnis der Theorien und Methoden aus den wissenschaftlichen Teilbereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Fähigkeit, diese in fachlichen Zusammenhängen anzuwenden.
- (2) In den fachdidaktischen Studien des Unterrichtsfaches Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
  - die Fähigkeit, haushaltsbezogenen Unterricht auf der Basis theoretischer Konzepte zu planen, zu erproben und zu evaluieren,
  - die Fähigkeit, Inhalte für eine Lerngruppe im haushaltsbezogenen Unterricht auszuwählen, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die kognitiven, psychomotorischen und affektiven Voraussetzungen zu beurteilen,
  - die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und -medien für eine Lerngruppe im haushaltsbezogenen

Unterricht theoriegeleitet auszuwählen, selbst zu gestalten und ihre Angemessenheit im Hinblick auf ihre spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu erproben und zu beurteilen,

- die Fähigkeit, Unterrichtsqualität anhand von Standards der Ernährungs- und Verbraucherbildung zu überprüfen und zu bewerten,
- die Fähigkeit, Lernschwierigkeiten sowie die affektiven und kognitiven Wirkungen von (selbst durchgeführten) Unterrichtssequenzen zu diagnostizieren, die Kenntnis und Beurteilung von Methoden und Instrumenten der Evaluation und Kompetenzdiagnostik im haushaltsbezogenen Unterricht,
- die Fähigkeit, fachliche und fachübergreifende Themen zu kommunizieren und Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit zu analysieren,
- die Fähigkeit, Kriterien für die Evaluation von haushaltsbezogenem Unterricht zu entwickeln und entsprechende Methoden und Instrumente zur Evaluation von haushaltsbezogenem Unterricht anzuwenden.

### § 38 Module

- (1) Das Studienangebot im Umfang von 18 LP, davon 9 LP fachdidaktische Studien, ist modularisiert und umfasst 3 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 Didaktik des auf den Haushalt bezogenen Unterrichts</b>		<b>6 LP</b>	
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Workload (h)</b>
1.. Sem.	Planung und Gestaltung von haushaltsbezogenem Unterricht	P	90
	Diagnostizieren, Fördern und Bewerten im haushaltsbezogenen Unterricht	P	90
<b>2 Individuelle und gesellschaftliche Konzepte des Ernährungshandelns</b>		<b>6 LP</b>	
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Workload (h)</b>
1. + 3. Sem.	Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen	P	90
	Volks- und Welternährung oder Ernährungsmedizin	1x WP	1 x 90

<b>3 Urteilen und Forschen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung</b>		<b>6 LP</b>	
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Workload (h)</b>
3. – 4. Sem.	Fachdidaktisches Urteilen und Forschen: Projektseminar zur Ernährungs- und Verbraucherbildung Ausgewählte Theorie- und Forschungsansätze in der Ernährungs- und Verbraucherbildung oder Weiterentwicklung des Unterrichtsfaches in fachlicher, didaktischer und methodischer Hinsicht	P  1 x WP	90  1 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 der Modulabschlussprüfungen.

### **§ 39 Praxissemester**

Das Masterstudium im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) umfasst gem. § 7 Abs. 3 und § 11 Allgemeine Bestimmungen ein Praxissemester an einer Haupt-, Real-, Sekundar- oder Gesamtschule. Näheres wird in einer gesonderten Ordnung geregelt.

### **§ 40 Profilbildung**

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

## **Teil II Art und Umfang der Prüfungsleistungen**

### **§ 41 Zulassung zur Masterprüfung**

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 Masterprüfung eingehen, erbracht, durch das Leistungspunktesystem gewichtet und bewertet:
  - Modulabschlussprüfung zu „Didaktik des auf den Haushalt bezogenen Unterrichts“ (mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten)
  - Modulabschlussprüfung zu „Individuelle und gesellschaftliche Konzepte des Ernährungshandelns“ (Klausur im Umfang von 120 Minuten)
  - Modulabschlussprüfung als schriftliche Ausarbeitung/Hausarbeit im Umfang von ca. 15 Seiten oder Portfolio (Bewertet wird im Rahmen des Portfolios die im Umfang von 40.000 Zeichen geleistete Reflexion).
- (2) Darüber hinaus sind Nachweise der 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 spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt gegeben, wie die Leistung konkret zu erbringen ist.

## **§ 43**

### **Masterarbeit**

- (1) Wird die Masterarbeit gemäß §§17 und 21 Allgemeine Bestimmungen im Unterrichtsfach Hauswirtschaft verfasst, so hat sie einen Umfang, der 18 LP entspricht. Sie soll zeigen, dass die Kandidatin bzw. der Kandidat in der Lage ist, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein für das Berufsfeld Schule relevantes Thema bzw. Problem aus dem Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) mit wissenschaftlichen Methoden selbstständig zu bearbeiten und die Ergebnisse sachgerecht darzustellen. Die Masterarbeit kann wahlweise in der Fachwissenschaft oder der Fachdidaktik verfasst werden. Sie soll einen Umfang von etwa 60 – 80 Seiten nicht überschreiten.
- (2) Wird die Masterarbeit gemäß § 21 Allgemeine Bestimmungen im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) angefertigt, so wird sie in der Regel in deutscher Sprache abgefasst.

## **§ 44**

### **Bildung der Fachnote**

Gemäß § 24 Abs. 3 Allgemeine Bestimmungen wird eine Gesamtnote für das Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) gebildet. Alle Modulnoten des Faches gehen gewichtet nach Leistungspunkten in die Gesamtnote des Faches ein. Ausgenommen ist die Note für die Masterarbeit, auch wenn sie im Fach geschrieben wird. Für die Berechnung der Fachnote gilt § 24 Abs. 2 Allgemeine Bestimmungen entsprechend.

## **Teil III Schlussbestimmungen**

### **§ 45 Übergangsbestimmungen**

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen gelten für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2016/2017 erstmalig für den Masterstudiengang Lehramt an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) an der Universität Paderborn eingeschrieben werden.
- (2) Für Studierende, die bereits vor dem Wintersemester 2016/2017 an der Universität Paderborn für den Masterstudiengang Lehramt an Haupt-, Real- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) eingeschrieben worden sind, gelten nachfolgende Sätze. Für Module, die im Sommersemester 2016 angemeldet sind und nicht im Sommersemester 2016 oder später wieder abgemeldet werden, gelten bis einschließlich Sommersemester 2019 die Besonderen Bestimmungen in der Fassung vom 14. März 2014 (AM.Uni.PB 55/14). Im Übrigen gelten mit Wirkung für die Zukunft diese Besonderen Bestimmungen einschließlich der erweiterten Bezeichnung „Lehramt an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen“.

### **§ 46 Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung**

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen treten am 01. Oktober 2016 in Kraft. Gleichzeitig treten die Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lehramt an Haupt-, Real- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) an der Universität Paderborn vom 14. März 2014 (AM.Uni.PB 55/14) außer Kraft. § 45 bleibt unberührt.
- (2) Diese Besonderen Bestimmungen werden in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn veröffentlicht.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften vom 20. Mai 2015 im Benehmen mit dem Ausschuss für Lehrerbildung (AfL) vom 23. April 2015 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 24. Juni 2015.

Paderborn, den 29. Juli 2016

Für den Präsidenten  
Die Vizepräsidentin für Wirtschafts- und Personalverwaltung  
der Universität Paderborn

Simone Probst

## Anhang

### Studienverlaufsplan

Sem.	LP	Fachwissenschaft	Fachdidaktik
1.	9	<u>Individuelle und gesellschaftliche Konzepte des Ernährungshandelns</u> Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen (2 SWS)	<u>Didaktik des auf den Haushalt bezogenen Unterrichts</u> Planung und Gestaltung von haushaltsbezogenem Unterricht (2 SWS) Diagnostizieren, Fördern und Bewerten im haushaltsbezogenen Unterricht (2 SWS)
2.		Praxissemester <i>Begl. Praxissemester Analyse von haushaltsbezogenem Unterricht (P) (2 SWS)</i> <i>Begleitforschungsseminar zu ausgewählten Forschungsfragen der Fachdidaktik (WP) (2 SWS)</i>	
3.	6	Volks- und Welternährung oder Ernährungsmedizin (2 SWS)	<u>Urteilen und Forschen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung</u> Fachdidaktisches Urteilen und Forschen: Projektseminar zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (2 SWS)
4.	3	Ausgewählte Theorie- und Forschungsansätze der Ernährungs- und Verbraucherbildung oder Weiterentwicklung des Unterrichtsfaches in fachlicher, didaktischer und methodischer Hinsicht (2 SWS)	
	18	9 LP	9 LP (+3 LP Praxissemester)



## Modulbeschreibungen

Didaktik des auf den Haushalt bezogenen Unterrichts					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
1	180 h	6	1. Sem.	Jedes Semester	1. Semester
1	<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Kontaktzeit</b>	<b>Selbststudium</b>
	a) Planung und Gestaltung von haushaltsbezogenem Unterricht			30 h	60 h
	b) Diagnostizieren, Fördern und Bewerten im haushaltsbezogenen Unterricht			30 h	60 h
2	<p><b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b></p> <p><b>Fachliche Kompetenzen:</b> Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit, das Modell der didaktischen Rekonstruktion zur Planung, Analyse und Bewertung von haushaltsbezogenem Unterricht anzuwenden und auf seiner Grundlage eigene Unterrichtserfahrungen zu reflektieren,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Inhalte für eine Lerngruppe im haushaltsbezogenen Unterricht auszuwählen, zu elementarisieren, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen (Schülvorverständnis) zu erproben, zu beurteilen und zu evaluieren.</li> <li>▪ die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden für eine Lerngruppe im haushaltsbezogenen Unterricht auszuwählen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen zu beurteilen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, geeignete Medien auszuwählen bzw. zu erstellen und hinsichtlich ihrer spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu beurteilen</li> <li>▪ die Fähigkeit, exemplarisch Lernumgebungen zu gestalten, an den Vorstellungen der Schülerinnen und Schüler sowie konkreten Alltagserfahrungen anzuknüpfen, die Bedeutung eines Sachverhalts für das Verständnis der Erfahrungswelt der Lernenden aufzuzeigen, für die Lernenden den Zuwachs von Kompetenz erfahrbar zu machen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, einen Unterrichtsablauf unter didaktischen Gesichtspunkten zu beschreiben, zu reflektieren und zu evaluieren,</li> <li>▪ Kenntnisse zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der haushaltsbezogenen Bildung,</li> <li>▪ einen Überblick über Ergebnisse und Methoden von Forschung über haushaltsbezogenen Unterricht,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Lernschwierigkeiten sowie die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Wirkungen von (selbst durchgeführten) Unterrichtssequenzen zu diagnostizieren,</li> <li>▪ Kenntnisse über Methoden und Instrumente der Evaluation und Kompetenzdiagnostik im haushaltsbezogenen Unterricht,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Kriterien für die Evaluation von gegebenem haushaltsbezogenem Unterricht zu entwickeln.</li> </ul> <p><b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b> Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen,</li> <li>▪ Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperationsbereitschaft,</li> <li>▪ die Fähigkeit zur Präsentation,</li> <li>▪ die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten.</li> </ul>				

<b>3</b>	<b>Inhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modell der didaktischen Rekonstruktion (Sachanalyse, Didaktische Analyse, Schülervorstellungen, Lernschwierigkeiten, Unterrichtsentwicklung, Wirkungs-Evaluation)</li> <li>▪ Methoden und Medien des haushaltsbezogenen Unterrichts (u. a. Projekt, Fallmethode, biographisches Lernen, Dienstleistungs- und Warentests, Erkundung)</li> <li>▪ Unterrichtsrelevante Methoden und Ergebnisse fachdidaktischer Forschung</li> <li>▪ Unterrichtsqualität im haushaltsbezogenen Unterricht</li> <li>▪ Leistungsbewertung, Diagnose und Förderung im haushaltsbezogenem Unterricht</li> <li>▪ Planung und videogestützte Analyse eigenen Unterrichts</li> </ul>
<b>4</b>	<b>Lehrformen</b> Insbesondere seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten, Planspiel
<b>5</b>	<b>Gruppengröße</b> Seminare 30 TN
<b>6</b>	<b>Verwendung des Moduls</b> (in anderen Studiengängen) Keine
<b>7</b>	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Keine
<b>8</b>	<b>Prüfungsformen</b> Mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten als Modulabschlussprüfung
<b>9</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b> Bestandene Modulabschlussprüfung
<b>10</b>	<b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</b> Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Regine Bigga

<b>Individuelle und gesellschaftliche Konzepte des Ernährungshandelns</b>					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
2	180 h	6	1. + 3. Sem.	Jedes Semester	2 Semester
<b>1</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Kontaktzeit</b>	<b>Selbststudium</b>
	a) Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen			30 h	60 h
	b) Volks- und Welternährung oder			1x 30 h	1x 60 h
	c) Ernährungsmedizin				
<b>2</b>	<b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b>				
	<b>Fachliche Kompetenzen:</b>				
	Die Studierenden erwerben:				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit, Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr fachlich zu bewerten und für die Erstellung von Kostplänen für definierte Bevölkerungsgruppen zu nutzen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, wichtige Ernährungsprobleme in definierten Bevölkerungsgruppen zu identifizieren und Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungs- und Gesundheitssituation zu entwickeln,</li> <li>▪ ein Verständnis der Zusammenhänge zwischen Energie, Nährstoffen, Stoffwechsel und Gesundheit,</li> <li>▪ die Fähigkeit den Wandel der Ernährung am Beispiel zu analysieren, zu reflektieren und bei Bewertungen zu berücksichtigen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Diäten, Medienberichte und Gesundheitsprodukte fachlich einzuordnen und zu reflektieren,</li> <li>▪ die Fähigkeit, gruppenspezifische Ernährungsbedarfe und -probleme zu identifizieren, darzustellen und zu reflektieren,</li> <li>▪ die Fähigkeit, die Folgen ernährungsmitbedingter Erkrankungen auf persönlicher, sozialer und gesellschaftlicher Ebene zu erkennen und zu bewerten,</li> <li>▪ die Fähigkeit, den Wandel der Lebens- und Versorgungsbedingungen in Entwicklungs- und Industrieländern hinsichtlich der Ernährung am Beispiel zu analysieren, zu reflektieren und bei Bewertungen zu berücksichtigen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, die weltweite Verflechtung und Vernetzung im Ernährungs- und Gesundheitsbereich zu charakterisieren und zu reflektieren,</li> <li>▪ die Fähigkeit, aktuelle Forschungsergebnisse zu erschließen.</li> </ul>				
	<b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b>				
	Die Studierenden erwerben:				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen,</li> <li>▪ Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperationsbereitschaft,</li> <li>▪ die Fähigkeit zur Präsentation,</li> <li>▪ die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten.</li> </ul>				
<b>3</b>	<b>Inhalte</b>				
	a) Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Ernährungsepidemiologie; Ernährung in verschiedenen Lebensphasen und definierten Bevölkerungsgruppen, verschiedene Ernährungsformen; Ernährung und Genetik; personalisierte Ernährung, Konzepte ausgewogener Ernährung, Essen in verschiedenen Settings				
	b) Entwicklung der Weltbevölkerung; spezielle Probleme der Produktion von Nahrungsmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs; Bedeutung nachwachsender Rohstoffe, Trinkwasser; Vergleich von Ernährungs- und Gesundheitsproblemen in Entwicklungs- und Industrieländern (Adipositas, Mangelernährung, Hunger und Unterernährung, Infektionskrankheiten); Grüne Revolution; Gentechnik.				

	c) Ursachen, Pathogenese und Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen: Adipositas, Diabetes mellitus, Hyperurikämie und Gicht, Hyperlipidämien, Herz-Kreislaufkrankungen und Hypertonie, Osteoporose, Krebserkrankungen; Lebensmittelallergien und -intoleranzen; Molekularbiologie und Ernährung.
<b>4</b>	<b>Lehrformen</b> Insbesondere seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten
<b>5</b>	<b>Gruppengröße</b> Seminar 30 TN;
<b>6</b>	<b>Verwendung des Moduls</b> (in anderen Studiengängen) Keine
<b>7</b>	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Keine

<b>8</b>	<b>Prüfungsformen</b> Klausur im Umfang von 120 Minuten als Modulabschlussprüfung
<b>9</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b> Bestandene Modulabschlussklausur
<b>10</b>	<b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r:</b> Prof. Dr. Helmut Hesecker, Dr. Almut Schmid, Dr. Anke Oepping

<b>Urteilen und Forschen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung</b>					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
3	180 h	6	3. – 4. Sem.	Jedes Semester	2 Semester
<b>1</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Kontaktzeit</b>	<b>Selbststudium</b>
	a) Fachdidaktisches Urteilen und Forschen: Projektseminar zur Ernährungs- und Verbraucherbildung			30 h	60 h
	b) Ausgewählte Theorie- und Forschungsansätze in der Ernährungs- und Verbraucherbildung oder			1x 30 h	1x 60 h
	c) Weiterentwicklung des Unterrichtsfaches in fachlicher, didaktischer und methodischer Hinsicht				
<b>2</b>	<b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b>				
	<b>Fachliche Kompetenzen:</b>				
	Die Studierenden vertiefen und erweitern:				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die Fähigkeit, aktuelle Fragestellungen der Fachdidaktik und der Fachwissenschaft im Kontext der Ernährungs- und Verbraucherbildung zu erkennen, zu erschließen und diese in Lernsequenzen umzusetzen,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und Medien für eine Lerngruppe im haushaltsbezogenen Unterricht theoriegeleitet auszuwählen, selbst zu gestalten und ihre Angemessenheit im Hinblick auf ihre spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu erproben und zu beurteilen,</li> <li>▪ die Fähigkeit zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der haushaltsbezogenen Bildung,</li> <li>▪ die Fähigkeit, Kriterien für die Evaluation von gegebenem haushaltsbezogenem Unterricht zu entwickeln und entsprechende Methoden und Instrumente zur Evaluation von haushaltsbezogenem Unterricht zu beurteilen und weiter zu entwickeln,</li> <li>▪ die Fähigkeit, fachliche und fachübergreifende Themen zu kommunizieren und Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit zu analysieren.</li> </ul>				
	<b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b>				
	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 Reflexion eigener Erfahrungen,</li> <li>▪ Teamfähigkeit und Kommunikationskompetenz,</li> <li>▪ Sozialkompetenz.</li> </ul>				
<b>3</b>	<b>Inhalte</b>				
	a) Jeweils aktuelle Entwicklungen der Fachdidaktik, offene oder durch das Praxissemester neu aufkommende Forschungsfragen für die Fachdidaktik (z.B. Umgang mit Heterogenität im haushaltsbezogenen Unterricht, Neue Medien) und Folgerungen für die Fachdidaktik; didaktische Prinzipien (z.B. Subjektorientierung, Lebensweltorientierung)				
	b) Ausgewählte Theorie- und Forschungsansätze aus dem Bereich der Sozioökonomie, der Ernährungswissenschaften und der Verbraucherbildung (z. B. Bildung für nachhaltige				

	<p>Entwicklung, Gesundheitsförderung und Prävention, Lebensführung und Verantwortung, Ess- und Ernährungskultur in der Schule, Menschenwürde, Menschenrechte und ethische Fragen der Lebensführung)</p> <p>c) Diskussion aktueller Konzepte, Modelle und Theorien aus Fachwissenschaft und Fachdidaktik , Auseinandersetzung und Weiterentwicklung in Projektgruppen</p>
<b>4</b>	<p><b>Lehrformen</b>          Insbesondere seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten, Fallbeispiele, kleinere Forschungsvorhaben</p>
<b>5</b>	<p><b>Gruppengröße</b>          Seminar 30 TN</p>
<b>6</b>	<p><b>Verwendung des Moduls</b> (in anderen Studiengängen)          Keine</p>
<b>7</b>	<p><b>Teilnahmevoraussetzungen</b>          Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte des Moduls 1 und das Praxissemester</p>
<b>8</b>	<p><b>Prüfungsformen</b>          Schriftliche Ausarbeitung / Hausarbeit im Umfang von ca. 15 Seiten oder Portfolio als Modulabschlussprüfung. Bewertet wird im Rahmen des Portfolios die im Umfang von ca. 40.000 Zeichen geleistete schriftliche Reflexion.</p>
<b>9</b>	<p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b>          Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme (Präsentation zu einem Forschungsvorhaben) in der Veranstaltung „Fachdidaktisches Urteilen und Forschen: Projektseminar zur Ernährungs- und Verbraucherbildung“</p>
<b>10</b>	<p><b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</b>          Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Regine Bigga, Prof. Dr. Helmut Hesecker, Dr. Anke Oepping</p>



---

**HERAUSGEBER  
PRÄSIDIUM DER UNIVERSITÄT PADERBORN  
WARBURGER STR. 100  
33098 PADERBORN**

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

---

**ISSN 2199-2819**