



**UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN**

## **Universitätsbibliothek Paderborn**

**Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung für den  
Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der  
beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik an der  
Universität Paderborn und der Hochschule ...**

**Universität Paderborn**

**Paderborn, 2013**

**urn:nbn:de:hbz:466:1-15903**

# AMTLICHE MITTEILUNGEN

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

Nr. 25 / 13 vom 22. April 2013

**Besondere Bestimmungen  
der Prüfungsordnung  
für den Masterstudiengang  
Lehramt an Berufskollegs  
mit der beruflichen Fachrichtung  
Lebensmitteltechnik  
an der Universität Paderborn  
und der Hochschule Ostwestfalen-Lippe**

**Vom 22. April 2013**



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

Besondere Bestimmungen  
der Prüfungsordnung  
für den Masterstudiengang  
Lehramt an Berufskollegs  
mit der beruflichen Fachrichtung  
Lebensmitteltechnik  
an der Universität Paderborn  
und der Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Vom 22. April 2013

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. 1 des Gesetzes zur Änderung des Hochschulgesetzes und des Kunsthochschulgesetzes vom 18. Dezember 2012 (GV. NRW. 2012 S. 672), haben die Universität Paderborn und die Hochschule Ostwestfalen-Lippe die folgende Ordnung erlassen:

## **Inhaltsübersicht**

<b>I</b>	<b>Allgemeines</b>	
§ 34	Zugangs- und Studienvoraussetzungen .....	4
§ 35	Studienbeginn .....	4
§ 36	Studienumfang .....	4
§ 38	Module .....	5
§ 39	Praxissemester .....	6
§ 40	Profilbildung .....	6
<b>II</b>	<b>Art und Umfang der Prüfungsleistungen</b>	
§ 41	Zulassung zur Masterprüfung .....	6
§ 42	Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung .....	6
§ 43	Masterarbeit .....	7
§ 44	Bildung der Fachnote .....	7
<b>III</b>	<b>Schlussbestimmungen</b>	
§ 45	Inkrafttreten und Veröffentlichung .....	8

### **Anhang**

Studienverlaufsplan  
Modulbeschreibungen



## **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 oder das Sommersemester. Der Studienbeginn zum Wintersemester wird empfohlen.

### **§ 36**

#### **Studienumfang**

Das Studienvolumen der beruflichen Fachrichtung des Unterrichtsfaches Bereich mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik umfasst 15 Leistungspunkte (LP), davon 6 LP fachdidaktische Studien, sowie zusätzlich 3 LP fachdidaktische Studien im Praxissemester.

### **§ 37**

#### **Erwerb von Kompetenzen**

- (1) In den fachwissenschaftlichen Studien der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
  - vertiefte Kenntnis und Reflexion von lebensmitteltechnischen Sachverhalten und von deren Auswirkungen auf das Berufsfeld und die Gesellschaft,
  - 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 Lernfeldes einzuarbeiten,
  - ein Verständnis der Theorien und Methoden und die Fähigkeit, diese Theorien und Methoden aus den wissenschaftlichen Teilbereichen der Lebensmitteltechnik in fachlichen lernfeldbezogenen Zusammenhängen anzuwenden.
- (2) In den fachdidaktischen Studien der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
  - die Fähigkeit, berufsfeldbezogenen Unterricht Lebensmitteltechnik auf der Basis theoretischer Konzepte zu planen, zu erproben und zu evaluieren,
  - die Fähigkeit, Inhalte für eine Lerngruppe im berufsfeldbezogenen Unterricht Lebensmitteltechnik 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 berufsfeldbezogenen Unterricht Lebensmitteltechnik 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 des Berufsfeldes Lebensmitteltechnik 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 Unterricht Lebensmitteltechnik,
- die Fähigkeit, fachliche und fachübergreifende Themen zu kommunizieren und Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit zu analysieren.

### § 38 Module

- (1) Das Studienangebot im Umfang von 15 LP, davon 6 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>Modul-Nr. 1 Lebensmitteltechnologie</b>		<b>9 LP</b>	
(Hochschule Ostwestfalen-Lippe*)			
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Work-load(h)</b>
1. Sem.	Projektarbeit im Bereich Back- und Süßwarentechnologie oder Getränketechnologie oder Fleischtechnologie	WP	270
<b>Modul-Nr. 2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik I</b>		<b>3 LP</b>	
(Universität Paderborn*)			
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Work-load(h)</b>
1. Sem.	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik I als Vorbereitung auf das Praxissemester	P	90
<b>Modul-Nr. 3 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik II</b>		<b>3 LP</b>	
(Universität Paderborn*)			
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Work-load(h)</b>
4. Sem.	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik II	P	90

\* Der Veranstaltungsort kann davon abweichen.

Abkürzungen: P = Pflichtveranstaltung; LP = Leistungspunkte; Sem.= Semester



- (4) Die Beschreibungen der einzelnen Module sind dem Modulhandbuch 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 in der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik umfasst gem. § 7 Abs. 3 und § 11 Allgemeine Bestimmungen ein Praxissemester an einem Berufskolleg. Näheres wird in einer gesonderten Ordnung geregelt.

### **§ 40** **Profilbildung**

Die berufliche Fachrichtung Lebensmitteltechnik beteiligt sich in der Regel nicht am Lehrveranstaltungsangebot zu den standortspezifischen berufsfeldbezogenen Profilen gemäß § 12 Allgemeine Bestimmungen.

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

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

In der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik wird für die Teilnahme an Prüfungen nur zugelassen, wer über die in § 17 Allgemeine Bestimmungen genannten Vorgaben hinaus folgende Voraussetzungen erfüllt:

- Einschreibung als Ersthörerin/Ersthörer an der Universität Paderborn sowie Einschreibung als Zweithörerin/Zweithörer an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs,
- Vorliegen der Teilnahmevoraussetzungen der jeweiligen Module gemäß den Modulbeschreibungen im Anhang.

### **§ 42** **Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung**

- (1) In der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik werden folgende Prüfungsleistungen, die in die Abschlussnote der Masterprüfung eingehen, erbracht, durch das Leistungspunktesystem gewichtet und bewertet:
- Modulabschlussprüfung zu „Lebensmitteltechnologie“ als Hausarbeit (ca. 15 DIN A4-Seiten)
  - Modulabschlussprüfung zu „Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik I“ als schriftliche Ausarbeitung einer Unterrichtssequenz (max. 30 DIN A4-Seiten)
  - Modulabschlussprüfung zu „Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik II“ als mündliche Prüfung (ca. 30 Minuten)
- (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** **Masterarbeit**

- (1) Wird die Masterarbeit gemäß §§17 und 21 Allgemeine Bestimmungen in der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik verfasst, so hat sie einen Umfang, der 15 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 der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik 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 DIN A4-Seiten nicht überschreiten.
- (2) Wird die Masterarbeit in der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik nach Abschluss des Bewertungsverfahrens mit mindestens ausreichender Leistung angenommen, so wird gemäß § 23 Allgemeine Bestimmungen eine mündliche Verteidigung der Masterarbeit anberaumt. Die Verteidigung dauert ca. 30 Minuten. Auf die Verteidigung entfallen 3 LP.
- (3) Wird die Masterarbeit gemäß § 21 Allgemeine Bestimmungen in der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik angefertigt, so wird sie in der Regel in Deutsch abgefasst. In begründeten Fällen kann sie in einer anderen als der deutschen Sprache verfasst werden. Die Entscheidung fällt der Prüfungsausschuss. Die zuständigen Fachvertreter und Fachvertreter sind vor der Entscheidung zu hören.

### **§ 44** **Bildung der Fachnote**

Gemäß § 24 Abs. 3 Allgemeine Bestimmungen wird eine Gesamtnote für die berufliche Fachrichtung Lebensmitteltechnik 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.



### III **Schlussbestimmungen**

#### **§ 45**

#### **Inkrafttreten und Veröffentlichung**


- (1) Diese besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik treten am 01. September 2014 in Kraft.
- (2) Sie werden in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn und der Hochschule Ostwestfalen-Lippe veröffentlicht.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Life Science Technologies der Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 21. November 2012 und vom 20. November 2012, des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften der Universität Paderborn vom 24. Oktober 2012 im Benehmen mit dem Ausschuss für Lehrerbildung (AfL) der Universität Paderborn vom 22. Dezember 2011 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 21. Dezember 2012 und vom 07. Januar 2013 und durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 31. Oktober 2012.

Paderborn, den 22. April 2013

Lemgo, den 22. April 2013

Der Präsident  
der Universität Paderborn



Professor Dr. Nikolaus Risch

Der Präsident  
der Hochschule Ostwestfalen-Lippe



Dr. Oliver Herrmann

## Studienverlaufsplan

Master-Studiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik (Master of Education)			
1. Semester	<table border="1"><tr><td>2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmittel - Technologie I Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)</td><td>1 Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul (9 LP)</td></tr></table>	2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmittel - Technologie I Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)	1 Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul (9 LP)
2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmittel - Technologie I Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)	1 Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul (9 LP)		
2. Semester	<table border="1"><tr><td>Praxissemester</td></tr></table>	Praxissemester	
Praxissemester			
4. Semester	<table border="1"><tr><td>3 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnologie II Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)</td></tr></table>	3 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnologie II Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)	
3 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnologie II Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)			

Lebensmitteltechnologie					
Modulnummer	Workload	Credits	Studien-semester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
1	270 h	9	1. Sem.	Wintersemester	1 Semester
1	<b>Projektarbeit</b> Fleischtechnologie oder Getränketechnologie oder Back- und Süßwarentechnologie			<b>Kontaktzeit</b> 15 h Regelmäßige Besprechungen mit Betreuenden	<b>Selbststudium</b> 255 h
2	<b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</b> <b>Fachliche Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fähigkeit Lebensmittel einer kritischen Betrachtung und Bewertung zu unterziehen</li> <li>• Erlernen von Methoden zur Bewertung wissenschaftlicher Studien</li> </ul> <b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b> Die Studierenden erwerben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Fähigkeit zur Erarbeitung wissenschaftlicher Darstellungen</li> <li>• die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten.</li> </ul>				
3	<b>Inhalte</b> Kritische Reflexion neuartiger Lebensmittel unter besonderer Beachtung der ernährungsphysiologischen Eigenschaften sowie deren Innovationspotential und Marktdurchdringung				
4	<b>Lehrformen</b> Eigenständige Projektarbeit unter Anleitung des Betreuenden				
5	<b>Gruppengröße</b> 15				
6	<b>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen)</b> -				
7	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Erwartet werden Lebensmitteltechnologische und ernährungsphysiologische Fachkenntnisse.				
8	<b>Prüfungsformen</b> Hausarbeit (ca. 15 DIN A4-Seiten) in Form eines Projektabschlussberichtes				
9	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen bzw. die Vergabe von Kreditpunkten</b> Bestandene Modulabschlussprüfung				
10	<b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</b> Lehrende der HS-OWL aus dem Studiengang Master of Life Science Technologies				
11	<b>Sonstige Informationen</b> Ausgewählte aktuelle Fachliteratur nach Empfehlung der Fachdozenten				



<b>Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnologie I</b>					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
2	90 h	3	1.	Wintersemester	1 Semester
<b>1</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Kontaktzeit</b>	<b>Selbststudium</b>
	Didaktik I als Vorbereitung auf das Praxissemester			30 h	60 h
<b>2</b>	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Fähigkeit, das Modell der didaktischen Rekonstruktion zur Planung, Analyse und Bewertung von berufsfeldbezogenem Unterricht anzuwenden und auf seiner Grundlage eigene Unterrichtserfahrungen zu reflektieren,</li> <li>• die Fähigkeit, Inhalte für eine Lerngruppe im berufsfeldbezogenem 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 berufsfeldbezogenen Unterricht auszuwählen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen zu beurteilen,</li> <li>• die Fähigkeit, geeignete Medien auszuwählen und zu erstellen und hinsichtlich ihrer spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu beurteilen</li> <li>• die Fähigkeit, exemplarisch Lernumgebungen zu gestalten, 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> </ul> <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <p>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> Modell der didaktischen Rekonstruktion (Sachanalyse, Didaktische Analyse, Schülvorstellungen, Lernschwierigkeiten, Differenzierung, Unterrichtsentwicklung, Wirkungs-Evaluation), Methoden und Medien des berufsfeldbezogenen Unterrichts, Unterrichtsrelevante Methoden und Ergebnisse fachdidaktischer Forschung,				
<b>4</b>	<b>Lehrformen</b> Insbesondere Vorlesungen, seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten				
<b>5</b>	<b>Gruppengröße</b> Seminar 25 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> Schriftliche Ausarbeitung einer Unterrichtssequenz (max. 30 DIN A4-Seiten) 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. Helmut Heseker, NN				

Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik II					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
3	90 h	3	4.	Jedes Semester	2 Semester
1	<b>Lehrveranstaltungen</b> Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung II			<b>Kontaktzeit</b> 30 h	<b>Selbststudium</b> 60 h
2	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ erwerben die Fähigkeit, aktuelle Fragestellungen der Fachdidaktik und der Fachwissenschaft im Kontext der berufsfeldbezogenen Fachdidaktik Lebensmitteltechnik zu erkennen, zu erschließen und diese in Lernsequenzen umzusetzen,</li> <li>▪ erwerben die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und Medien für eine Lerngruppe im berufsfeldbezogenen 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>▪ erwerben die Fähigkeit zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der berufsfeldbezogenen Bildung,</li> <li>▪ erwerben die Fähigkeit, Kriterien für die Evaluation von gegebenem berufsfeldbezogenem Unterricht zu entwickeln und entsprechende Methoden und Instrumente zur Evaluation des Unterrichts zu beurteilen und weiter zu entwickeln,</li> <li>▪ erwerben die Fähigkeit, fachliche und fachübergreifende Themen zu kommunizieren und Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit zu analysieren.</li> </ul> <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen,</li> <li>• Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperation,</li> <li>• die Fähigkeit zur Präsentation,</li> <li>• die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten.</li> </ul>				
3	<p><b>Inhalte</b></p> <p>Jeweils aktuelle Entwicklungen der Fachdidaktik oder Fachwissenschaft, offene oder durch das Praxissemester neu aufkommende Forschungsfragen für Fachwissenschaft und Fachdidaktik</p> <p>Entwicklung der beruflichen Didaktik, Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse in der Berufsfeld- und Curriculumentwicklung, Technik und berufliche Arbeit in ausgewählten Schwerpunkten der beruflichen Fachrichtung, Präsentation eigener Begründungen und Entwürfe zur lernförderlichen und diagnostischen Gestaltung von Arbeit, Technik und Bildung in ausgewählten Schwerpunkten der beruflichen Fachrichtung</p>				
4	<b>Lehrformen</b> seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten				
5	<b>Gruppengröße</b> Seminar 25 TN;				
6	<b>Verwendung des Moduls</b> (in anderen Studiengängen) Keine				
7	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Keine				
8	<b>Prüfungsformen</b> Modulabschlussprüfung als mündliche Prüfung (ca. 30 Minuten)				
9	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</b> Bestandene Modulabschlussprüfung				
10	<b>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r:</b> Prof. Dr. Helmut Heseke, NN				



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