

AMTLICHE MITTEILUNGEN

VERKÜNDUNGSBLATT DER UNIVERSITÄT PADERBORN AM.UNI.PB

AUSGABE 73.22 VOM 31. MAI 2022

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

VOM 31. MAI 2022

**Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lehramt an
Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum,
Ernährung, Gesundheit) an der Universität Paderborn
vom 31. Mai 2022**

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

INHALTSÜBERSICHT

§ 34 Zugangs- und Studienvoraussetzungen	3
§ 35 Studienbeginn	3
§ 36 Studiumumfang	3
§ 37 Erwerb von Kompetenzen	3
§ 38 Module	4
§ 39 Praxisphasen	5
§ 40 Profilbildung	6
§ 41 Teilnahmevoraussetzungen	6
§ 42 Leistungen in den Modulen	6
§ 43 Bachelorarbeit	7
§ 44 Bildung der Fachnote	7
§ 45 Übergangsbestimmungen	7
§ 46 Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung	8
Anhang	9
Exemplarischer Studienverlaufsplan	9
Modulbeschreibungen	11

§ 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 60 Leistungspunkte (LP), davon sind 9 LP fachdidaktische Studien nachzuweisen. 2 LP entfallen auf inklusionsorientierte Fragestellungen.

§ 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,
 - Kenntnis und Reflexion der Auswirkungen von Digitalisierung, Mediatisierung und nachhaltiger Entwicklung auf die alltägliche Lebensführung,
 - 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 in heterogenen Lerngruppen zu ermöglichen („Fehlerkultur“, erfahrungs- und biographiebezogenes Lernen“, Subjektorientierung),
 - 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 heterogene Lerngruppen im haushaltsbezogenen Unterricht auszuwählen, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, psychomotorischen und kognitiven Voraussetzungen (Schülvorverständnis) zu beurteilen,
- die Fähigkeit, fachspezifische Lernleistungen kriteriengeleitet zu bewerten.

§ 38 Module

- (1) Das Studienangebot im Umfang von 60 LP umfasst sieben Pflichtmodule.
- (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:

1 Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen			11 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load (h)
1. Sem.	Einführung in die Haushaltswissenschaft	P	90
	Einführung in die Ernährungswissenschaft	P	90
	Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung	P	90
	Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung oder	WP	1 x 60
	Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	WP	
2 Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load (h)
2. – 3. Sem.	Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung	P	90
	Konsum und nachhaltigkeitsbezogene Lebensführung	P	90
	Lebensführung in der Konsumgesellschaft	P	90
3 Lebensmittel und Ernährung			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load (h)
2. – 3. Sem.	Lebensmittelproduktion und -qualität	P	90
	Ernährungsphysiologie	P	90
	Experimentelle Ernährungslehre oder	WP	1 x 90
	Experimentelle Lebensmittellehre	WP	

4 Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load (h)
4. Sem.	Grundlagen der Esskultur	P	90
	Kulturtechniken der Nahrungszubereitung	P	180
5 Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung			10 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load (h)
3. – 4. Sem.	Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts	P	90
	Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung	P	90
	Gestaltung von Lehr-Lernmöglichkeiten	P	90
	Der schriftliche Unterrichtsentwurf und Wissenschaftliches Arbeiten	P	30
6 Ernährung, Gesundheit und Gesundheitsförderung in Settings			6 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load (h)
5. – 6. Sem.	Ernährung und Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter	WP	1 x 90
	oder	WP	
	Ernährung und Diätetik	WP	
	und	WP	
	Gesundheitstheorien und -handeln	WP	1 x 90
	oder	WP	
	Gesundheitsförderung in Settings	WP	
7 Verantwortliche Lebensführung zwischen Ökonomie und Ökologie			6 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load (h)
5. – 6. Sem.	Haushalte im Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Verbraucherverantwortung	P	90
	Private Lebensführung und Alltagskultur	WP	
	oder	WP	
	Anforderungen an die private Lebensführung	WP	1 x 90
	oder	WP	
	Biografie und Lebensführung: Biografisches Lernen	WP	

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

§ 39 Praxisphasen

- (1) Das Bachelorstudium für das Lehramt an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen umfasst gemäß § 7 Absatz 3 und § 11 Absatz 2 und Absatz 4 Allgemeine Bestimmungen ein mindestens

vierwöchiges Berufsfeldpraktikum, das den Studierenden konkretere berufliche Perspektiven innerhalb oder außerhalb des Schuldienstes eröffnet.

- (2) Das Berufsfeldpraktikum kann nach Wahl der Studierenden im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) durchgeführt werden. Als außerschulisches Praktikum kann es dazu dienen, unter Berücksichtigung der erworbenen Kompetenzen Einblicke in andere Berufsfelder, wie etwa Familienhilfe, Jugendarbeit, Verbraucher- und Ernährungsberatung sowie der Gesundheitsförderung oder alternativ Einblicke in die für den Lehrerberuf relevanten außerschulischen Tätigkeitsfelder zu erhalten.
- (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.

§ 41 Teilnahmevoraussetzungen

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

§ 42 Leistungen in den Modulen

- (1) In den Modulen sind Leistungen nach Maßgabe der Modulbeschreibungen zu erbringen.
- (2) Prüfungsleistungen werden gemäß § 19 Allgemeine Bestimmungen erbracht. Folgende andere Formen sind insbesondere vorgesehen:
 - Demonstration (120 Minuten) mit schriftlicher Ausarbeitung (ca. 20.000 Zeichen) zu einer exemplarischen Handlungssituation „Ernährung im Alltag“ (Kriterien: Erfassung des Themas, Speisenauswahl repräsentiert das Thema, Rezepterstellung, Arbeitsplanung, Einkauf, Herstellung und Präsentation der Speisen, schriftliche Reflexion des Arbeitsprozesses)
 - Synthese (Präsentation als Einzelarbeit (20 Minuten; Gewichtung 40 %), Lernjournal zum Modul als Einzelarbeit (ca. 8000 Zeichen; Gewichtung 40 %) sowie Erarbeitung eines Konzepts für eine Gruppenpräsentation als Gruppenarbeit, bewertet wird hier die individuelle Reflexion der Arbeit in der Gruppe (ca. 8.000 Zeichen; Gewichtung 20 %)).
 - Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion einer Unterrichtsreihe (50.000-62.500 Zeichen) (Planung von 6-8 Unterrichtsstunden zu einem Bildungsziel mit Reflexion der Planungsentscheidungen).

(3) Im Rahmen qualifizierter Teilnahme kommen in Betracht:

- 1-3 schriftliche Tests (10-30 Minuten)
- 1-3 Protokolle
- eine Demonstration zur Nahrungszubereitung (ca. 90 Minuten)
- ein kurzes Fachgespräch/Kurzkolloquium
- ein Referat (ca. 10-30 Minuten)
- 1-3 schriftliche Hausaufgaben
- ein Reflexionspapier (12.500-25.000 Zeichen)
- Praktikumsbericht (12.500-25.000 Zeichen)
- Moderation einer Seminarsitzung
- eine Kurzpräsentation (15 Minuten) und Handout
- ein Kurzportfolio (= Arbeitsmappe, 25.000-37.500 Zeichen)
- eine Unterrichtsskizze (20.000-25.000 Zeichen)
- Erarbeitung einer fachspezifischen Unterrichtsmethode (ca. 60 Minuten).

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

§ 43 Bachelorarbeit

Wird die Bachelorarbeit gemäß §§ 17 und 21 Allgemeine Bestimmungen im Unterrichtsfach Hauswirtschaft verfasst, so kann sie wahlweise in der Fachwissenschaft oder der Fachdidaktik verfasst werden.

§ 44 Bildung der Fachnote

Es gilt § 24 Allgemeine Bestimmungen.

§ 45 Übergangsbestimmungen

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen gelten für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2022/23 erstmalig für den Bachelorstudiengang Lehramt an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) an der Universität Paderborn eingeschrieben werden.
- (2) Studierende, die bereits vor dem Wintersemester 2022/23 an der Universität Paderborn für den Bachelorstudiengang Lehramt an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) eingeschrieben worden sind, legen ihre Bachelorprüfung einschließlich Wiederholungsprüfungen letztmalig im Wintersemester 2026/27 nach den Besonderen Bestimmungen in der Fassung vom 29. Juli 2016 (AM.Uni.Pb 94.16)

ab. Ab dem Sommersemester 2027 wird die Bachelorprüfung einschließlich Wiederholungsprüfungen nach diesen Besonderen Bestimmungen abgelegt.

§ 46

Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen treten am 1. Oktober 2022 in Kraft. Gleichzeitig treten die Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lehramt an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) an der Universität Paderborn vom 29. Juli 2016 (AM.Uni.Pb 94.16) außer Kraft. § 45 bleibt unberührt.
- (2) Diese Besonderen Bestimmungen werden in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn veröffentlicht.
- (3) Gemäß § 12 Absatz 5 HG kann nach Ablauf eines Jahres seit der Bekanntmachung dieser Ordnung gegen diese Ordnung die Verletzung von Verfahrens- oder Formvorschriften des Hochschulgesetzes oder des Ordnungs- oder des sonstigen autonomen Rechts der Hochschule nicht mehr geltend gemacht werden, es sei denn,
 1. die Ordnung ist nicht ordnungsgemäß bekannt gemacht worden,
 2. das Präsidium hat den Beschluss des die Ordnung beschließenden Gremiums vorher beanstandet,
 3. der Form- oder Verfahrensmangel ist gegenüber der Hochschule vorher gerügt und dabei die verletzte Rechtsvorschrift und die Tatsache bezeichnet worden, die den Mangel ergibt, oder
 4. bei der öffentlichen Bekanntmachung der Ordnung ist auf die Rechtsfolge des Rügeausschlusses nicht hingewiesen worden.

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

Paderborn, den 31. Mai 2022

Die Präsidentin
der Universität Paderborn

Professorin Dr. Birgitt Riegraf

Anhang
Exemplarischer Studienverlaufsplan

Sem.	LP	Fachwissenschaft	Fachdidaktik
1.	11	<u>Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen</u> Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung (2 SWS) Einführung in die Haushaltswissenschaft, Einführung in die Ernährungswissenschaft (2 x 1 SWS) Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung oder Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (1 x 2 SWS)	
2.	12	<u>Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung</u> Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung (2 SWS) Konsum und nachhaltigkeitsbezogene Lebensführung (2 SWS)	<u>Lebensmittel und Ernährung</u> Lebensmittelproduktion und -qualität (2 SWS) Ernährungsphysiologie (2 SWS)
3.	12	Lebensführung in der Konsumgesellschaft (2 SWS)	Experimentelle Ernährungslehre oder Experimentelle Lebensmittellehre (1 x 2 SWS)
			<u>Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung</u> Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts (2 SWS) Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung (2 SWS)
4.	13	<u>Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung</u> Grundlagen der Esskultur (2 SWS) Kulturtechniken der Nahrungszubereitung (4 SWS)	Gestaltung von Lehr-Lernmöglichkeiten (2 SWS) Der schriftliche Unterrichtsentwurf und Wissenschaftliches Arbeiten (1 SWS)

5.	6	<u>Ernährung, Gesundheit und Gesundheitsförderung in Settings</u> Ernährung und Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter (2 SWS)	<u>Verantwortliche Lebensführung zwischen Ökonomie und Ökologie</u> Haushalte im Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Verbraucherverantwortung (2 SWS) und	
6.	6 (+ 6)	oder Ernährung und Diätetik (1 x 2 SWS) und Gesundheitstheorien und -handeln oder Gesundheitsförderung in Settings (1 x 2 SWS)	Private Lebensführung und Alltagskultur oder Anforderungen an die private Lebensführung oder Biografie und Lebensführung: Biografisches Lernen (1 x 2 SWS)	
	60 (+6) LP	50 LP		10 LP

Modulbeschreibungen

Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen							
Consumption, nutrition, health – basic principles							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
1	330	11	1.	WS	1	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
a)	Einführung in die Haushaltswissenschaft	V	15	75	P	120	
b)	Einführung in die Ernährungswissenschaft	V	15	75	P	120	
c)	Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung	Ü	30	60	P	16	
d) oder	Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung oder	S	30	30	WP	30	
e)	Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	S	30	30	WP	30	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: Es besteht die Wahl zwischen der Lehrveranstaltung d) oder der Lehrveranstaltung e).						
3	Teilnahmevoraussetzungen: Keine						
4	Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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, Bedürfnis und Bedarf, Bedürfnistheorien. ▪ Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Ernährung, Qualitätskriterien für Lebensmittel, Inhaltstoffe und Zusammensetzung von Lebensmitteln, Haltbarkeit von Lebensmitteln, Nährstoffbedarf des gesunden Menschen, Berechnung der Energiezufuhr, Nährstoffdichte, Anatomie und Physiologie der Verdauungsorgane, Ernährungserhebungen. ▪ Grundlagen der Nahrungszubereitung, trockene und feuchte Garverfahren, Schneidetechniken, Grundlagen der Arbeitsplatzgestaltung sowie der Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene, Zusammenhänge zwischen Nahrungszubereitung und Nahrungsqualität. ▪ Übersicht über schulische und außerschulische berufliche Tätigkeit in der Ernährungs- und Verbraucherbildung, Bedeutung und Verankerung des Unterrichtsfachs Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) in der 						

	<p>Allgemeinbildung, Bildung für nachhaltige Entwicklung, Anforderungen an die Rolle als Lehrperson und Professionalisierung.</p> <ul style="list-style-type: none"> Übersicht über das Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherberatung, Familienhilfe, Gesundheitsförderung usw. (Beratungsberufe), Kommunikationsmodelle und -regeln, Beratungsformen, -methoden und -evaluation. 								
5	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> verfügen über Grundlagenkenntnisse in der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft, kennen Erkenntniswege in der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft, können über die Bedeutung der Haushaltswissenschaft als angewandte Wissenschaft mit natur- und kulturwissenschaftlichen Dimensionen (Chancen, Grenzen, Wissenschaftsverständnis) reflektieren, verfügen über ein Verständnis zentraler Erkenntnismethoden und Arbeitsweisen der Ernährungs- und der Haushaltswissenschaft, haben Grundkenntnisse und Grundfertigkeiten in der Praxis der Nahrungszubereitung und können diese unter Berücksichtigung von Hygiene und Arbeitsplatzgestaltung anwenden, die Fähigkeit Konzepte zur Bildung für nachhaltige Entwicklung im haushaltsbezogenen Unterricht anzuwenden und zu reflektieren. verfügen über Kenntnisse zu schulischen und außerschulischen Berufsfeldern, ihrer Entwicklung und Bedeutung. <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen, die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen, die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen, können anhand herkömmlicher bibliothekarischer Hilfsmittel und moderner Datenbanksysteme Fachliteratur zielorientiert recherchieren, Sozialkompetenz, Selbstorganisation und -reflexion. 								
6	<p>Prüfungsleistung:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP) <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP) <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>zu</th> <th>Prüfungsform</th> <th>Dauer bzw. Umfang</th> <th>Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a), b), c) und d) oder e)</td> <td>Klausur</td> <td>120 Minuten</td> <td>100 %</td> </tr> </tbody> </table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a), b), c) und d) oder e)	Klausur	120 Minuten	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a), b), c) und d) oder e)	Klausur	120 Minuten	100 %						
7	<p>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme:</p> <p>Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen a), b), c) sowie d) oder e) des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.</p>								
8	<p>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen:</p> <p>keine</p>								

9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen a), b), c) sowie d) oder e) des Moduls.
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: keine
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Lars Libuda, Prof. Dr. Nina Klünder, Dr. Almut Schmid, Regine Bigga
13	Sonstige Hinweise: Keine

Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung

Sustainable lifestyle and coping with everyday life

Modulnummer: 2	Workload (h): 270	LP: 9	Studiensemester: 2. und 3.	Turnus: a) und b) SoSe c) WS	Dauer (in Sem.): 2	Sprache: de	P/WP: P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
	a) Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung	S	30	60	P	30	
	b) Konsum und nachhaltigkeitsbezogene Lebensführung	S	30	60	P	30	
	c) Lebensführung in der Konsumgesellschaft	S	30	60	P	30	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: Keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: Keine						
4	Inhalte:						
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Haushalts- und Familienstrukturen und -funktionen, materielle und immaterielle Ressourcen und Gesundheit als personal-soziale Ressource, Lebensformen, Lebensstile und Milieus (einschließlich der Geschlechter- und Generationenverhältnisse), Relevanz sozioökonomischer Faktoren für die Lebenslagen, Armuts- und Ungleichheitsforschung, soziale Milieus und ihre Bedeutung für alltägliche Lebensführung, Erwerbsarbeit und Auswirkungen auf die Gesundheit, ▪ Sozial-ökologische Dimensionen von Lebensführung: soziale Lage – Lebensstile, Lebensführung, Konsum, Produkt- und Prozessqualität von Gütern, Qualität von Dienstleistungen, Konsum in der digitalisierten Welt, Nachhaltige Entwicklung, Diskussion von Zielkonkurrenzen zwischen Nachhaltiger Entwicklung und Lebensführung (z. B. Freizeitverhalten, Konsumententscheidungen), Nachhaltiger Konsum und nachhaltigkeitsbezogene Lebensführung am Beispiel ausgewählter Handlungsfelder (z. B. Ernährung, Bekleidung, Sport/Freizeit, Mobilität,), Verbraucherpolitik, gesundheitsbezogener Verbraucherschutz, Verbraucherpartizipation: Dimensionen des Handlungsfeldes (Herausforderungen, Einflussmöglichkeiten und Maßnahmen der Politik, Strategien und Programme, Akteure, Fachbegriffe, rechtlicher Rahmen), Akteure und Instrumente der Verbraucherinformation und -bildung: Informationsportale, Produktkennzeichnung, Gesundheits- und Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen (CSR) u. a. ▪ Entwicklung und Erhaltung von Ressourcen sowie Umgang mit Ressourcen (Zeit, Geld, Kompetenzen, Kohärenzgefühl etc.) in unterschiedlichen sozialen Settings zur Sicherung der Lebensqualität; Herausforderungen der alltäglichen Lebensführung (Arbeitsteilung im Haushalt, Mobilität, ökonomisches Kapital, Konsumententscheidungen), Möglichkeiten und Beschränkungen von verschiedenen Prinzipien der Lebensführung wie Fürsorge (care), Verantwortung, Gerechtigkeit, Gendergerechtigkeit, Gesundheit, Nachhaltige Entwicklung, Ethik; Produktökobilanzen („ökologische Rucksäcke“). 						

5

Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:

Fachliche Kompetenzen:

Die Studierenden

- kennen zentrale Begriffe, Dimensionen und Aspekte der privaten Lebensführung und nutzen diese zur Analyse von Alltagssituationen,
- können exemplarisch Armut, Migration und Geschlechtszugehörigkeit (Gender) als zentrale Rahmenbedingungen für Gesundheit und Teilhabechancen analysieren,
- verstehen den Zusammenhang von sozioökonomischen Rahmenbedingungen, sozialer Lage, Milieu und Lebensführung,
- kennen zentrale ökonomische und soziokulturelle Faktoren für nachhaltigkeits- und gesundheitsbezogenes Handeln und können diese in ihrer Relevanz reflektieren,
- verstehen die Zusammenhänge zwischen Lebensführung, Verbraucherverhalten, sozialer Lage, Gesundheit, Umweltschutz und Nachhaltiger Entwicklung,
- können Spannungsfelder innerhalb dieser Zusammenhänge erkennen und exemplarisch an individuellen Lebensumständen ausgerichtete nachhaltige Handlungsstrategien und damit verknüpfte Interventionsmaßnahmen entwickeln,
- können den Zusammenhang von Lebensstil, Konsum und Gesundheit analysieren sowie Kriterien für Verbraucherhandeln entwickeln und begründen und diesbezügliche Handlungsalternativen bewerten,
- kennen Aufgaben für die alltägliche Lebensführung und können anhand von Fallbeispielen alltagsadäquate milieuspezifische Handlungsstrategien für ausgewählte Zielgruppen ermitteln und entwickeln,
- können exemplarisch Produkte und Dienstleistungen aus unterschiedlichen Konsumfeldern hinsichtlich ihrer Qualität unter gesundheitlichen, historischen, ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten analysieren,
- können die unterschiedlichen Rollen der Marktteilnehmerinnen und Marktteilnehmer und ihre Potenziale bei der Gestaltung gesundheitsrelevanten Verbraucherschutzes und nachhaltiger Lebensführung analysieren,
- kennen die regionalen und globalen Dimensionen wirtschaftlicher Prozesse,

Spezifische Schlüsselkompetenzen:

Die Studierenden erwerben:

- die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen,
- die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen,
- die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen,
- die Fähigkeit grundlegende Techniken wissenschaftlichen Arbeitens und Schreibens anzuwenden,
- Teamfähigkeit,
- Sozialkompetenz,
- die Fähigkeit der Selbstorganisation und -reflexion
- die Fähigkeit zu kritischem Hinterfragen von Informationsquellen,
- Motivationsfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein.

6	Prüfungsleistung: <input type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP) <input checked="" type="checkbox"/> Modulprüfung (MP) <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)			
	Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote
	c)	Synthese (Präsentation als Einzelarbeit, Lernjournal zum Modul als Einzelarbeit sowie Erarbeitung eines Konzepts für eine Gruppenpräsentation als Einzelarbeit, bewertet wird hier die individuelle Reflexion der Arbeit in der Gruppe).	20 Minuten ca. 8000 Zeichen ca. 8.000 Zeichen	100 %
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.			
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: keine			
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls.			
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).			
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: keine			
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Nina Klünder, Regine Bigga, Georg Raacke			
13	Sonstige Hinweise: Keine			

Lebensmittel und Ernährung							
Food and nutrition							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
3	270	9	2. und 3.	a) und b) WS c) und d) SoSe	2	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
	a)	Lebensmittelproduktion und -qualität	V	30	60	P	120
	b)	Ernährungsphysiologie	V	30	60	P	120
	c) oder	Experimentelle Lebensmittellehre	Ü	30	60	WP	15
	d)	Experimentelle Ernährungslehre	Ü	30	60	WP	15
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: c) oder d)						
3	Teilnahmevoraussetzungen: Erwartet werden für die Veranstaltung c) oder d) die Kenntnisse aus der Veranstaltung Einführung in die Ernährungswissenschaft						
4	Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zusammensetzung, Produktion (konventionell und ökologisch), Struktur-, Prozess und Ergebnisqualität, erweitertes Qualitätsverständnis von Lebensmitteln, Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und ihre Bedeutung für die unterschiedlichen Qualitätsdimensionen lebensmitteltechnologische Einflüsse auf die Zusammensetzung der Endprodukte, neuartige und biofunktionelle Lebensmittel, ▪ Nährstoffbedarf bei gesunden Menschen Energiestoffwechsel, Hunger-Sättigungsmechanismen, Systematik und Bedeutung der Makro- und Mikronährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Ballaststoffe, Wasser, Alkohol, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe), ▪ Versuche und Tests mit festen und flüssigen Nahrungsmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, Mikrobiologie; Anthropometrie, Sensorik, Nachweis von Nahrungsinhaltsstoffen (Kohlenhydrate, Fette, Mineralstoffe, Vitamine, Enzyme) 						
5	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen: Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennen die grundsätzliche Systematik von Lebensmitteln ▪ kennen und erläutern Inhaltsstoffe und Qualitätsmerkmale wichtiger Nahrungs- und Genussmittel sowie deren Be- und Verarbeitung, ▪ erläutern unterschiedliche Qualitätsdimensionen (Struktur-, Prozess und Ergebnisqualität) von Lebensmitteln und verfügen über ein erweitertes Qualitätsverständnis, 						

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ kennen die grundsätzlichen Prinzipien und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung und ihre Bedeutung für verschiedene Dimensionen der Lebensmittelqualität, Lebensmittelverträglichkeit und Nährstoffverfügbarkeit, ▪ verstehen die Rolle der Makro- und Mikronährstoffe in der Regulation des Stoffwechsels, ▪ kennen zentrale Stoffwechselforgänge und ihre Bedeutung für den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit, ▪ identifizieren und charakterisieren die Rolle von Lebensmitteln und Nährstoffen in der Prävention von ernährungsmitbedingten Erkrankungen ▪ können Zusammenhänge zwischen der Lebensmittelproduktion, Qualitätskriterien und gesundheitsförderlicher Ernährung herstellen, ▪ kennen die Grundlagen experimentellen Arbeitens in einem Labor, ▪ können grundsätzliche Prinzipien und Verfahren bei Experimenten mit Lebensmitteln und Techniken der Nahrungszubereitung exemplarisch anwenden, ▪ können Prinzipien der Verdauung und des Nährstoffmetabolismus exemplarisch experimentell veranschaulichen, ▪ können schulrelevante Laborexperimente selbstständig planen, durchführen dokumentieren und reflektieren. <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen, ▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen, ▪ die Fähigkeit zur Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen, ▪ Teamfähigkeit, ▪ Sozialkompetenz. 								
6	<p>Prüfungsleistung: <input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP) <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP) <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Zu</th> <th style="width: 45%;">Prüfungsform</th> <th style="width: 20%;">Dauer bzw. Umfang</th> <th style="width: 20%;">Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) und b)</td> <td>Klausur</td> <td>120 Minuten</td> <td>100 %</td> </tr> </tbody> </table>	Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a) und b)	Klausur	120 Minuten	100 %
Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a) und b)	Klausur	120 Minuten	100 %						
7	<p>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.</p>								
8	<p>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: Keine</p>								
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls.</p>								
10	<p>Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).</p>								
11	<p>Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: keine</p>								
12	<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Lars Libuda, Dr. Almut Schmid</p>								

13	Sonstige Hinweise: Keine
----	------------------------------------

Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung							
Culture and technology of food preparation and meal design							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
4	270	9	4.	SoSe	1	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
	a) Grundlagen der Esskultur	S	30	60	P	30	
	b) Kulturtechniken der Nahrungszubereitung	Ü	60	120	P	16	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls:						
	keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen:						
	Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte aus den Veranstaltungen der Module 1, 2 und 3.						
4	Inhalte:						
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essen als gesellschaftliches Totalphänomen, Einflussfaktoren auf das Ess- und Ernährungsverhalten, Esskulturen und Küchen, Mahlzeiten und Tischgemeinschaften, Mahlzeiten als Institutionen, Zusammenhänge zwischen Essen/Ernährung und Distinktion bzw. Integration, Zusammenhang von Ernährungsverhalten und Milieus, Körperumgang und Identität, Essen und Kommunikation Globalisierung und Regionalisierung von Esskulturen, Jugendesskultur, Einfluss von Produkt- und Ernährungsinformationen, Lebensmittelkennzeichnung auf die Lebensmittelauswahl, nachhaltige Ernährung, Vorratshaltung,. ▪ Umgang mit Nahrungsmitteln, Kulturtechniken der Nahrungszubereitung und der Mahlzeitengestaltung, grundlegende Garverfahren, Schneidetechniken, Grundlagen der Auswahl und Beschaffung von Lebensmitteln, Vorratshaltung; Vertiefung der Prinzipien und Methoden der Nahrungszubereitung; Arbeitsplanung und -organisation, Hygienekonzepte; sach- und situationsgerechte Auswahl von Speisen, Nahrungsmitteln und Rezepten nach vorgegebenen Kriterien (z. B. Nachhaltige Entwicklung, Geschmack, Globalisierung, Budget, Zeit), Nahrungsmittel mit unterschiedlichem Verarbeitungsgrad. 						
5	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:						
	<p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennen Grundbegriffe und Aufgabenstellungen der Ernährungssoziologie, verstehen den Einfluss kulturgeschichtlicher, soziokultureller, migrationssoziologischer, psychischer, wirtschaftlicher und nachhaltigkeitsbezogener Faktoren auf Esskultur und Ernährungsverhalten und entwickeln ein Problembewusstsein, ▪ können die Bedeutung esskultureller Einflüsse für das Ernährungsverhalten analysieren und begründen, ▪ können esskulturelle Einflüsse aus unterschiedlichen wissenschaftlichen Perspektiven diskutieren, ▪ kennen die zentralen Einflussfaktoren auf Ernährungsverhalten und können ihre Bedeutung bei der Diskussion der mit dem Essverhalten verbundenen Problem- und Aufgabenbereiche berücksichtigen, ▪ sind in der Lage, bezüglich ausgewählter Situationen soziale, kulturelle, physische, psychische, ökonomische und ökologische Zusammenhänge von Essen und Esskultur zu berücksichtigen und für Handlungssituationen anzuwenden, 						

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ können die Verwendung von Lebensmitteln mit unterschiedlichem Verarbeitungsgrad unter Einbezug von Kenntnissen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung nach vorgegebenen Kriterien reflektieren, ▪ können Anforderungen an nachhaltigkeitsbezogene Ernährung diskutieren, ▪ können die Auswirkungen von Migration und Globalisierung auf Esskulturen beschreiben, ▪ können Essen und Ernährung als kulturelle und soziale Phänomene erläutern und an Beispielen darstellen, ▪ können Lebensmittelauswahl und Nahrungszubereitung als kulturelle und soziale Phänomene erläutern und an Beispielen darstellen, ▪ können Sinneswahrnehmungen im Rahmen von Verkostungen und Geschmackserfahrungen differenziert beschreiben, ▪ können Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von arbeitsorganisatorischen Anforderungen sowie Zeit- und Hygieneanforderungen planen, durchführen und reflektieren, ▪ können Arbeitstechniken im Rahmen der Verarbeitung von Lebensmitteln sachgerecht anwenden und ihre Bedeutung für die Ergebnisqualität darstellen und reflektieren, ▪ können einfache Speisen und Gerichte nach sensorischen, häuslicheren und gesundheitlichen Kriterien sowie nach Prinzipien der Nachhaltigkeit zubereiten und die hierfür benötigten Zutaten beim Einkauf entsprechend auswählen. <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen, ▪ die Fähigkeit zur Reflexion des eigenen Handelns und Verhaltens, ▪ Teamfähigkeit, ▪ Sozial- und Kommunikationskompetenz. 								
6	<p>Prüfungsleistung:</p> <p><input type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP) <input checked="" type="checkbox"/> Modulprüfung (MP) <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)</p> <table border="1" data-bbox="256 1211 1481 1482"> <thead> <tr> <th data-bbox="256 1211 373 1305">zu</th> <th data-bbox="373 1211 930 1305">Prüfungsform</th> <th data-bbox="930 1211 1230 1305">Dauer bzw. Umfang</th> <th data-bbox="1230 1211 1481 1305">Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="256 1305 373 1482">b)</td> <td data-bbox="373 1305 930 1482">Demonstration und schriftliche Ausarbeitung zu einer exemplarischen Handlungssituation „Ernährung im Alltag“ nach vorgegebenen Kriterien.</td> <td data-bbox="930 1305 1230 1482">120 Minuten Demonstration und schriftliche Ausarbeitung (ca. 25.000 Zeichen)</td> <td data-bbox="1230 1305 1481 1482">100 %</td> </tr> </tbody> </table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	b)	Demonstration und schriftliche Ausarbeitung zu einer exemplarischen Handlungssituation „Ernährung im Alltag“ nach vorgegebenen Kriterien.	120 Minuten Demonstration und schriftliche Ausarbeitung (ca. 25.000 Zeichen)	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
b)	Demonstration und schriftliche Ausarbeitung zu einer exemplarischen Handlungssituation „Ernährung im Alltag“ nach vorgegebenen Kriterien.	120 Minuten Demonstration und schriftliche Ausarbeitung (ca. 25.000 Zeichen)	100 %						
7	<p>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme:</p> <p>Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.</p>								
8	<p>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen:</p> <p>Keine</p>								
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:</p> <p>Bestandene Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls.</p>								
10	<p>Gewichtung für Gesamtnote:</p> <p>Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).</p>								
11	<p>Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen:</p> <p>keine</p>								

12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Lars Libuda, Dr. Almut Schmid
13	Sonstige Hinweise: Keine

Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung

Basic principles of nutrition and consumer education

Modulnummer: 5	Workload (h): 300	LP: 10	Studiensemester: 3. und 4.	Turnus: a) und b) WS c) und d) SoSe	Dauer (in Sem.): 2	Sprache: de	P/WP: P
--------------------------	-----------------------------	------------------	--------------------------------------	--	------------------------------	-----------------------	-------------------

1	<p>Modulstruktur:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Lehrveranstaltung</th> <th>Lehrform</th> <th>Kontaktzeit (h)</th> <th>Selbststudium (h)</th> <th>Status (P/WP)</th> <th>Gruppengröße (TN)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a)</td> <td>Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts</td> <td>S</td> <td>30</td> <td>60</td> <td>P</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>b)</td> <td>Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung</td> <td>S</td> <td>30</td> <td>60</td> <td>P</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>c)</td> <td>Gestaltung von Lehr-Lernmöglichkeiten</td> <td>S</td> <td>30</td> <td>60</td> <td>P</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>d)</td> <td>Der schriftliche Unterrichtsentwurf und Wissenschaftliches Arbeiten</td> <td>S</td> <td>15</td> <td>15</td> <td>P</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>		Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	a)	Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts	S	30	60	P	30	b)	Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung	S	30	60	P	30	c)	Gestaltung von Lehr-Lernmöglichkeiten	S	30	60	P	30	d)	Der schriftliche Unterrichtsentwurf und Wissenschaftliches Arbeiten	S	15	15	P	30
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)																														
a)	Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts	S	30	60	P	30																														
b)	Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung	S	30	60	P	30																														
c)	Gestaltung von Lehr-Lernmöglichkeiten	S	30	60	P	30																														
d)	Der schriftliche Unterrichtsentwurf und Wissenschaftliches Arbeiten	S	15	15	P	30																														
2	<p>Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls:</p> <p>Keine</p>																																			
3	<p>Teilnahmevoraussetzungen:</p> <p>Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Module 1 bis 3.</p>																																			
4	<p>Inhalte:</p> <p>a) Entwicklung, Bedeutung und Beurteilung der Ernährungs- und Verbraucherbildung sowie der haushaltsbezogenen Bildung und grundlegender fachdidaktischer Kategorien; Bildungsziele, Standards und Kompetenzen des Faches, Begründung und Legitimation; adressatenbezogene Kommunikations- und Vermittlungstechniken; Herausforderungen der Digitalisierung für Lernen im Rahmen der Ernährungs- und Verbraucherbildung; Grundstrukturen des fachlichen Denk-, Erkenntnis- und Kommunikationsprozesses; fachspezifische Perspektive auf interkulturelle, inklusions- und genderorientierte Lernprozesse sowie auf Bildung für nachhaltige Entwicklung; 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 biografieorientiertes Lernen usw.); spezifische Methoden der Ernährungs- und Verbraucherbildung (Dienstleistungs- und Warentest, 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> <p>d) Abgrenzung von Fachsprache und Alltagssprache, Methoden wissenschaftlicher Beweisführung: Induktion und Deduktion, Subjekt-Objekt-Relationen und wissenschaftliche Beweisführung, Gliederung einer eigenen wissenschaftlichen Arbeit, zielorientierte Quellensuche/Recherche, Techniken der Quellendokumentation (Zitieren, Literaturverzeichnis). Anwendung wissenschaftlichen Arbeitens auf einen Unterrichtsentwurf.</p>																																			

5	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennen Grundbegriffe sowie grundlegende Theorien und Konzepte der Ernährungs- und Verbraucherbildung sowie der haushaltsbezogenen Bildung ▪ verstehen die Ernährungs- und Verbraucherbildung als pädagogischen Auftrag, ▪ können didaktische Modelle, Planungsinstrumente, Methoden und Medien auf konkrete Problemvorgaben anwenden, ▪ rezipieren und reflektieren die Bildungsziele und Standards des Faches, ihre Begründung und Legitimation, ▪ entwickeln eine fachspezifische Perspektive auf interkulturelle, inklusions- und genderorientierte Lehr- und Lernprozesse, ▪ können Inhalte exemplarisch für heterogene Lerngruppen auswählen, curricular anordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die jeweiligen affektiven, psychomotorischen und kognitiven Voraussetzungen beurteilen, ▪ kennen spezifische Methoden der Ernährungs- und Verbraucherbildung und können diese für die Gestaltung von Lehr- und Lernmöglichkeiten begründet einsetzen und reflektieren, ▪ können Medien für die Unterstützung fachlicher Lernprozesse auswählen und in ausgewählten Einsatzkontexten für heterogene Lerngruppen sach- und fachgerecht einsetzen und ihre Entscheidung begründen, ▪ erwerben Grundlagen für eine zielgruppengerechte Rückmeldung und Beratung sowie zur individuellen Förderung in der Ernährungs- und Verbraucherbildung ▪ beherrschen die für die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten in der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft einschlägigen Recherche-, Zitier- und Gliederungstechniken, ▪ dokumentieren am konkreten Beispiel Qualitätsanforderungen an das wissenschaftliche Arbeiten und können die Methodenwahl für eine wissenschaftliche Fragestellung reflektieren und begründen, ▪ können eine eigene wissenschaftliche Recherche sinnvoll planen, gliedern, durchführen und dokumentieren sowie die Wissenschaftlichkeit des Vorgehens begründen und darlegen, ▪ verfügen über ein Verständnis zentraler Erkenntnismethoden und Arbeitsweisen der Ernährungs- und der Haushaltswissenschaft, <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen, ▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen, ▪ die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen ▪ Teamfähigkeit, ▪ Sozial- und Kommunikationskompetenz, ▪ Medien- und Methodenkompetenz. 								
6	<p>Prüfungsleistung:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP) <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP) <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)</p> <table border="1" data-bbox="256 1783 1479 1966"> <thead> <tr> <th data-bbox="256 1783 373 1877">Zu</th> <th data-bbox="373 1783 951 1877">Prüfungsform</th> <th data-bbox="951 1783 1230 1877">Dauer bzw. Umfang</th> <th data-bbox="1230 1783 1479 1877">Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="256 1877 373 1966">a) – d)</td> <td data-bbox="373 1877 951 1966">Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion einer Unterrichtsreihe</td> <td data-bbox="951 1877 1230 1966">50.000-62.500 Zeichen</td> <td data-bbox="1230 1877 1479 1966">100 %</td> </tr> </tbody> </table>	Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a) – d)	Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion einer Unterrichtsreihe	50.000-62.500 Zeichen	100 %
Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a) – d)	Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion einer Unterrichtsreihe	50.000-62.500 Zeichen	100 %						

7	<p>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen a) – c) des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.</p>
8	<p>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: Keine</p>
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen a) – c) des Moduls.</p>
10	<p>Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).</p>
11	<p>Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: keine</p>
12	<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Georg Raacke, Regine Bigga</p>
13	<p>Sonstige Hinweise: Dieses Modul beinhaltet die Auseinandersetzung mit inklusionsrelevanten Fragestellungen im Umfang eines Workloads von 2 LP.</p>

Ernährung, Gesundheit und Gesundheitsförderung in Settings

Nutrition, health and health promotion in settings

Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
6	180	6	5. und 6.	jedes Semester	2	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
	a) oder	Ernährung und Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter	S	30	90	WP	30
	b)	Ernährung und Diätetik	S	30	90	WP	30
	c) oder	Gesundheitstheorien und -handeln	S	30	30	WP	30
	d)	Gesundheitsförderung in Settings	S	30	30	WP	30
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls:						
	Wahlmöglichkeiten bestehen zwischen der Lehrveranstaltung a) oder b) sowie zwischen der Lehrveranstaltung c) oder d)						
3	Teilnahmevoraussetzungen:						
	Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Module 1 bis 5.						
4	Inhalte:						
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen, Essen in verschiedenen Settings, Armut und Ernährung, Ernährungssozialisation und soziokulturelle und ökonomische Einflüsse auf das Ernährungs- und Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen, Entwicklung von Körperbildern in Abhängig von der Gesellschaft relevante Ernährungs- und Gesundheitsprobleme (z. B. Essstörungen, Sucht, Lebensmittelunverträglichkeiten, Infektionskrankheiten, ADHS), aktuelle Erkenntnisse zum Ernährungs- und Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen, Möglichkeiten und Grenzen der Gesundheitsförderung, ▪ Ernährung von Personengruppen mit besonderen diätetischen Anforderungen, wie Leistungssportlerinnen und -sportler bei Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten; diätetische Lebensmittel, Trenddiäten ▪ Einflussfaktoren auf die Gesundheit (soziale Lage, Geschlecht, Bildung, Migration) Gesundheitsressourcen in unterschiedlichen Lebensphasen und sozialen Settings, Gesundheitsvorstellungen und -handeln; Determinanten des Gesundheitsverhaltens und der Verhältnisse, Stress- und Bewältigungstheorien (Salutogenese, Public-Health-Theorien) ▪ Gesundheitsförderung, Handlungsfelder der Gesundheitsförderung, Gesundheitsbegriffe, Gesundheitsförderung in Settings, Qualitätsdimensionen und -bereiche einer guten gesunden Schule, Gesundheit von Schülerinnen und Schülern, Gesundheit von Lehrkräften, Gelingensbedingungen von Projekten, Angeboten etc. zur Gesundheitsförderung 						

5	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennen evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen für das Kindes- und Jugendalter und können diese fachlich begründen, ▪ können spezifische ernährungsmitbedingte Gesundheitsprobleme im Kindes- und Jugendalter analysieren, identifizieren, darstellen sowie reflektieren und wichtige Präventionsmaßnahmen ableiten, ▪ können Ziele und Maßnahmen der Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter einordnen und herleiten ▪ kennen diätetische Maßnahmen in der Therapie ernährungsassoziierter Krankheiten ▪ können die Wirksamkeit diätetischer Maßnahmen (inkl. Reduktionsdiäten) kriteriengeleitet beurteilen, ▪ können die Herausforderungen des Wandels von Körperbildern und Körperumgang für die Gesundheit erkennen und in der Planung von Maßnahmen zur Gesundheitsförderung berücksichtigen, ▪ kennen unterschiedliche Theorien zu Gesundheit und Krankheit und können diese erläutern, ▪ können Strategien und Methoden unterschiedlicher Konzepte zur Gesundheitsförderung beurteilen und daraus Ansätze für gesundheitsförderliches Handeln in Alltagssituationen entwickeln, ▪ können Ursachen, Erscheinungsformen und Folgen genderspezifischen Gesundheitshandelns identifizieren, reflektieren und bewerten, ▪ können systematische Gesundheitsförderung als notwendigen Teil der Schulentwicklung herleiten und begründen, ▪ kennen das Konzept der guten gesunden Schule, ▪ können Projektideen formulieren, die zur Schulentwicklung beitragen, ▪ können Maßnahmen und Anforderungen für die Gesundheitsförderung in Settings reflektieren <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen, ▪ die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen, ▪ die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen, ▪ Teamfähigkeit und Kommunikationskompetenz. 								
6	<p>Prüfungsleistung:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP) <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP) <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)</p> <table border="1" data-bbox="256 1473 1477 1626"> <thead> <tr> <th data-bbox="256 1473 552 1570">zu</th> <th data-bbox="552 1473 911 1570">Prüfungsform</th> <th data-bbox="911 1473 1230 1570">Dauer bzw. Umfang</th> <th data-bbox="1230 1473 1477 1570">Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="256 1570 552 1626">a) oder b) und c) oder d)</td> <td data-bbox="552 1570 911 1626">Klausur</td> <td data-bbox="911 1570 1230 1626">120 Minuten</td> <td data-bbox="1230 1570 1477 1626">100 %</td> </tr> </tbody> </table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a) oder b) und c) oder d)	Klausur	120 Minuten	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a) oder b) und c) oder d)	Klausur	120 Minuten	100 %						
7	<p>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme:</p> <p>keine</p>								
8	<p>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen:</p> <p>keine</p>								
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:</p> <p>Bestandene Modulabschlussprüfung</p>								
10	<p>Gewichtung für Gesamtnote:</p> <p>Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).</p>								

11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: keine
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Lars Libuda, Dr. Almut Schmid
13	Sonstige Hinweise: Keine

Verantwortliche Lebensführung zwischen Ökonomie und Ökologie

Responsible lifestyle between economy and ecology

Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
7	180	6	5. und 6.	jedes Semester	2	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
a)	Haushalte im Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Verbraucherverantwortung	S	30	90	P	30	
b) oder	Private Lebensführung und Alltagskultur	S	30	30	WP	30	
c) oder	Anforderungen an die private Lebensführung	S	30	30	WP	30	
d)	Biografie und Lebensführung: Biografisches Lernen	S	30	30	WP	30	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls:						
	Wahlmöglichkeit besteht zwischen der Lehrveranstaltung b) oder c) oder d)						
3	Teilnahmevoraussetzungen:						
	Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Module 1 bis 5						
4	Inhalte:						
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbraucherrechte (z. B. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, Urheber-, Persönlichkeits- und Datenschutzgesetze; EU-Rechtsprechung, nationale Gesetze), Organisationen und Zielsetzungen des Verbraucherschutzes; Akteure am Markt, Wirtschaftssystem und Rolle der Haushalte; Leitbilder und Zielsetzungen für Verbraucherpolitik. ▪ Kulturelle Muster und soziale Strukturierungen des Alltags, Umgang mit Werten und Normen, Alltagstheorien, Lebensführung als Ergebnis einer aktiven Lebensgestaltung, Experten-Laien-Gefälle, soziale Milieus, soziale Integration und Distinktion, „Habitus“-Begriff, Einfluss der Digitalisierung auf die alltägliche Lebensführung, Kulturtheorien. ▪ Lebensführung als Arbeit, Zusammenhang von Lebensführung, Lebensstil, Erwerbsarbeit und Gesundheit, genderspezifische Arbeit und Umgangsweisen bezogen auf die Gesundheit, Zeit- und Stressmanagement, Umgang mit personal-sozialen Ressourcen, Entwicklung von Lebensstilen als Arbeitsleistung, Work Life Balance. ▪ Biografieforschung in der Haushaltswissenschaft und den Sozialwissenschaften, Lebensführung als biografisch entwickeltes Muster der Alltagsgestaltung, Genderfragen der Lebensführung, Biografisches Lernen an ausgewählten Handlungsfeldern der Lebensführung (z. B. Ernährung, Wohnen, Zusammenleben, Umgang mit Geld) 						

5

Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:

Fachliche Kompetenzen:

Die Studierenden:

- kennen die wichtigsten nationalen, europäischen und globalen Rahmenregelungen des Verbraucherrechts in wesentlichen Konsumfeldern,
- kennen Verbraucherrechte und -pflichten und können sie fachlich bewerten sowie situationsgerecht anwenden,
- kennen die wesentlichen Organisationen und Zielsetzungen des Verbraucherschutzes und können sie fachlich bewerten,
- verfügen über ein übergreifendes Verständnis für den Zusammenhang von Produkt- und Prozessqualität, Verbraucherschutz und notwendigen Konsumkompetenzen,
- können Leitbilder der Verbraucherpolitik und des Verbraucherrechts kritisch reflektieren und für die Analyse von alltäglichen Konsumsituationen nutzen,
- können Informationen und Angebote von Institutionen beschaffen, bewerten und kritisch nutzen,
- verstehen und reflektieren Marktmechanismen und Wirtschaftssystem und die Rolle der privaten Haushalte darin,
- verstehen und reflektieren das Konzept der Consumer Citizenship und seine Bedeutung für das Individuum und die Gesellschaft,
- können Zielkonkurrenzen identifizieren, mit ihnen produktiv umgehen und exemplarisch Handlungsstrategien entwickeln
- können Lebensführung als Arbeit erläutern und begründen,
- kennen und reflektieren zentrale Konzepte zur geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung im Haushalt,
- verstehen und reflektieren die Bedeutung und das Zusammenspiel personal-sozialer sowie materieller Ressourcen für eine gelingende Lebensführung,
- verstehen und reflektieren grundlegende Strukturen der Entwicklung von Lebensstilen,
- kennen unterschiedliche Einflussfaktoren auf Alltagshandeln und können diese strukturieren und bewerten,
- verstehen Alltagshandeln als kulturelles Muster,
- können Alltagskultur anhand der Kategorien Konsumverhalten und Lebensstil analysieren
- können die alltägliche Lebensführung als einen durch die Alltagskultur gesteuerten individuellen und kollektiven Gestaltungsprozess erläutern und bewerten
- können anhand eigener und fremder Biografien Muster der Lebensführung und die Einflüsse darauf analysieren und reflektieren,
- können Einflussfaktoren auf die individuelle Lebensführung identifizieren und analysieren
- verstehen Lebensführungsmuster als biografisch geworden und damit als veränderbar.

Spezifische Schlüsselkompetenzen:

Die Studierenden erwerben:

- die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, ihr Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen,
- die Fähigkeit, Entscheidungen im Bewusstsein der Folgen zu treffen,
- die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen,
- Teamfähigkeit und Kommunikationskompetenz.

6	Prüfungsleistung:			
	[X] Modulabschlussprüfung (MAP) [] Modulprüfung (MP) [] Modulteilprüfungen (MTP)			
	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote
	a) und zu b) oder c) oder d)	Portfolio	30.000 Zeichen	100 %
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: keine			
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: keine			
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung			
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).			
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: keine			
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Nina Klünder, Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Georg Raacke, Regine Bigga			

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

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

ISSN 2199-2819