

AMTLICHE MITTEILUNGEN

VERKÜNDUNGSBLATT DER UNIVERSITÄT PADERBORN AM.UNI.PB

AUSGABE 160.22 VOM 31. MAI 2022

BESONDERE BESTIMMUNGEN DER PRÜFUNGSORDNUNG FÜR DEN MASTERSTUDIENGANG LEHRAMT AN BERUFSSKOLLEGS MIT DER BERUFLICHEN FACHRICHTUNG ERNÄHRUNGS- UND HAUSWIRTSCHAFTSWISSENSCHAFT AN DER UNIVERSITÄT PADERBORN

VOM 31. MAI 2022

**Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lehramt an
Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
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:

Inhalt

§ 34 Zugangs- und Studienvoraussetzungen.....	3
§ 35 Studienbeginn	3
§ 36 Studiumumfang	3
§ 37 Erwerb von Kompetenzen	3
§ 38 Module	4
§ 39 Praxissemester	5
§ 40 Profilbildung	5
§ 41 Teilnahmevoraussetzungen	5
§ 42 Leistungen in den Modulen	5
§ 43 Masterarbeit	6
§ 44 Bildung der Fachnote	6
§ 45 Inkrafttreten und Veröffentlichung	6
Anhang.....	7
Studienverlaufsplan.....	7
Modulbeschreibungen.....	8

§ 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 der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft umfasst 27 Leistungspunkte (LP), davon 9 LP fachdidaktische Studien, sowie zusätzlich 3 LP fachdidaktische Studien im Praxissemester. 3 LP entfallen auf inklusionsorientierte Fragestellungen.

§ 37 Erwerb von Kompetenzen

- (1) In den fachwissenschaftlichen Studien der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
 - vertiefte Kenntnis und Reflexion von ernährungs- und haushaltswissenschaftlichen Sachverhalten und von deren Auswirkungen auf das Individuum, den Sozialverband, die Gesellschaft und das Berufsfeld,
 - die Fähigkeit, Beziehungen und Zusammenhänge zwischen den gesellschaftswissenschaftlichen 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 Lernfeldes einzuarbeiten,
 - ein vertieftes Verständnis der Theorien und Methoden aus den wissenschaftlichen Teilbereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Fähigkeit, diese in fachlichen lernfeldbezogenen Zusammenhängen anzuwenden.
- (2) In den fachdidaktischen Studien der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
 - die Fähigkeit, berufsfeldbezogenen Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft auf der Basis theoretischer Konzepte zu planen, zu erproben und zu evaluieren,
 - die Fähigkeit, Inhalte für eine heterogene Lerngruppe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft auszuwählen, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die kognitiven, psychomotorischen und affektiven Voraussetzungen sowie im Hinblick auf spezifische Förderbedarfe zu beurteilen,
 - die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und -medien für eine heterogene Lerngruppe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft theoriegeleitet auszuwählen, selbst zu gestalten und ihre

Angemessenheit im Hinblick auf ihre spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu erproben und zu beurteilen,

- Kenntnis und Reflexion der Auswirkungen von Digitalisierung und Mediatisierung auf die Gestaltung von Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft,
- die Fähigkeit, Unterrichtsqualität anhand von Standards des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft 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 für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft,
- 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 27 LP umfasst drei 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 Ernährungswissenschaft		9 LP	
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
1. Sem.	a) Ernährungsmedizin	P	90
	b) Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen	P	90
	c) Public Health Nutrition		
	oder		
	d) Klinische Ernährung und Diätetik	WP	90
2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft		9 LP	
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
1./3. Sem.	a) Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als Vorbereitung auf das Praxissemester	P	90
	b) Umgang mit Heterogenität in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft	P	90
	c) Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Vertiefung	P	90
3 Nachhaltiges Dienstleistungsmanagement		9 LP	
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
3./4. Sem.	a) Care – Versorgung und Betreuung	P	90
	b) Social Hospitality	P	90
	c) Verpflegungsmanagement	P	90

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

§ 39

Praxissemester

Das Masterstudium in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft umfasst gem. § 7 Absatz 3 und § 11 Allgemeine Bestimmungen ein Praxissemester an einem Berufskolleg. Näheres wird in einer gesonderten Ordnung geregelt.

§ 40

Profilbildung

Die berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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.

§ 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 Form ist insbesondere vorgesehen:
 - Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion eines Unterrichtsvorhabens (37.500-50.000 Zeichen).
- (3) Im Rahmen qualifizierter Teilnahme kommen in Betracht:
 - 1-3 schriftliche Tests (10-30 Minuten)
 - 1-3 Protokolle
 - ein kurzes Fachgespräch/ Kurzkolloquium
 - qualifizierter Diskussionsbeitrag
 - 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 (10-30 Minuten)
 - ein Kurzportfolio (= Arbeitsmappe, 25.000-37.500 Zeichen)
 - eine Demonstration von Analysen und/oder Messungen (30-60 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 Masterarbeit

- (1) Wird die Masterarbeit gemäß § 21 Allgemeine Bestimmungen in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft verfasst, so kann sie wahlweise in der Fachwissenschaft oder der Fachdidaktik verfasst werden.
- (2) Eine mündliche Verteidigung der Masterarbeit gemäß § 23 Allgemeine Bestimmungen ist erforderlich.

§ 44 Bildung der Fachnote

Es gilt § 24 Allgemeine Bestimmungen.

§ 45 Inkrafttreten und Veröffentlichung

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen treten am 01. Oktober 2022 in Kraft.
- (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 der Universität Paderborn vom 14. 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

Studienverlaufsplan

Sem.	LP	Fachwissenschaft	Fachdidaktik
1.	12	Ernährungswissenschaft Ernährungsmedizin Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen Public Health Nutrition oder Klinische Ernährung und Diätetik	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft I Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als Vorbereitung auf das Praxissemester
2.		Praxissemester Begleitseminar Begleitforschungsseminar	
3.	9	Nachhaltiges Dienstleistungsmanagement Care – Versorgung und Betreuung	Umgang mit Heterogenität in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Vertiefung
4.	6	Social Hospitality Verpflegungsmanagement	
	27	(18 LP)	(9 LP)

Modulbeschreibungen

1 Ernährungswissenschaft							
Nutritional Science							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
1	270	9	1.	a + d) jedes Semester b) WS c) SoSe	2	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
a)	Ernährungsmedizin	S	30	60	P	30	
b)	Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen	S	30	60	P	30	
c) oder	Public Health Nutrition	S	30	60	WP	30	
d)	Klinische Ernährung und Diätetik	S	30	60	WP	30	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: Wahlmöglichkeit besteht zwischen der Lehrveranstaltung c) oder d)						
3	Teilnahmevoraussetzungen: Keine						
4	Inhalte:						
	<p>a) Ursachen, Pathogenese und Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen: Adipositas, Diabetes mellitus, Fettleber, Hyperurikämie und Gicht, Hyperlipidämien, Herz-Kreislauf-erkrankungen und Hypertonie, Osteoporose, Krebserkrankungen; Lebensmittelallergien und -intoleranzen; Mangelkrankungen, Rheuma, Schilddrüsenerkrankungen.</p> <p>b) Ernährungsassoziierte Gesundheitsrisiken und Präventionspotential auf Bevölkerungsebene; Monitoring und Surveillance; Modell-basierte Public Health Interventionsstrategien und Interventionstheorien; Durchführung und Evaluation von Public Health Interventionen; Gesundheitsförderung und Prävention in verschiedenen Settings; Instrumente der Ernährungspolitik</p> <p>c) Ernährungsstatus und Screeningmethoden; rationelle Diätetik; Rationalisierungsschema; orale Supplementierung, enterale, parenterale Ernährung; Maßnahmen der Ernährungstherapie bei ausgewählten pathologischen Prozessen; Ernährung und Lebensqualität; ethische Aspekte</p> <p>d) Lebensmittelbasierte Prävention für Bevölkerungsgruppen Ernährungsassoziierte Gesundheitsrisiken und Gesundheitsförderung für Bevölkerungsgruppen; Ernährung in verschiedenen Lebensphasen und definierten Bevölkerungsgruppen, verschiedene Ernährungspraktiken; personalisierte Ernährung, Interventionen in verschiedenen Settings, Essen als Lebensstilentscheidung.</p>						

5	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ein Verständnis der Rolle von Ernährung in der Primär- und Sekundärprävention von ernährungsmitbedingten Erkrankungen • die Fähigkeit Ätiologie, Pathogenese, Diagnose und Therapie und Prävention von ernährungsmitbedingten Erkrankungen darzulegen, • ein Verständnis der Folgen ernährungsmitbedingter Erkrankungen auf persönlicher, sozialer und gesellschaftlicher Ebene und die Fähigkeit diese einzuordnen, • können Modelle und Theorien von Public Health Nutrition erläutern und einordnen, • sind in der Lage, den Bedarf gesundheitsfördernder Maßnahmen auf Populationsebene abzuleiten • können populationsbasierte Ziele einer gesundheitsfördernden Ernährung formulieren • können das Prinzip des Public Health Action Cycle auf Public Health Interventionen einer gesundheitsfördernden Ernährung anwenden • können Public Health Interventionen und ernährungspolitische Instrumente hinsichtlich ihrer Wirksamkeit, ihres Kosten-Nutzen-Verhältnisses, möglicher unerwünschter Nebenwirkungen und ethischer Aspekte bewerten • die Fähigkeit, ernährungsmedizinische und diätetische Therapiekonzepte und Leitlinien auf ihre Anwendbarkeit in der Praxis zu analysieren, • die Fähigkeit, Mangelernährung und Ernährungsprobleme fachlich einzuordnen und vor dem Hintergrund aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse ernährungstherapeutische Lösungen zu entwickeln • die Fähigkeit, bevölkerungsgruppenspezifische Ziele einer gesundheitsfördernden Ernährung formulieren • die Fähigkeit, bevölkerungsgruppenspezifische Risiken zu identifizieren und spezifische Maßnahmen abzuleiten, • die Fähigkeit, Ernährungsweisen von Bevölkerungsgruppen unter gesundheitlichen, sozialen, kulturellen, ökonomischen und ökologischen Aspekten zu analysieren, Handlungsmöglichkeiten zu identifizieren und deren Umsetzung zu 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, das erworbene Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen, • Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperation, • die Fähigkeit zur Präsentation, • die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten. 								
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 1675 1481 1872"> <thead> <tr> <th data-bbox="256 1675 512 1765">zu</th> <th data-bbox="512 1675 932 1765">Prüfungsform</th> <th data-bbox="932 1675 1230 1765">Dauer bzw. Umfang</th> <th data-bbox="1230 1675 1481 1765">Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="256 1765 512 1872">a), b) und c) oder d)</td> <td data-bbox="512 1765 932 1872">Klausur oder Mündliche Prüfung</td> <td data-bbox="932 1765 1230 1872">120 Minuten ca. 30 Minuten</td> <td data-bbox="1230 1765 1481 1872">100 %</td> </tr> </tbody> </table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a), b) und c) oder d)	Klausur oder Mündliche Prüfung	120 Minuten ca. 30 Minuten	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a), b) und c) oder d)	Klausur oder Mündliche Prüfung	120 Minuten ca. 30 Minuten	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	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: Keine
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten: Bestandene Modulabschlussprüfung 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: Die Lehrveranstaltungen finden auch Verwendung im Kooperationsstudiengang M. Ed. BK Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft mit der Hochschule OWL.
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Lars Libuda, Prof. Dr. Anette Buyken, Dr. Tanja Böllner
13	Sonstige Hinweise: Keine

2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft							
Didactics of the professional field of nutrition and home economics							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
2	270	9	1./3.	jedes Semester	2	de	P
1	Modulstruktur:						
		Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)
	a)	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als Vorbereitung auf das Praxissemester	S	30	60	P	30
	b)	Umgang mit Heterogenität in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft	S	30	60	P	30
c)	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Vertiefung	S	30	60	P	30	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: Keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: Keine						
4	Inhalte: <p>a) Modell der didaktischen Rekonstruktion (Sachanalyse, Didaktische Analyse, Schülervorstellungen, Lernschwierigkeiten, Differenzierung, Unterrichtsentwicklung, Wirkungs-Evaluation), Methoden und Medien des berufsfeldbezogenen Unterrichts, unterrichts- und lernfeldrelevante Methoden und Ergebnisse fachdidaktischer Forschung bezogen auf die relevanten hauswirtschaftlichen Berufsfelder der Auszubildenden. Unterrichtsqualität im berufsfeldbezogenen Unterricht, Leistungsbewertung und Diagnose im berufsfeldbezogenen Unterricht, Planung und videogestützte Analyse von Unterricht, individuelle Förderung.</p> <p>b) Jeweils aktuelle Entwicklungen der Fachdidaktik oder Fachwissenschaft, offene oder durch das Praxissemester neu aufkommende für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsdidaktik bedeutsame Forschungsfragen aus den Bildungswissenschaften, der Fachwissenschaft und der Fachdidaktik (Umgang mit Integrationshelfern im Unterricht, individuelle Förderung bei Lernschwierigkeiten, Lernende mit geringen/fehlenden Deutschkenntnissen), die Ausbildungsberufe der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als Chance für Lernende mit Förderbedarf.</p> <p>c) 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>						

5

Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:**Fachliche Kompetenzen:**

Die Studierenden erwerben:

- die Fähigkeit, das Modell der didaktischen Rekonstruktion zur Planung, Analyse und Bewertung von Unterricht in ausgewählten beruflichen Feldern (aus den 29 Berufen der Ernährungs- und Hauswirtschaft und den sozialen sowie pflegerischen Berufen) anzuwenden und auf seiner Grundlage eigene Unterrichtserfahrungen zu reflektieren,
- die Fähigkeit, Unterrichtsinhalte für heterogene Lerngruppen spezifischer beruflicher Felder der Hauswirtschaft – unter Berücksichtigung unterschiedlicher Arbeits- und Einsatzorte – auszuwählen, zu elementarisieren, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen (Schülvorverständnis) zu erproben, vor dem Hintergrund der schulischen Praxis zu beurteilen und zu evaluieren,
- die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden für eine heterogene Lerngruppe im berufsfeldbezogenen Unterricht auszuwählen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen sowie im Hinblick auf spezifische Förderbedarfe zu beurteilen,
- die Fähigkeit, für heterogene Lerngruppen geeignete Medien auszuwählen oder zu erstellen und hinsichtlich ihrer spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu beurteilen,
- Kenntnis und Reflexion der Auswirkungen von Digitalisierung und Mediatisierung auf die Gestaltung von Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft,
- die Fähigkeit, exemplarisch Lernumgebungen für die Ausbildung in unterschiedlichen beruflichen Feldern der Hauswirtschaft zu gestalten, die Bedeutung eines Sachverhalts für das Verständnis der Erfahrungs- und zukünftigen Berufswelt der Lernenden aufzuzeigen, für die Lernenden den Zuwachs von Kompetenz erfahrbar zu machen,
- die Fähigkeit, einen Unterrichtsablauf unter lernfelddidaktischen Gesichtspunkten zu beschreiben, zu reflektieren und zu evaluieren,
- Kenntnisse zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der berufsfeldbezogenen Bildung,
- erwerben die Fähigkeit, aktuelle Fragestellungen der berufsfeldbezogenen Fachdidaktik und der Fachwissenschaft im Kontext der Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zu erkennen, zu erschließen und diese in Lernsituationen für heterogene Lerngruppen umzusetzen,
- erwerben die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und Medien für eine heterogene Lerngruppe im berufsfeldbezogenen Unterricht theorie- und arbeitsprozessbezogen mit Blick auf die Ausbildungsordnungen und die für die unterschiedlichen Berufsfelder relevanten schulischen Curricula auszuwählen, selbst zu gestalten und ihre Angemessenheit im Hinblick auf ihre spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen in Lehr-Lernprozessen zu erproben sowie vor dem Hintergrund der schulischen Praxis zu beurteilen,
- erwerben die Fähigkeit, inklusionsorientierte Lehr-Lernarrangements zu planen und zu evaluieren sowie sich mit individuellen Förderplänen für ausgewählte sonderpädagogische Förderschwerpunkte auseinanderzusetzen,
- erwerben die Fähigkeit, zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der berufsfeldbezogenen Bildung,
- können Digitalisierung und Mediatisierung als zentrale Themenfelder im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft identifizieren und reflektieren sowie für den Unterricht im Berufsfeld aufbereiten,
- erwerben die Fähigkeit Kriterien für die Diagnose und Evaluation von gegebenem berufsfeldbezogenem Unterricht in Orientierung an den Berufen des ernährungs- und hauswirtschaftlichen Feldes zu entwickeln und entsprechende Methoden und Instrumente zur Evaluation der je spezifischen Lehr- und Lernarrangements zu beurteilen und weiterzuentwickeln,
- erwerben die Fähigkeit, situationsspezifische fachliche und fachübergreifende Themen zu kommunizieren und

	Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit zu analysieren. Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden erwerben: <ul style="list-style-type: none"> • die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen, • Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperation, • die Fähigkeit zur Präsentation, • die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten • Methodenkompetenz zur Lehre mit digitalen Medien. 			
6	Prüfungsleistung: <input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP) <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP) <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)			
	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote
	a) bis c)	Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion eines Unterrichtsvorhabens oder Präsentation	37.500-50.000 Zeichen ca. 45 Minuten	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: Das Modul findet auch Verwendung im Kooperationsstudiengang M. Ed. BK Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft mit der Hochschule OWL.			
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Michaela Wilms, Anja Meyer			
13	Sonstige Hinweise: Dieses Modul beinhaltet die Auseinandersetzung mit inklusionsrelevanten Fragestellungen im Umfang eines Workloads von 3 LP.			

3 Nachhaltiges Dienstleistungsmanagement							
Sustainable service management							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
3	270	9	3. / 4.	a) WS b) und c) SoSe	2	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
	a) Care –Versorgung und Betreuung	S	30	60	P	30	
	b) Social Hospitality	S	30	60	P	30	
	c) Verpflegungsmanagement	S	30	60	P	30	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: keine						
4	Inhalte:						
	<p>a. Alltägliche Lebensführung in unterschiedlichen Sorgesettings (Alter, Behinderung, Familie); Wohn- und Lebenskontexte: Bedarfe und Ressourcen, Teilhabe und Inklusion, Individualisierung und Sinnstiftung in der Moderne, Privatheit und Intimität, Care-Ethik und Menschenbilder, Handlungsfelder und Zielgruppen hauswirtschaftlicher Betreuung; Einordnung/Abgrenzung Cure & Care; Begriff der Dienstleistung, Kennzeichen und Bereiche personen- und haushaltsbezogener Dienstleistungen; Arten und Unterschiede von Dienstleistungen und Dienstleistungsbetrieben (Dienstleistungen in Privathaushalten und sozialen Einrichtungen bzw. hauswirtschaftlichen Betrieben); Dienstleistungen im gesellschaftlichen Wandel des Arbeitsmarktes, der Sozialsysteme und der demographischen Entwicklung</p> <p>b. Ziele, Aufgaben und Arbeitsweisen von Dienstleistungsbetrieben sowie deren Führung und Organisation (insb. Personal- und Materialwirtschaft); Entwicklung von Dienstleistungen; Konzepte, Managementtheorien und -methoden der Hotellerie, Managementinstrumente des Hospitalitysektors im Sozial- und Gesundheitsbereich Social Hospitality; Gebäude- und Reinigungsmanagement, Grundlagen des Qualitätsmanagements, branchenspezifische Qualitätsstandards, Methoden und Techniken im Qualitätsmanagement: Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements: Unternehmen im Spannungsfeld ihrer Anspruchsgruppen; Methoden und Techniken des Nachhaltigkeitsmanagements (Konzepte, Standards, Fallbeispiele)</p> <p>c. Begriff des Verpflegungsmanagements, die Unterteilung in die verschiedenen Arten von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Verpflegungssysteme, Qualitäts- und Nachhaltigkeitsaspekte, Planungsabläufe, der Arbeits- und Investitionsplanungen und deren Umsetzungen, Grundlagen zum Selbststudium von Software-Programmen.</p>						

5	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:</p> <p>Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über ein breit angelegtes Wissen über personen- und haushaltsbezogene Dienstleistungen (Kennzeichen, Bereiche, Kundengruppen, Typen), • kennen einschlägige Konzepte und Methoden, um Dienstleistungen im Bereich Care zu beurteilen und abzugrenzen, • können Ausgangssituationen und Settings in privaten Haushalten, Dienstleistungsbetrieben und sozialen Einrichtungen analysieren, • kennen Konzepte und Managementmethoden und -instrumente der Hotellerie und des Hospitalitysektors im Sozial- und Gesundheitsbereich (Social Hospitality) und können diese vor theoretischem Hintergrund mit Blick auf den Einsatz in den beruflichen Feldern bewerten, • kennen Konzepte von Organisation und Planung der Mitarbeiterführung und -einsatzplanung, der Arbeitsplatzgestaltung, der Kostenrechnung und der Finanzierung und können diese auf Anliegen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben sowie hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben anwenden, • kennen Aufgabenbereiche des Gebäude- und Reinigungsmanagements, • können Konzepte und Methoden des Nachhaltigkeitsmanagements in der Umsetzung bewerten. <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen, • Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperation, • die Fähigkeit zur Präsentation, • die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten. 								
6	<p>Prüfungsleistung: <input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP) <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP) <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)</p> <table border="1" data-bbox="256 1182 1481 1305"> <thead> <tr> <th data-bbox="256 1182 373 1261">zu</th> <th data-bbox="373 1182 911 1261">Prüfungsform</th> <th data-bbox="911 1182 1230 1261">Dauer bzw. Umfang</th> <th data-bbox="1230 1182 1481 1261">Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="256 1261 373 1305">a) bis c)</td> <td data-bbox="373 1261 911 1305">Klausur</td> <td data-bbox="911 1261 1230 1305">120 Minuten</td> <td data-bbox="1230 1261 1481 1305">100 %</td> </tr> </tbody> </table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a) bis c)	Klausur	120 Minuten	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a) bis c)	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: Das Modul findet auch Verwendung im Kooperationsstudiengang M. Ed. BK Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft mit der Hochschule OWL.</p>								
12	<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Nina Klünder, Dr. Elke Moormann</p>								
13	<p>Sonstige Hinweise: keine</p>								

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

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

ISSN 2199-2819