

AMTLICHE MITTEILUNGEN

VERKÜNDUNGSBLATT DER UNIVERSITÄT PADERBORN AM.UNI.PB

AUSGABE 02.24 VOM 18. JANUAR 2024

SATZUNG ZUR ÄNDERUNG DER BESONDEREN BESTIMMUNGEN DER PRÜFUNGSORDNUNG FÜR DEN BACHELORSTUDIENGANG LEHRAMT AN BERUFSSKOLLEGS MIT DER BERUFLICHEN FACHRICHTUNG ERNÄHRUNGS- UND HAUSWIRTSCHAFTSWISSENSCHAFT AN DER UNIVERSITÄT PADERBORN

VOM 18. JANUAR 2024

**Satzung zur Änderung der Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den
Bachelorstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs-
und Hauswirtschaftswissenschaft an der Universität Paderborn**

vom 18. Januar 2024

Aufgrund des § 2 Absatz 4 und § 64 Absatz 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 29. August 2023 (GV. NRW. Seite 1072), hat die Universität Paderborn die folgende Ordnung erlassen:

Artikel I

Die Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der Universität Paderborn vom 31. Mai 2022 (AM.Uni.Pb 62/22) werden wie folgt geändert:

Der Anhang wird wie folgt geändert:

Die Modulbeschreibungen für die Module „Ernährungswissenschaftliche Grundlagen“ und „Lebensmittelwissenschaftliche Grundlagen“ werden wie folgt neu gefasst:

Ernährungswissenschaftliche Grundlagen							
Principles of nutritional science							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
4	270	9	3. und 4.	a) WS b) + c) SoSe	2	de	P
1	Modulstruktur:						
		Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)
	a)	Regulation des Stoffwechsels im Organismus I	S	30	60	P	30
	b)	Ernährungsphysiologie	V	45	45	P	120
c)	Regulation des Stoffwechsels im Organismus II	S	30	60	P	30	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: keine						
4	Inhalte a) Regulation des Stoffwechsels im Organismus I <ul style="list-style-type: none"> • Regulation der Nahrungsaufnahme • Regulation des Wasserhaushaltes • Regulation des Kohlenhydrat-, Protein- und Fettstoffwechsels b) Ernährungsphysiologie <ul style="list-style-type: none"> • Energiestoffwechsel, Hunger-Sättigungsmechanismen • Systematik und ernährungsphysiologische Betrachtung der Makro- und Mikronährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Ballaststoffen, Alkohol, Wasser, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe) c) Regulation des Stoffwechsels im Organismus II <ul style="list-style-type: none"> • Regulation des Elektrolythaushaltes • Säure-Basen-Haushalt • Stoffwechselfunktionen ausgewählter Vitamine und Mineralstoffe • Stoffwechselveränderungen im Lebenszyklus • Stoffwechselstörungen, Möglichkeiten und Grenzen der Adaptation 						

5	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • können biochemische Stoffklassen zuordnen und deren Wirkungsweise unter ernährungsphysiologischen Aspekten erläutern • können biologisch relevante Moleküle für die Regulation des Stoffwechsels einordnen • können die Rolle der Makro- und Mikronährstoffe sowie deren Wirkung im Organismus erklären, • können zentrale Stoffwechselfvorgänge und ihre Bedeutung mit neuen Erkenntnissen zur Ernährung und Gesundheit in Zusammenhang bringen, • können Ursachen von Ernährungsproblemen charakterisieren und Möglichkeiten zur Problemlösung ableiten, • können gesundheitliche Folgen eines Nährstoffmangels oder -überschusses unter physiologischen Aspekten betrachten und die Folgen für den Organismus abschätzen • können die Interaktion von Verdauung, Absorption und Stoffwechsel von Makro- und Mikronährstoffen sowie deren physiologische Zusammenhänge darstellen, <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erwerben Kommunikationstechniken zur Darstellung grundlegender Fachinhalte • ergänzen und vertiefen erworbenes Wissen durch Erschließung fachlich relevanter Literatur • entwickeln überfachliche Qualifikationen weiter (z. B. Lern- und Arbeitstechniken, Kommunikations- und Moderationstechniken, Einsatz digitaler Medien) 								
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="255 1108 1476 1220"> <thead> <tr> <th data-bbox="255 1108 375 1176">zu</th> <th data-bbox="375 1108 933 1176">Prüfungsform</th> <th data-bbox="933 1108 1228 1176">Dauer bzw. Umfang</th> <th data-bbox="1228 1108 1476 1176">Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="255 1176 375 1220">a) bis c)</td> <td data-bbox="375 1176 933 1220">Klausur</td> <td data-bbox="933 1176 1228 1220">120 Minuten</td> <td data-bbox="1228 1176 1476 1220">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 a) und 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 Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen a) und 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: Die Veranstaltungen des Moduls finden auch Verwendung im gleichnamigen Modul des Studiengangs B. Ed. GyGe Ernährungslehre.</p>								
12	<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Anette Buyken, Prof. Dr. Lars Libuda, Dr. Bettina Krüger, OStR Dr. Tanja Böllner</p>								
13	<p>Sonstige Hinweise: Keine</p>								

Lebensmittelwissenschaftliche Grundlagen							
Principles of food science							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
6	180	6	4. und 5.	a) SoSe b) WS	2	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
	a) Lebensmittelproduktion und -qualität	V	45	45	P	120	
	b) Lebensmittelqualität und -analytik	S	30	60	P	30	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: keine						
4	Inhalte a) Lebensmittelproduktion und -qualität <ul style="list-style-type: none"> Zusammensetzung und Produktion (konventionell und ökologisch) von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs 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 und Qualität der Endprodukte Lebensmittel für besondere Ernährungserfordernisse neuartige und biofunktionelle Lebensmittel b) Lebensmittelqualität und -analytik <ul style="list-style-type: none"> Qualitätskriterien für die Beurteilung von Lebensmittel Qualitätsveränderungen (physikalische, chemische, biologische bzw. biochemische Veränderungen) in Lebensmitteln lebensmittel- und umweltbedingte Risiken bei konventionell und ökologisch produzierten Lebensmitteln Möglichkeiten der Qualitätserhaltung (z.B. Konservierung und Verpackung) Hygienemanagement Zusatzstoffe in Lebensmitteln Ausgewählte Prinzipien und Verfahren der qualitativen und quantitativen Stoffanalyse in Lebensmitteln 						

5	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden:</p> <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, • kennen die grundsätzlichen Prozesse und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung und ihre Bedeutung für die verschiedenen Dimensionen der Lebensmittelqualität, -verträglichkeit und Nährstoffverfügbarkeit, • können verschiedene Dimensionen der Lebensmittelqualität kriterienbasiert beschreiben • können Veränderungen in der Qualität durch Verarbeitung und Verderb analysieren • können die Rolle der Lebensmittelproduktion für Lebensmittelinhaltsstoffe und, Qualitätskriterien erörtern und deren Relevanz für eine gesundheitsförderliche Ernährung ableiten • können Vorgaben für die Lebensmittelkennzeichnung und das Hygienemanagement systematische erläutern und Umsetzungen beispielhaft bewerten(EU), • können ausgewählte analytische Verfahren für die Bestimmung einzelner Inhaltsstoffe in Lebensmitteln beschreiben und beispielhaft anwenden <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erwerben die Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, das erworbene Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen • erweitern ihre Präsentationskompetenz durch Darstellen von Problemlösungen im Rahmen der Übung • vertiefen ihre Teamfähigkeit durch die Bearbeitung von Problemstellungen in Kleingruppen 								
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 1227 1476 1346"> <thead> <tr> <th data-bbox="256 1227 395 1301">zu</th> <th data-bbox="403 1227 967 1301">Prüfungsform</th> <th data-bbox="975 1227 1225 1301">Dauer bzw. Umfang</th> <th data-bbox="1233 1227 1476 1301">Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="256 1312 395 1346">a) und b)</td> <td data-bbox="403 1312 967 1346">Klausur</td> <td data-bbox="975 1312 1225 1346">120 Minuten</td> <td data-bbox="1233 1312 1476 1346">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 Lehrveranstaltung b) 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 Veranstaltung b) 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: Die Veranstaltungen des Moduls finden auch Verwendung im gleichnamigen Modul des Studiengangs B. Ed. GyGe Ernährungslehre.</p>								
12	<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Lars Libuda, Prof. Dr. Anette Buyken, OStR Dr. T. Böllner</p>								
13	<p>Sonstige Hinweise: keine</p>								

Artikel II

- (1) Diese Änderungssatzung tritt am 1. Oktober 2023 in Kraft. Sie wird in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn (AM.Uni.Pb.) veröffentlicht.
- (2) Studierende, die sich bis zum Ende des Sommersemesters 2023 für die Prüfung des Moduls „Ernährungswissenschaftliche Grundlagen“ oder „Lebensmitteltechnische Grundlagen“ angemeldet haben und sich nicht wieder abmelden, legen ihre Prüfungen bis einschließlich Wintersemester 2024/25 nach den Besonderen Bestimmungen in der Fassung vom 31. Mai 2022 (AM.Uni.PB 62.22) ab. Ab dem Sommersemester 2025 legen alle Studierenden die Prüfungen in den Modulen „Ernährungswissenschaftliche Grundlagen“ und „Lebensmitteltechnische Grundlagen“ nach den Bestimmungen dieser Änderungssatzung ab.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften der Universität Paderborn vom 3. Mai 2023 im Benehmen mit dem Lehrerbildungsrat des Zentrums für Bildungsforschung und Lehrerbildung der Universität Paderborn – PLAZ-Professional School vom 20. April 2023 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 6. September 2023.

Paderborn, den 18. Januar 2024

Die Präsidentin
der Universität Paderborn

Professorin Dr. Birgitt Riegraf

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

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

ISSN 2199-2819