

AMTLICHE MITTEILUNGEN

VERKÜNDUNGSBLATT DER UNIVERSITÄT PADERBORN AM.UNI.PB

AUSGABE 55.14 VOM 14. MÄRZ 2014

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

VOM 14. MÄRZ 2014

**Besondere Bestimmungen für den Masterstudiengang Lehramt an
Haupt-, Real- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach
Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit)
an der Universität Paderborn vom 14. März 2014**

Aufgrund des § 2 Absatz 4 und des § 64 Absatz 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 31. Oktober 2006 (GV.NRW. S. 474), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 3. Dezember 2013 (GV.NRW. S. 723), hat die Universität Paderborn folgende Ordnung erlassen:

INHALTSÜBERSICHT

Teil I Allgemeines

§ 34	Zugangs- und Studienvoraussetzungen	3
§ 35	Studienbeginn	3
§ 36	Studienumfang	3
§ 37	Erwerb von Kompetenzen	3
§ 38	Module	4
§ 39	Praxissemester	5
§ 40	Profilbildung	6

Teil II Art und Umfang der Prüfungsleistungen

§ 41	Zulassung zur Masterprüfung	6
§ 42	Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung	6
§ 43	Masterarbeit	7
§ 44	Bildung der Fachnote	7

Teil III Schlussbestimmungen

§ 45	Inkrafttreten und Veröffentlichung	7
------	--	---

Anhang

Studienverlaufsplan
Modulbeschreibungen

Teil I

Allgemeines

§ 34

Zugangs- und Studienvoraussetzungen

Über die in § 4 Allgemeine Bestimmungen genannten Vorgaben hinaus gibt es keine weiteren.

§ 35

Studienbeginn

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

§ 36

Studienumfang

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

§ 37

Erwerb von Kompetenzen

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

- die Fähigkeit, Inhalte für eine Lerngruppe im haushaltsbezogenen Unterricht auszuwählen, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die kognitiven, psychomotorischen und affektiven Voraussetzungen zu beurteilen,
- die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und -medien für eine Lerngruppe im haushaltsbezogenen Unterricht theoriegeleitet auszuwählen, selbst zu gestalten und ihre Angemessenheit im Hinblick auf ihre spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu erproben und zu beurteilen,
- die Fähigkeit, Unterrichtsqualität anhand von Standards der Ernährungs- und Verbraucherbildung zu überprüfen und zu bewerten,
- die Fähigkeit, Lernschwierigkeiten sowie die affektiven und kognitiven Wirkungen von (selbst durchgeführten) Unterrichtssequenzen zu diagnostizieren, die Kenntnis und Beurteilung von Methoden und Instrumenten der Evaluation und Kompetenzdiagnostik im haushaltsbezogenen Unterricht,
- die Fähigkeit, fachliche und fachübergreifende Themen zu kommunizieren und Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit zu analysieren,
- die Fähigkeit, Kriterien für die Evaluation von haushaltsbezogenem Unterricht zu entwickeln und entsprechende Methoden und Instrumente zur Evaluation von haushaltsbezogenem Unterricht anzuwenden.

§ 38 **Module**

- (1) Das Studienangebot im Umfang von 18 LP, davon 9 LP fachdidaktische Studien, ist modularisiert und umfasst 3 Module.
- (2) Die Module bestehen aus Pflicht- und/oder Wahlpflichtveranstaltungen. Die Wahlpflichtveranstaltungen können aus einem Veranstaltungskatalog gewählt werden.
- (3) Die Studierenden erwerben die in § 37 genannten Kompetenzen im Rahmen folgender Module:

1 Didaktik des auf den Haushalt bezogenen Unterrichts 6 LP			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work- load (h)
1. – 2. Sem.	Planung und Gestaltung von haushaltsbezogenem Unterricht Diagnose und Leistungsmessung im haushaltsbezogenen Unterricht	P P	90 90
2 Individuelle und gesellschaftliche Konzepte des Ernährungshandelns 6 LP			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work- load (h)
1. + 3. Sem.	Ernährung und Gesundheit im Kindes- und Jugendalter Volks- und Welternährung oder Ernährungsmedizin	P 1x WP	90 1 x 90
3 Urteilen und Forschen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung 6 LP			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work- load (h)
3. – 4. Sem.	Fachdidaktisches Urteilen und Forschen: Projektseminar zur Ernährungs- und Verbraucherbildung Ausgewählte Theorie- und Forschungsansätze in der Ernährungs- und Verbraucherbildung oder Weiterentwicklung des Unterrichtsfaches in fachlicher, didaktischer und methodischer Hinsicht	P 1 x WP	90 1 x 90

- (4) Die Beschreibungen der einzelnen Module sind den Modulbeschreibungen im Anhang zu entnehmen. Die Modulbeschreibungen enthalten insbesondere die Qualifikationsziele bzw. Standards, Inhalte, Lehr- und Lernformen sowie die Prüfungsmodalitäten und Prüfungsformen der Modulabschlussprüfungen.

§ 39 **Praxissemester**

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

§ 40 Profilbildung

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

Teil II Art und Umfang der Prüfungsleistungen

§ 41 Zulassung zur Masterprüfung

Die über § 17 Allgemeine Bestimmungen hinausgehenden Vorgaben für die Teilnahme an Prüfungsleistungen im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) sind den Modulbeschreibungen im Anhang zu entnehmen.

§ 42 Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung

- (1) Im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) werden folgende Prüfungsleistungen, die in die Abschlussnote der Masterprüfung eingehen, erbracht, durch das Leistungspunktesystem gewichtet und bewertet:
 - Modulabschlussprüfung zu „Individuelle und gesellschaftliche Konzepte des Ernährungshandels“ (Klausur im Umfang von 120 Minuten)
 - Modulabschlussprüfung zu „Didaktik des auf den Haushalt bezogenen Unterrichts“ (mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten)
 - Modulabschlussprüfung zu „Urteilen und Forschen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung“ (schriftliche Ausarbeitung / Hausarbeit im Umfang von ca. 20 Seiten)
- (2) Darüber hinaus sind Nachweise der aktiven und qualifizierten Teilnahme entsprechend den Vorgaben der jeweiligen Modulbeschreibung im Anhang zu erbringen. Sofern in der Modulbeschreibung Rahmenvorgaben zu Form und/ oder Dauer/ Umfang von Leistungen enthalten sind, wird von den jeweiligen Lehrenden bzw. Modulbeauftragten zu Semesterbeginn bekannt gegeben, wie die Leistung konkret zu erbringen ist.

§ 43 Masterarbeit

- (1) Wird die Masterarbeit gemäß §§17 und 21 Allgemeine Bestimmungen im Unterrichtsfach Hauswirtschaft verfasst, so hat sie einen Umfang, der 18 LP

entspricht. Sie soll zeigen, dass die Kandidatin bzw. der Kandidat in der Lage ist, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein für das Berufsfeld Schule relevantes Thema bzw. Problem aus dem Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) mit wissenschaftlichen Methoden selbstständig zu bearbeiten und die Ergebnisse sachgerecht darzustellen. Die Masterarbeit kann wahlweise in der Fachwissenschaft oder der Fachdidaktik verfasst werden. Sie soll einen Umfang von etwa 60 – 80 Seiten nicht überschreiten.

- (2) Wird die Masterarbeit gemäß § 21 Allgemeine Bestimmungen im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) angefertigt, so wird sie in der Regel in deutscher Sprache abgefasst.

§ 44 Bildung der Fachnote

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

Teil III Schlussbestimmungen

§ 45 Inkrafttreten und Veröffentlichung

- (1) Diese besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudien-
gang Lehramt an Haupt-, Real- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach
Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) treten am 01. Oktober 2014
in Kraft.
- (2) Sie werden in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn veröf-
fentlicht.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissen-
schaften vom 12. September 2011 im Benehmen mit dem Ausschuss für Lehrer-
bildung (AfL) vom 08. September 2011 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit
durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 14. September 2011.

Paderborn, den 14. März 2014

Der Präsident
der Universität Paderborn

Professor Dr. Nikolaus Risch

Anhang

Studienverlaufsplan

Sem.	LP	Fachwissenschaft	Fachdidaktik
1.	9	<u>Individuelle und gesellschaftliche Konzepte des Ernährungshandelns (6 LP)</u> Ernährung und Gesundheit im Kindes- und Jugendalter (2 SWS, 3 LP)	<u>Didaktik des auf den Haushalt bezogenen Unterrichts (6 LP)</u> Planung und Gestaltung von haushaltsbezogenem Unterricht (2 SWS, 3 LP) Diagnose und Leistungsmessung im haushaltsbezogenen Unterricht (2 SWS, 3 LP)
2.		Praxissemester	
3.	6	Volks- und Welternährung oder Ernährungsmedizin (2 SWS, 3 LP)	<u>Urteilen und Forschen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung (6 LP)</u> Fachdidaktisches Urteilen und Forschen: Projektseminar zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (2 SWS, 3 LP)
4.	3	Ausgewählte Theorie- und Forschungsansätze in der Ernährungs- und Verbraucherbildung oder Weiterentwicklung des Unterrichtsfaches in fachlicher, didaktischer und methodischer Hinsicht (2 SWS, 3 LP)	
	18	9 LP	9 LP (+3 LP Praxissemester)

Modulbeschreibungen

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

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterrichtsqualität im haushaltsbezogenen Unterricht ▪ Leistungsbewertung und Diagnose im haushaltsbezogenem Unterricht ▪ Planung und videotragte Analyse eigenen Unterrichts
4	Lehrformen Insbesondere seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten, Planspiel
5	Gruppengröße Seminare 25 TN
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine
7	Teilnahmevoraussetzungen Keine
8	Prüfungsformen Mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten als Modulabschlussprüfung
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Regine Bigga, Silvia Leutnant

Individuelle und gesellschaftliche Konzepte des Ernährungshandels					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
2	180 h	6	1. + 3. Sem.	Jedes Semester	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen <ul style="list-style-type: none"> a) Ernährung und Gesundheit im Kindes- und Jugendalter b) Volks- und Welternährung oder c) Ernährungsmedizin 			Kontaktzeit 30 h 1x 30 h	Selbststudium 60 h 1x 60 h
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden erwerben: <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Fähigkeit, gruppenspezifische Ernährungsbedarfe und -probleme zu identifizieren, darzustellen und zu reflektieren, ▪ die Fähigkeit, Zusammenhänge zwischen Ernährungs- bzw. Lebensstilfaktoren und Gesundheit zu erkennen und Problemlösungsstrategien zu entwickeln, ▪ die Fähigkeit, die Folgen ernährungsmittelbedingter Erkrankungen auf persönlicher, sozialer und gesellschaftlicher Ebene zu erkennen und zu bewerten, ▪ die Fähigkeit, Handlungsalternativen, Diäten, Medienberichte und Gesundheitsprodukte zu bewerten, ▪ die Fähigkeit, den Wandel der Lebens- und Versorgungsbedingungen in Entwicklungs- und Industrieländern hinsichtlich der Ernährung am Beispiel zu analysieren, zu reflektieren und bei Bewertungen zu berücksichtigen, ▪ die Fähigkeit, die weltweite Verflechtung und Vernetzung im Ernährungs- und Gesundheitsbereich zu charakterisieren und zu reflektieren, ▪ kulturwissenschaftliche und naturwissenschaftliche Ansätze zusammenzuführen und für Ernährungsbildungsprozesse produktiv anzuwenden, ▪ die Fähigkeit, in Gruppen aufgaben- und projektbezogen zu arbeiten und zu lernen, ▪ die Fähigkeit, aktuelle Forschungsergebnisse zu erschließen. Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden erwerben: <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen, ▪ Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperationsbereitschaft, ▪ die Fähigkeit zur Präsentation, ▪ die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten. 				
3	Inhalte <ul style="list-style-type: none"> a) Konzepte ausgewogener Ernährung, Kinderlebensmittel, Einflüsse auf das Ernährungs- und Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen, aktuelle Untersuchungen zum Ernährungs- und Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen, Ernährungssozialisation, Sozialisation und Gesundheit, Werbung für „Kinderlebensmittel“, Essen in verschiedenen Settings. b) Entwicklung der Weltbevölkerung; spezielle Probleme der Produktion von Nahrungsmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs; Trinkwasser; Vergleich von Ernährungs- und Gesundheitsproblemen in Entwicklungs- und Industrieländern (Adipositas und Essstörungen – Hunger und Unterernährung; chronische Stoffwechselstörungen – Infektionskrankheiten); Grüne Revolution; Gentechnik. c) Ursachen, Pathogenese und Prävention ernährungsmittelbedingter Erkrankungen: Adipositas, Diabetes mellitus, Gicht, Hyperlipidämien, Herz-Kreislauferkrankungen und Hypertonie, Osteoporose, Krebserkrankungen; Lebensmittelallergien und -intoleranzen; Molekularbiologie und Ernährung. 				
4	Lehrformen Insbesondere Vorlesungen, seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten				
5	Gruppengröße Seminar 25 TN; Vorlesung 100 TN				
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine				

7	Teilnahmevoraussetzungen Keine
8	Prüfungsformen: Klausur im Umfang von 120 Minuten als Modulabschlussprüfung
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussklausur
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r: Prof. Dr. Helmut Heseker, Dr. Almut Schmid

Urteilen und Forschen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
3	180 h	6	3. – 4. Sem.	Jedes Semester	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen <ul style="list-style-type: none"> a) Fachdidaktisches Urteilen und Forschen: Projektseminar zur Ernährungs- und Verbraucherbildung b) Ausgewählte Theorie- und Forschungsansätze in der Ernährungs- und Verbraucherbildung oder c) Weiterentwicklung des Unterrichtsfaches in fachlicher, didaktischer und methodischer Hinsicht 			Kontaktzeit 30 h 1x 30 h	Selbststudium 60 h 1x 60 h
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden vertiefen und erweitern: <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Fähigkeit, aktuelle Fragestellungen der Fachdidaktik und der Fachwissenschaft im Kontext der Ernährungs- und Verbraucherbildung zu erkennen, zu erschließen und diese in Lernsequenzen umzusetzen, ▪ die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und Medien für eine Lerngruppe im haushaltsbezogenen Unterricht theoriegeleitet auszuwählen, selbst zu gestalten und ihre Angemessenheit im Hinblick auf ihre spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu erproben und zu beurteilen, ▪ die Fähigkeit zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der haushaltsbezogenen Bildung, ▪ die Fähigkeit, Kriterien für die Evaluation von gegebenem haushaltsbezogenem Unterricht zu entwickeln und entsprechende Methoden und Instrumente zur Evaluation von haushaltsbezogenem Unterricht zu beurteilen und weiter zu entwickeln, ▪ die Fähigkeit, 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 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, ▪ Sozialkompetenz. 				
3	Inhalte <ul style="list-style-type: none"> a) Jeweils aktuelle Entwicklungen der Fachdidaktik oder Fachwissenschaft, offene oder durch das Praxissemester neu aufkommende Forschungsfragen für Fachwissenschaft und Fachdidaktik (z.B. Umgang mit Heterogenität im haushaltsbezogenen Unterricht, Neue Medien) b) Ausgewählte Theorie- und Forschungsansätze aus dem Bereich der Sozioökonomie, der Verbraucherbildung (z. B.: Bildung für nachhaltige Entwicklung, Lebensführung und Verantwortung, Menschenwürde, Menschenrechte und ethische Fragen der Lebensführung) c) Diskussion aktueller Konzepte, Modelle und Theorien aus Fachwissenschaft und Fachdidaktik, Auseinandersetzung und Weiterentwicklung in Projektgruppen 				
4	Lehrformen Insbesondere seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten, Fallbeispiele, kleinere Forschungsvorhaben				
5	Gruppengröße Seminar 25 TN				
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine				
7	Teilnahmevoraussetzungen Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte des Moduls 1 und das Praxissemester				

8	Prüfungsformen Schriftliche Ausarbeitung / Hausarbeit im Umfang von ca. 30 Seiten in zeitlichem Zusammenhang mit der Veranstaltung „Ausgewählte Theorie- und Forschungsansätze in der Ernährungs- und Verbraucherbildung“ oder „Weiterentwicklung des Unterrichtsfaches in fachlicher, didaktischer und methodischer Hinsicht“ als Modulabschlussprüfung
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung sowie aktive und qualifizierte Teilnahme (Präsentation zu einem Forschungsvorhaben) in der Veranstaltung „Fachdidaktisches Urteilen und Forschen: Projektseminar zur Ernährungs- und Verbraucherbildung“
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Regine Bigga, Silvia Leutnant