

AMTLICHE MITTEILUNGEN

VERKÜNDUNGSBLATT DER UNIVERSITÄT PADERBORN AM.UNI.PB

AUSGABE 94.16 VOM 29. JULI 2016

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 29. JULI 2016

**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 29. Juli 2016

Aufgrund des § 2 Absatz 4 und des § 64 Absatz 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 16. September 2014 (GV.NRW. S. 547) 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	Praxisphasen	5
§ 40	Profilbildung.....	5
Teil II	Art und Umfang der Prüfungsleistungen	
§ 41	Zulassung zur Bachelorprüfung.....	5
§ 42	Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung	6
§ 43	Bachelorarbeit	7
§ 44	Bildung der Fachnote	7
Teil III	Schlussbestimmungen	
§ 45	Übergangsbestimmungen.....	7
§ 46	Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung	8
Anhang		
	Studienverlaufsplan	
	Modulbeschreibungen	

Teil I

Allgemeines

§ 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.

§ 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,
 - 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 zu ermöglichen („Fehlerkultur“, erfahrungs- und biographiebezogenes Lernen“),

- 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 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, davon 9 LP fachdidaktische Studien, ist modularisiert und umfasst 7 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 Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen			12 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
1.Sem.	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten	P	60
	Einführung in die Haushaltswissenschaft	P	90
	Einführung in die Ernährungswissenschaft	P	90
	Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung	P	60
	Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung oder Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	WP WP	1 x 60
2 Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
2. – 3. Sem.	Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung	P	90
	Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit	P	90
	Lebensführung in der Konsumgesellschaft	P	90
3 Lebensmittel und Ernährung			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
2. – 3. Sem.	Lebensmittelkunde und -qualität	P	90
	Ernährungsphysiologie	P	90
	Experimentelle Ernährungslehre oder Experimentelle Lebensmittellehre	WP WP	1 x 90
4 Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
4. Sem.	Grundlagen der Esskultur	P	90
	Kulturtechniken der Nahrungszubereitung	P	180

5 Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (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
6 Ernährung, Gesundheit und Gesundheitsförderung in Settings			6 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
5. – 6. Sem.	Ernährung und Gesundheit im Kindes- und Jugendalter	WP	1 x 90
	oder Ernährung und Diätetik	WP	
	und Gesundheitstheorien und -handeln	WP	1 x 90
	oder Gesundheitsförderung in Settings	WP	
7 Verantwortliche Lebensführung zwischen Ökonomie und Ökologie			6 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
5. – 6. Sem.	Haushalte im Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Verbraucherverantwortung	P	90
	Private Lebensführung und Alltagskultur	WP	1 x 90
	oder Anforderungen an die private Lebensführung	WP	
	oder Biografie und Lebensführung: Biografisches Lernen	WP	

- (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.

§ 39 Praxisphasen

- (1) Das Bachelorstudium für das Lehramt an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen umfasst gemäß § 7 Abs. 3 und § 11 Abs. 2 und Abs. 4 Allgemeine Bestimmungen ein mindestens vierwöchiges außerschulisches oder schulisches 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. Wenn es im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) als schulisches Praktikum durchgeführt wird, kann es dazu dienen, bereits erworbene fachdidaktische Konzepte bei der Erprobung und Reflexion von haushaltsbezogenem Unterricht anzuwenden. Als außerschulisches Praktikum kann es dazu dienen, Erfahrungen in anderen künftigen Berufsfeldern wie Familienhilfe, Jugendarbeit, Verbraucher- und Ernährungsberatung sowie der Gesundheitsförderung zu sammeln.
- (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.

Teil II Art und Umfang der Prüfungsleistungen

§ 41 Zulassung zur Bachelorprüfung

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 Bachelorprüfung eingehen, erbracht, durch das Leistungspunktesystem gewichtet und bewertet:
- Modulprüfung zu „Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen“ (Klausur im Umfang von 2 Stunden)
 - Modulprüfung zu „Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung“ Präsentation im Umfang von ca. 20 Minuten, Handout zur Präsentation und Lernjournal in der Veranstaltung „Lebensführung in der Konsumgesellschaft“)
 - Modulprüfung zu „Lebensmittel und Ernährung“ (Klausur im Umfang von 2 Stunden)
 - Modulprüfung zu „Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung“ (Demonstration mit schriftlicher Ausarbeitung zu einer exemplarischen Handlungssituation „Ernährung im Alltag“ in der Veranstaltung Kulturtechniken der Nahrungszubereitung)
 - Modulprüfung zu „Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung“ (Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion einer Unterrichtssequenz im Umfang von max. 20 Seiten)
 - Modulprüfung zu „Ernährung, Gesundheit und Gesundheitsförderung in Settings“ (Klausur im Umfang von 2 Stunden)
 - Modulprüfung zu „Private Lebensführung zwischen Ökonomie und Ökologie“ (Modulbegleitendes Portfolio zu zwei Veranstaltungen)
- (2) Darüber hinaus sind Nachweise der 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 spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt gegeben, wie die Leistung konkret zu erbringen ist.

§ 43

Bachelorarbeit

Wird die Bachelorarbeit gemäß §§17 und 21 Allgemeine Bestimmungen im Unterrichtsfach Hauswirtschaft verfasst, so hat sie einen Umfang, der 12 LP entspricht. Sie soll zeigen, dass die Kandidatin bzw. der Kandidat in der Lage ist, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein für das künftige Berufsfeld relevantes Thema bzw. Problem aus dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) mit wissenschaftlichen Methoden selbstständig zu bearbeiten und die Ergebnisse sachgerecht darzustellen. Die Bachelorarbeit kann wahlweise in der Fachwissenschaft oder der Fachdidaktik verfasst werden. Sie soll einen Umfang von etwa 30-40 Seiten nicht überschreiten.

§ 44

Bildung der Fachnote

Gemäß § 24 Abs. 3 Allgemeine Bestimmungen wird eine Gesamtnote für das Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) gebildet. Sie ergibt sich aus dem nach Leistungspunkten gewichteten arithmetischen Mittel der Modulnoten. Ausgenommen ist die Note der Bachelorarbeit, auch wenn sie im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) geschrieben wird. Für die Berechnung der Fachnote gilt § 24 Abs. 2 entsprechend.

Teil III

Schlussbestimmungen

§ 45

Übergangsbestimmungen

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen gelten für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2016/2017 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 2016/2017 an der Universität Paderborn für den Bachelorstudiengang Lehramt an Haupt-, Real- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) eingeschrieben worden sind, legen ihre Bachelorprüfung einschließlich Wiederholungsprüfungen letztmalig im Wintersemester 2020/2021 nach den Besonderen Bestimmungen in der Fassung vom 28. September 2011 (AM.Uni.PB 89/11), geändert durch Satzung vom 31. Oktober 2014 (AM.Uni.PB 164/14) ab. Ab dem Sommersemester 2021 wird die Bachelorprüfung einschließlich Wiederholungsprüfungen nach diesen Besonderen Bestimmungen abgelegt. Auch für Studierende nach Satz 1 gilt die erweiterte Bezeichnung „Lehramt an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen“.

§ 46

Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen treten am 01. Oktober 2016 in Kraft. Gleichzeitig treten die Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lehramt an Haupt-, Real- und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) an der Universität Paderborn vom 28. September 2011 (AM.Uni.PB 89/11), geändert durch Satzung vom 31. Oktober 2014 (AM.Uni.PB 164/14), außer Kraft. § 45 bleibt unberührt.
- (2) Diese Besonderen Bestimmungen werden in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn veröffentlicht.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften vom 20. Mai 2015 im Benehmen mit dem Ausschuss für Lehrerbildung (AfL) vom 23. April 2014 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 24. Juni 2015.

Paderborn, den 29. Juli 2016

Für den Präsidenten
Die Vizepräsidentin für Wirtschafts- und Personalverwaltung
der Universität Paderborn

Simone Probst

Anhang

Studienverlaufsplan

Sem.	LP	Fachwissenschaft	Fachdidaktik
1.	12	<u>Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen</u> Einführung in wissenschaftliches Arbeiten/ Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung (2 x 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) Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit (2 SWS)	<u>Lebensmittel und Ernährung</u> Lebensmittelkunde und -qualität (3 SWS) Ernährungsphysiologie (3 SWS)
3.	12	Lebensführung in der Konsumgesellschaft (2 SWS)	Experimentelle Ernährungslehre oder Experimentelle Lebensmittel- lehre (1 x 2 SWS)
4.	12	<u>Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung</u> Grundlagen der Esskultur (2 SWS) Kulturtechniken der Nahrungszubereitung (4 SWS)	<u>Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung</u> Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts (2 SWS) Methoden und Medien der EVB (2 SWS)
5.	6	<u>Ernährung, Gesundheit und Gesundheitsförderung in Settings</u> Ernährung und Gesundheit im Kindes- und Jugendalter (2 SWS) oder	<u>Verantwortliche Lebensführung zwischen Ökonomie und Ökologie</u> Haushalte im Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Verbraucherverantwortung (2 SWS) und
6.	6 (+6)	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	9 LP

Modulbeschreibungen

Konsum, Ernährung, Gesundheit – fachwissenschaftliche Grundlagen					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
1	360 h	12	1. Sem.	Jedes Wintersemester	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Einführung in wissenschaftliches Arbeiten			30 h	30 h
	b) Einführung in die Haushaltswissenschaft			15 h	75 h
	c) Einführung in die Ernährungswissenschaft			15 h	75 h
	d) Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung			30 h	30 h
	e) Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung oder				
	f) Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft			1 x 30 h	1 x 30 h
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen				
	Fachliche Kompetenzen:				
	Die Studierenden:				
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verfügen über Grundlagenkenntnisse der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft, ▪ verstehen den Unterschied zwischen subjektivem Alltagswissen und intersubjektivem wissenschaftlichem Wissen, ▪ kennen Erkenntniswege wissenschaftlichen Arbeitens in der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft, ▪ 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 haushalts- oder ernährungswissenschaftliche Fragestellung kritisch reflektieren und begründen, ▪ können eine eigene kleine 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, ▪ können über die Bedeutung der Haushaltswissenschaft als angewandte Wissenschaft mit natur- und kulturwissenschaftlichen Dimensionen (Chancen, Grenzen, Wissenschaftsverständnis) reflektieren, ▪ haben Grundkenntnisse und Grundfertigkeiten in der Praxis der Nahrungszubereitung und können diese anwenden, ▪ verfügen über Grundkenntnisse zu Hygiene und Arbeitsplatzgestaltung und können diese anwenden, ▪ verfügen über Kenntnisse zu schulischen und außerschulischen Berufsfeldern, ihrer Entwicklung und Bedeutung. 				
	Spezifische Schlüsselkompetenzen:				
	Die Studierenden erwerben:				
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ erwerben die Fähigkeit grundlegende Techniken wissenschaftlichen Arbeitens, Schreibens und Präsentierens anzuwenden, ▪ 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. 				

3	<p>Inhalte</p> <p>a) Abgrenzung von Fachsprache und Alltagssprache, Wissenschafts- und erkenntnistheoretische Grundbegriffe, Entwicklung wissenschaftlicher Theorien, Begriffsklärung: "Theorie", "Wissen", Methoden wissenschaftlicher Beweisführung: Induktion und Deduktion, Subjekt-Objekt-Relationen und wissenschaftliche Beweisführung, Objektivitätsstreit, Wissenschaftliche Fragenstellung, Hypothesenbildung, Untersuchungsmethoden (quantitativ/qualitativ) und Erhebungsinstrumente (Beobachtung, Fragebogen, Experiment, Test), Gliederung einer eigenen wissenschaftlichen Arbeit, zielorientierte Quellensuche/Recherche, Techniken der Quellendokumentation (Zitieren, Literaturverzeichnis).</p> <p>b) 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, Sicherheitsstrategien.</p> <p>c) Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Ernährung, Ernährungsrichtlinien, Inhaltsstoffe und Zusammensetzung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft, Haltbarkeit von Lebensmitteln, Qualitätskriterien für Lebensmittel, Nährstoffbedarf des gesunden Menschen, Energie- und Nährstoffberechnungen, Anatomie und Physiologie der Verdauungsorgane, Ernährungserhebungen und Reflexion des eigenen Essverhaltens.</p> <p>d) Grundlagen der Arbeitsplatzgestaltung sowie der Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene, trockene und feuchte Garverfahren, Schneidetechniken, Zusammenhänge zwischen Nahrungszubereitung und Nahrungsqualität.</p> <p>e) Übersicht über schulische und außerschulische berufliche Tätigkeit in der Ernährungs- und Verbraucherbildung, Bedeutung und Verankerung des Unterrichtsfachs Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) in der Allgemeinbildung, Anforderungen an die Lehrerrolle und Professionalisierung.</p> <p>f) Übersicht über das Berufsfeld Ernährungs- und Verbraucherberatung, Familienhilfe, Gesundheitsförderung usw. (Beratungsberufe), Kommunikationsmodelle und -regeln, Beratungsformen, -methoden und -evaluation.</p>
4	<p>Lehrformen</p> <p>Insbesondere Vorlesungen mit Aufgabenstellungen, Seminare, Übung – Projekt, Rechercheaufgaben, Gruppenarbeit, projektorientiertes und biografisches Arbeiten</p>
5	<p>Gruppengröße</p> <p>Seminar 30 TN; Seminar Einführung in wissenschaftliches Arbeiten 40 TN; Vorlesung 120 TN; Übung 16 TN</p>
6	<p>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen)</p> <p>Keine</p>
7	<p>Teilnahmevoraussetzungen</p> <p>Keine</p>
8	<p>Prüfungsformen</p> <p>Klausur im Umfang von 2 Stunden (120 Minuten) als Modulprüfung</p>
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</p> <p>Bestandene Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme in den Veranstaltungen „Einführung in die Praxis der Nahrungszubereitung“ (Demonstration) und „Einführung in wissenschaftliches Arbeiten“ (schriftliche Bearbeitung von Aufgaben)</p>
10	<p>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</p> <p>Prof. Dr. Helmut Hesecker, Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Dr. Almut Schmid, Regine Bigga</p>

Nachhaltige Lebensführung und Alltagsbewältigung					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
2	270 h	9	2. – 3. Sem.	Jedes Semester	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung			30 h	60 h
	b) Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit			30 h	60 h
	c) Lebensführung in der Konsumgesellschaft			30 h	60 h
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 Nachhaltigkeit, ▪ 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 die Bedeutung von Umweltschutz und nachhaltigem Konsum und können anhand von Fallbeispielen alltagsadäquate milieuspezifische Handlungsstrategien für ausgewählte Zielgruppen ermitteln und entwickeln, ▪ können exemplarisch Produkte und Dienstleistungen aus unterschiedlichen Konsumfeldern unter gesundheitlichen, historischen, ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten analysieren, ▪ können die unterschiedlichen Rollen der Marktteilnehmerinnen und Marktteilnehmer und ihre Potenziale bei der Gestaltung gesundheitsrelevanter Verbraucherschutzes und nachhaltiger Lebensführung analysieren, ▪ kennen die regionalen und globalen Dimensionen der Wirtschaft, 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 Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen, ▪ Teamfähigkeit, ▪ Sozialkompetenz, ▪ die Fähigkeit der Selbstorganisation und -reflexion ▪ die Fähigkeit zu kritischem Hinterfragen von Informationsquellen, ▪ Motivationsfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein. 				
3	Inhalte a) Haushalts- und Familienstrukturen und -funktionen, materielle und immaterielle Ressourcen und Gesundheit als personal-soziale Ressource, Lebensformen, Lebensstile und Milieus (einschließlich der Geschlechter- und Generationenverhältnisse und des Konsums), Relevanz sozioökonomischer Faktoren und von Lebenslagen für Gesundheit, Armuts- und Ungleichheitsforschung, soziale				

	<p>Milieus und ihre Bedeutung für gesundheits- und nachhaltigkeitsrelevantes Handeln, alltägliche Lebensführung und Gesundheit, Terminologie der Sozialstatistik und Milieuforschung</p> <p>b) Sozial-ökologische Dimensionen von Lebensführung: soziale Lage – Lebensstil – Konsumtrends – Umwelt – Gesundheit, Diskussion von Zielkonkurrenzen zwischen Umweltschutz und gesundheitsrelevanter Lebensführung (z.B. Freizeitverhalten), Grundlagen der Verbraucher- und Nachhaltigkeitsbildung am Beispiel ausgewählter Bedürfnisfelder (z. B. Ernährung, Sport/Freizeit, Mobilität), Methoden der Verbraucherbildung in ausgewählten Lebensbereichen (z. B. Schulen, Kindertageseinrichtungen, Beratungseinrichtungen), Verbraucherbildung, gesundheitsbezogener Verbraucherschutz, Verbraucherpartizipation: Dimensionen eines neuen Handlungsfeldes (Herausforderungen, Einflussmöglichkeiten und Maßnahmen der Politik, Strategien und Programme, Akteure, Fachbegriffe, rechtlicher Rahmen), Akteure und Instrumente der Verbraucherinformation: Informationsportale, Produktkennzeichnung, Gesundheits- und Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen (CSR) u. a.</p> <p>c) Entwicklung und Erhaltung von Ressourcen sowie Umgang mit Ressourcen (Zeit, Geld, Kompetenzen, Kohärenzgefühl etc.) in unterschiedlichen sozialen Settings zur Sicherung der Lebensqualität; Möglichkeiten und Beschränkungen von verschiedenen Prinzipien der Lebensführung wie Gerechtigkeit, Gesundheit, Ökologie, Verantwortung, Fürsorge, Ethik; Produktökobilanzen („ökologische Rucksäcke“).</p>
4	<p>Lehrformen Seminar, Vortrag und Diskussion, vor- und nachbereitende Hausaufgaben, Marktrecherchen, Fallbearbeitung, Textstudium, Referate, kleinere Projekte, z. B. Gesundheits- oder Konsumtagebuch, Markterkundung, exemplarische Recherche zu einer ‚Produktlinien‘-Analyse (z. B. Lebensmittel) oder eines ökologisch relevanten Handlungsfeldes (z. B. Ernährung, Freizeitsport), Exkursionen, Bearbeitung von Konsumstudien unter den Aspekten Nachhaltigkeit und Gesundheit</p>
5	<p>Gruppengröße Seminar 30 TN</p>
6	<p>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine</p>
7	<p>Teilnahmevoraussetzungen Keine</p>
8	<p>Prüfungsformen Erfolgreiche Präsentation (Gruppenarbeit) im Umfang von ca. 20 Minuten, Handout und Lernjournal in der Veranstaltung „Lebensführung in der Konsumgesellschaft“ als Modulprüfung</p>
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme (Kurzreferat / Thesenpapier / Vortrag etc. mit schriftlicher Ausarbeitung) in den Veranstaltungen „Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung „ und „Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit“.</p>
10	<p>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Regine Bigga, Georg Raacke</p>

Lebensmittel und Ernährung					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
3	270 h	9	2. – 3. Sem.	Jedes Semester	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Lebensmittelkunde und -qualität			45 h	45 h
	b) Ernährungsphysiologie			45 h	45 h
	c) Experimentelle Lebensmittellehre oder			1 x 30 h	1 x 60 h
	d) Experimentelle Ernährungslehre				
2	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, ▪ kennen die grundsätzlichen Prinzipien und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung und ihre Bedeutung für die Lebensmittelqualität, -verträglichkeit und Nährstoffverfügbarkeit, ▪ können ernährungsphysiologisches Basiswissen und ernährungswissenschaftliche Begriffe und Methoden erläutern und exemplarisch anwenden, ▪ verstehen die Rolle der Makro- und Mikronährstoffe sowie physiologische Zusammenhänge, ▪ kennen zentrale Stoffwechselforgänge und ihre Bedeutung für den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit, ▪ verstehen die Ursachen von Ernährungsproblemen und können Möglichkeiten zur Problemlösung ableiten, ▪ identifizieren und charakterisieren gesundheitliche Folgen eines Nährstoffmangels oder -überschusses, ▪ können Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Qualitätskriterien und gesundheitsförderlicher Ernährung herstellen, ▪ kennen die Grundlagen experimentellen Arbeitens in einem Labor, ▪ können grundsätzliche Prinzipien und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung exemplarisch experimentell anwenden, ▪ können Prinzipien der Verdauung und des Nährstoffmetabolismus exemplarisch experimentell veranschaulichen, ▪ können schulrelevante Laborexperimente selbstständig planen, durchführen dokumentieren und reflektieren. 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 Kommunikation wissenschaftlicher Information in gesellschaftlichen Zusammenhängen, ▪ Teamfähigkeit, ▪ Sozialkompetenz. 				
3	Inhalte a) Zusammensetzung, Produktion, Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und ihre Bedeutung für deren Qualität, lebensmitteltechnologische Einflüsse auf die Zusammensetzung der Endprodukte, neuartige und funktionelle Lebensmittel, b) Lebensmittel- und nährstoffbezogene Empfehlungen; Energiestoffwechsel, Hunger-Sättigungsmechanismen, Systematik und Bedeutung der Makro- und Mikronährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Nahrungsfasern, Wasser, Alkohol, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine)				

	<p>und sekundäre Pflanzenstoffe), Ernährung des gesunden Menschen</p> <p>c) Versuche und Tests mit festen und flüssigen Nahrungsmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, Mikrobiologie;, Anthropometrie, Sensorik, Nachweis von Nahrungsinhaltsstoffen (Kohlenhydrate, Fette, Mineralstoffe, Vitamine, Enzyme)</p>
4	<p>Lehrformen</p> <p>Insbesondere Vorlesungen mit Übungen, Laborpraktika, selbstständige Planung, Durchführung, Dokumentation und Reflexion von Versuchen</p>
5	<p>Gruppengröße</p> <p>Seminar 30 TN; Vorlesung 120 TN; Übung 15 TN</p>
6	<p>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen)</p> <p>Keine</p>
7	<p>Teilnahmevoraussetzungen</p> <p>Keine</p>
8	<p>Prüfungsformen</p> <p>Klausur im Umfang von 2 Stunden (120 Minuten) als Modulprüfung</p>
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</p> <p>Bestandene Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme (Versuch inklusive Dokumentation) in der Veranstaltung „Experimentelle Lebensmittellehre“ oder „Experimentelle Ernährungslehre“.</p>
10	<p>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</p> <p>Prof. Dr. Helmut Hesecker, Dr. Almut Schmid, Dr. Anke Oepping</p>

Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
4	270 h	9	4. Sem.	Jedes Sommersemester	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen a) Grundlagen der Esskultur b) Kulturtechniken der Nahrungszubereitung			Kontaktzeit 30 h 60 h	Selbststudium 60 h 120 h
2	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennen Grundbegriffe und Aufgabenstellungen der Ernährungswissenschaft, verstehen den Einfluss kulturgeschichtlicher, soziokultureller, wirtschaftlicher, ökologischer, ernährungsphysiologischer und psychischer Faktoren auf Esskultur und Ernährungsverhalten und entwickeln wissenschaftliches 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, ▪ können die Verwendung von Lebensmitteln mit unterschiedlichem Verarbeitungsgrad unter Einbezug von Kenntnissen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung nach vorgegebenen Kriterien reflektieren, ▪ können Anforderungen an nachhaltige Ernährung diskutieren, ▪ können die Auswirkungen von Globalisierung auf Esskultur beschreiben, ▪ können Essen und Ernährung als kulturelle und soziale Phänomene theoretisch erläutern und am Beispiel darstellen, ▪ können Sinneswahrnehmungen im Rahmen von Verkostungen und Geschmackserfahrungen differenziert beschreiben, ▪ können Diskrepanzen zwischen physiologischem Bedarf und subjektiven Bedürfnissen erkennen und reflektieren, ▪ 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, haushälterischen 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. 				
3	<p>Inhalte</p> <p>a) 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, Körperumgang und Identität, exemplarische Auswahl, Zusammenstellung von</p>				

	<p>Nahrungsmitteln und Speisen nach vorgegebenen Kriterien, Globalisierung und Regionalisierung von Esskulturen, Jugendesskultur, Bewertung von Produkt- und Ernährungsinformationen, Lebensmittelkennzeichnung, Vorratshaltung, Essen und Kommunikation.</p> <p>b) Umgang mit Nahrungsmitteln, Kulturtechniken der Nahrungszubereitung und der Mahlzeitengestaltung, grundlegende Garverfahren, Schneidetechniken, Vorratshaltung; Vertiefung der Prinzipien und Methoden der Nahrungszubereitung; Arbeitsplanung und -organisation, Hygienekonzepte; sach- und situationsgerechte Auswahl von Rezepten nach vorgegebenen Kriterien (z. B. Sinnlichkeit, Gesundheit, Nachhaltigkeit), Nahrungsmittel mit unterschiedlichem Verarbeitungsgrad, fachpraktische Grundlagen der Auswahl und Beschaffung von Nahrungsmitteln.</p>
4	<p>Lehrformen Seminar mit Aufgaben (z. B. Textstudium, Übungen, Interviews, Fallbearbeitung, Erkundung). Übung: Durchführung von Praxisanteilen im Handlungsfeld Ernährung</p>
5	<p>Gruppengröße Seminar 30 TN; Übung 16 TN</p>
6	<p>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine</p>
7	<p>Teilnahmevoraussetzungen Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Veranstaltungen der Module 1 bis 3</p>
8	<p>Prüfungsformen Demonstration und schriftliche Ausarbeitung zu einer exemplarischen Handlungssituation „Ernährung im Alltag“ nach vorgegebenen Kriterien. Die Modulprüfung wird in der Veranstaltung Kulturtechniken der Nahrungszubereitung durchgeführt.</p>
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme (Referat / Thesenpapier / Vortrag etc.) in der Veranstaltung Grundlagen der Esskultur.</p>
10	<p>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r Regine Bigga, Dr. Almut Schmid</p>

Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung

Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
5	270 h	9	3. – 4. Sem.	Jedes Semester	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts			30 h	60 h
	b) Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung			30 h	60 h
	c) Gestaltung von Lehr-Lernmöglichkeiten			30 h	60 h
2	<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 und genderorientierte Lehr- und Lernprozesse, ▪ können Inhalte exemplarisch für Lerngruppen auswählen, curricular anordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die 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 sach- und fachgerecht einsetzen und ihre Entscheidung begründen, ▪ erwerben Grundlagen für eine zielgruppengerechte Rückmeldung, Beratung und Förderung in der Ernährungs- und Verbraucherbildung. <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. 				
3	<p>Inhalte</p> <p>a) Entwicklung, Bedeutung und Beurteilung der Ernährungs- und Verbraucherbildung bzw. der haushaltsbezogenen Bildung und grundlegender fachdidaktischer Kategorien; Bildungsziele, Standards und Kompetenzen des Faches, Begründung und Legitimation; adressatenbezogene Kommunikations- und Vermittlungstechniken; Grundstrukturen des fachlichen Denk-, Erkenntnis- und Kommunikationsprozesses; fachspezifische Perspektive auf interkulturelle und genderorientierte Lernprozesse; 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, Schmexperiment, 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>				

	c) Analyse von Lehr-Lernsituationen, Berücksichtigung von Schülervoraussetzungen, „Theorie-Praxis-Phänomen“ im haushaltsbezogenen Unterricht, notwendige Lehrerkompetenzen, Lehren und Lernen in der Schulküche.
4	Lehrformen Insbesondere seminaristischer Unterricht, Simulationen, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten, Planspiel
5	Gruppengröße Seminar 30 TN
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine
7	Teilnahmevoraussetzungen Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte des Moduls 1 sowie der Veranstaltungen „Sozioökonomische und soziokulturelle Grundlagen der Lebensführung“, „Nachhaltige Lebensführung: Umwelt, Konsum, Gesundheit“, „Lebensmittelkunde und -qualität“ sowie „Ernährungsphysiologie“
8	Prüfungsformen Schriftliche Ausarbeitung und Reflexion einer Unterrichtsreihe im Umfang von maximal 20 Seiten als Modulprüfung
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulprüfung sowie qualifizierte Teilnahme in den Veranstaltungen „Allgemeine Didaktik des haushaltsbezogenen Unterrichts“ (Unterrichtsskizze im Umfang von 8 -10 Seiten) und „Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung“ (Erarbeitung einer fachspezifischen Methode) .
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Regine Bigga,

Ernährung, Gesundheit und Gesundheitsförderung in Settings					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots Jedes Semester	Dauer
6	180 h	6	5. – 6. Sem.		2 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Ernährung und Gesundheit im Kindes- und Jugendalter oder			1 x 30 h	1 x 90 h
	b) Ernährung und Diätetik und				
	c) Gesundheitstheorien und -handeln oder			1 x 30 h	1 x 30 h
	d) Gesundheitsförderung in Settings				
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen				
	Fachliche Kompetenzen:				
	Die Studierenden:				
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ kennen wissenschaftlich abgesicherte Ernährungskonzepte im Kindes- und Jugendalter und können diese fachlich begründen, ▪ kennen die zielgruppenspezifischen Qualitätsstandards zur Verpflegung und können diese kriteriengeleitet bewerten und exemplarisch anwenden, ▪ können spezifische Ernährungs- und Gesundheitsprobleme im Kindes- und Jugendalter analysieren, identifizieren, darstellen sowie reflektieren und wichtige Präventionsmaßnahmen ableiten, ▪ können unterschiedliche Ernährungskonzepte darstellen und beurteilen, ▪ können Lebensmittel und Speisen kriteriengeleitet bewerten, ▪ kennen geeignete diätetische Maßnahmen in der Therapie ernährungsassoziierter Krankheiten ▪ können die Wirksamkeit diätetischer Maßnahmen (inkl. Reduktionsdiäten) anhand geeigneter Kriterien beurteilen, ▪ können Zusammenhänge zwischen Ernährungs- bzw. Lebensstilfaktoren und Gesundheit benennen, Risiken bewerten und Problemlösungsstrategien entwickeln, ▪ 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 aktuelle Konzepte der Gesundheitsförderung identifizieren ▪ 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 schulischer Gesundheitsförderung für eigenes professionelles Handeln reflektieren. 				
	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. 				

3	<p>Inhalte</p> <p>a) Konzepte ausgewogener Ernährung, Essen in verschiedenen Settings, Ernährungssozialisation und Einflüsse auf das Ernährungs- und Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen, relevante Ernährungs- und Gesundheitsprobleme (z.B. Essstörungen, Sucht, Lebensmittelunverträglichkeiten, Infektionskrankheiten, ADHS), aktuelle Untersuchungen zum Ernährungs- und Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen, Möglichkeiten und Grenzen der Prävention,</p> <p>b) Ernährung von Personengruppen mit besonderen diätetischen Anforderungen, wie z.B. Säuglinge, angeborene und erworbene Stoffwechselerkrankungen, Übergewicht, Adipositas, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten, diätetische Lebensmittel, Ernährungstrends, wie z.B. vegetarische Ernährungsformen, Low-carb, proteinreiche Kostformen, Reduktions- und Modediäten</p> <p>c) Stress- und Bewältigungstheorien (Salutogenese, Public-Health-Theorien) Gesundheitsförderung, Krankheitsprävention, Einflussfaktoren auf die Gesundheit (Migration, Armut, Bildung, Geschlecht), Gesundheitsressourcen in unterschiedlichen Lebensphasen, Gesundheitsvorstellungen und -handeln; Determinanten des Gesundheitsverhaltens</p> <p>d) Gesundheitsförderung im Setting Schule; Gesundheit von Schülerinnen und Schülern, Gesundheit von Lehrkräften, Gesundheitsbegriffe, Bildung und Gesundheit, Gesundheitserziehung; Handlungsfelder der Gesundheitsförderung; Qualitätsdimensionen und -bereiche einer guten gesunden Schule; Projektmanagement und Gelingensbedingungen von Schulentwicklungsprojekten, Evaluation und Gesundheitsförderung</p>
4	<p>Lehrformen Insbesondere seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten,</p>
5	<p>Gruppengröße Seminar 30 TN</p>
6	<p>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine</p>
7	<p>Teilnahmevoraussetzungen Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Module 1 bis 5</p>
8	<p>Prüfungsformen Klausur im Umfang von 120 Minuten als Modulprüfung</p>
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulprüfung</p>
10	<p>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r Prof. Dr. Helmut Hesecker, Dr. Almut Schmid</p>

Verantwortliche Lebensführung zwischen Ökonomie und Ökologie

Modulnummer 7	Workload 180 h	Credits 6	Studiense- mester 5. – 6. Sem.	Häufigkeit des Angebots jedes Semester	Dauer 2 Semester
1	Lehrveranstaltungen a) Haushalte im Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Verbraucherverantwortung und b) Private Lebensführung und Alltagskultur oder c) Anforderungen an die private Lebensführung oder d) Biografie und Lebensführung: Biografisches Lernen			Kontaktzeit	Selbststudium
				30 h	90 h
				1 x 30 h	1 x 30 h
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 Produktqualität, 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 Arbeitsleitung 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. 				

	<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.
3	<p>Inhalte</p> <p>a) Verbraucherrechte (z. B. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, EU-Rechtsprechung, nationale Gesetze), Organisationen und Zielsetzungen des Verbraucherschutzes; Akteure am Markt, Wirtschaftssystem und Rolle der Haushalte; Leitbilder und Zielsetzungen für Verbraucherpolitik.</p> <p>b) 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, Kulturtheorien.</p> <p>c) Lebensführung als Arbeit, Zusammenhang von Lebensführung, Lebensstil 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.</p> <p>d) 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)</p>
4	<p>Lehrformen</p> <p>Insbesondere seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten, Planspiel, erfahrungsbezogenes Lernen, biografisches Lernen</p>
5	<p>Gruppengröße</p> <p>Seminar 30 TN</p>
6	<p>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen)</p> <p>Keine</p>
7	<p>Teilnahmevoraussetzungen</p> <p>Erwartet wird die Kenntnis der Inhalte der Module 1 bis 5</p>
8	<p>Prüfungsformen</p> <p>Modulbegleitendes Portfolio zu den Veranstaltungen des Moduls. Ein Portfolio besteht dabei aus schriftlichen und mündlichen Leistungen aus allen Modulveranstaltungen, wobei aus jeder belegten Veranstaltung eine Leistung enthalten sein muss (Kurzreferate, Präsentationen, Gruppenarbeiten, Rezensionen, Essays usw.). Bewertet wird die im Umfang von 30.000 Zeichen geleistete Reflexion des im Portfolio selbstständig zusammengestellten Materials.</p>
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</p> <p>Bestandene Modulprüfung</p>
10	<p>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r</p> <p>Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Georg Raacke, Regine Bigga</p>

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

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

ISSN 2199-2819