

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
University of Applied Sciences

**Verkündungsblatt der
Hochschule Ostwestfalen-Lippe**
44. Jahrgang – 20. Dezember 2016 – Nr. 39

Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung
für den Masterstudiengang
Lehramt an Berufskollegs
mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik
an der Universität Paderborn und
der Hochschule Ostwestfalen-Lippe

vom 29. Juli 2016

Herausgeber: Präsidium der Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Redaktion: Dezernat I, Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Liebigstraße 87, 32657 Lemgo

**Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung
für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs
mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik
an der Universität Paderborn und der Hochschule Ostwestfalen-Lippe
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) haben die Universität Paderborn und die Hochschule Ostwestfalen-Lippe die folgende Ordnung erlassen:

Inhaltsübersicht

I Allgemeines

- § 34 Zugangs- und Studienvoraussetzungen
- § 35 Studienbeginn
- § 36 Studienumfang
- § 38 Module
- § 39 Praxissemester
- § 40 Profilbildung

II Art und Umfang der Prüfungsleistungen

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

III Schlussbestimmungen

- § 45 Übergangsbestimmungen
- § 46 Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung

Anhang

Studienverlaufsplan
Modulbeschreibungen

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 der beruflichen Fachrichtung des Unterrichtsfaches Bereich mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik umfasst 15 Leistungspunkte (LP), davon 6 LP fachdidaktische Studien, sowie zusätzlich 3 LP fachdidaktische Studien im Praxissemester.

§ 37 Erwerb von Kompetenzen

- (1) In den fachwissenschaftlichen Studien der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
 - vertiefte Kenntnis und Reflexion von lebensmitteltechnischen Sachverhalten und von deren Auswirkungen auf das Berufsfeld und die Gesellschaft,
 - 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 Verständnis der Theorien und Methoden und die Fähigkeit, diese Theorien und Methoden aus den wissenschaftlichen Teilbereichen der Lebensmitteltechnik in fachlichen lernfeldbezogenen Zusammenhängen anzuwenden.
- (2) In den fachdidaktischen Studien der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
 - die Fähigkeit, berufsfeldbezogenen Unterricht Lebensmitteltechnik auf der Basis theoretischer Konzepte zu planen, zu erproben und zu evaluieren,
 - die Fähigkeit, Inhalte für eine Lerngruppe im berufsfeldbezogenen Unterricht Lebensmitteltechnik 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 berufsfeldbezogenen Unterricht Lebensmitteltechnik 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 des Berufsfeldes Lebensmitteltechnik 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 Lebensmitteltechnik,
- 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 15 LP, davon 6 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:

Modul-Nr. 1 Lebensmitteltechnologie		9 LP	
(Hochschule Ostwestfalen-Lippe*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload(h)
1. Sem.	Projektarbeit im Bereich Back- und Süßwarentechnologie oder Getränketechnologie oder Fleischtechnologie	WP	270
Modul-Nr. 2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik I		3 LP	
(Universität Paderborn*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload(h)
1. Sem.	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik I als Vorbereitung auf das Praxissemester	P	90
Modul-Nr. 3 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik II		3 LP	
(Universität Paderborn*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload(h)
4. Sem.	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik II	P	90

* Der Veranstaltungsort kann davon abweichen.

Abkürzungen: P = Pflichtveranstaltung; LP = Leistungspunkte; Sem.= Semester

- (4) Die Beschreibungen der einzelnen Module sind dem Modulhandbuch 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 in der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik umfasst gem. § 7 Abs. 3 und § 11 Allgemeine Bestimmungen ein Praxissemester an einem Berufskolleg. Näheres wird in einer gesonderten Ordnung geregelt.

§ 40 **Profilbildung**

Die berufliche Fachrichtung Lebensmitteltechnik beteiligt sich in der Regel nicht am Lehrveranstaltungsangebot zu den standortspezifischen berufsfeldbezogenen Profilen gemäß § 12 Allgemeine Bestimmungen.

II Art und Umfang der Prüfungsleistungen

§ 41 **Zulassung zur Masterprüfung**

In der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik wird für die Teilnahme an Prüfungen nur zugelassen, wer über die in § 17 Allgemeine Bestimmungen genannten Vorgaben hinaus folgende Voraussetzungen erfüllt:

- Einschreibung als Ersthörer/Ersthörer an der Universität Paderborn sowie Einschreibung als Zweithörer/Zweithörer an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs,

§ 42 **Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung**

- (1) In der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik werden folgende Prüfungsleistungen, die in die Abschlussnote der Masterprüfung eingehen, erbracht, durch das Leistungspunktesystem gewichtet und bewertet:
 - Modulabschlussprüfung zu „Lebensmitteltechnologie“ als Hausarbeit (ca. 15 DIN A4-Seiten)
 - Modulabschlussprüfung zu „Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik I“ als schriftliche Ausarbeitung einer Unterrichtssequenz (max. 30 DIN A4-Seiten)
 - Modulabschlussprüfung zu „Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik II“ als mündliche Prüfung (ca. 30 Minuten)
- (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 **Masterarbeit**

- (1) Wird die Masterarbeit gemäß §§ 17 und 21 Allgemeine Bestimmungen in der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik verfasst, so hat sie einen Umfang, der 15 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 der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik 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 DIN A4-Seiten nicht überschreiten.
- (2) Wird die Masterarbeit in der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik nach Abschluss des Bewertungsverfahrens mit mindestens ausreichender Leistung angenommen, so wird gemäß §

23 Allgemeine Bestimmungen eine mündliche Verteidigung der Masterarbeit anberaunt. Die Verteidigung dauert ca. 30 Minuten. Auf die Verteidigung entfallen 3 LP.

- (3) Wird die Masterarbeit gemäß § 21 Allgemeine Bestimmungen in der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik angefertigt, so wird sie in der Regel in Deutsch abgefasst. In begründeten Fällen kann sie in einer anderen als der deutschen Sprache verfasst werden. Die Entscheidung fällt der Prüfungsausschuss. Die zuständigen Fachvertreter und Fachvertreter sind vor der Entscheidung zu hören.

§ 44

Bildung der Fachnote

Gemäß § 24 Abs. 3 Allgemeine Bestimmungen wird eine Gesamtnote für die berufliche Fachrichtung Lebensmitteltechnik 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.

III *Schlussbestimmungen*

§ 45

Übergangsbestimmungen

Diese Besonderen Bestimmungen gelten mit Wirkung für die Zukunft für alle Studierenden, die für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik an der Universität Paderborn und der Hochschule Ostwestfalen-Lippe eingeschrieben sind.

§ 46

Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen treten am 01. September 2016 in Kraft. Gleichzeitig treten die Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik an der Universität Paderborn und der Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 22. April 2013 (AM.Uni.PB 25/13 sowie Verkündungsblatt der Hochschule Ostwestfalen-Lippe 2013/Nr. 17) außer Kraft.
- (2) Die Besonderen Bestimmungen werden in den Amtlichen Mitteilungen der Hochschule Ostwestfalen-Lippe und der Universität Paderborn veröffentlicht.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Life Science Technologies der Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 8. Juni 2015, des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften der Universität Paderborn vom 17. Juni 2015 im Benehmen mit dem Ausschuss für Lehrerbildung (AfL) der Universität Paderborn vom 18. Juni 2015 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 27. Mai 2015 und 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

Lemgo, den 29. Juli 2016

Für der Präsidenten
Der kommissarische Vizepräsident für
Wirtschafts- und Personalverwaltung
der Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Klaus-Rüdiger Göhner

Studienverlaufsplan

Master-Studiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik (Master of Education)			
1. Semester	<table border="1"><tr><td>2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmittel - Technologie I Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)</td><td>1 Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul (9 LP)</td></tr></table>	2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmittel - Technologie I Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)	1 Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul (9 LP)
2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmittel - Technologie I Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)	1 Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul (9 LP)		
2. Semester	<table border="1"><tr><td>Praxissemester</td></tr></table>	Praxissemester	
Praxissemester			
4. Semester	<table border="1"><tr><td>3 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnologie II Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)</td></tr></table>	3 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnologie II Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)	
3 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnologie II Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP)			

Lebensmitteltechnologie					
Modulnummer 1	Workload 270 h	Credits 9	Studien- semester 1. Sem.	Häufigkeit des An- gebots Sommersemester/ Wintersemester	Dauer Blockveranstaltung
1	Projektarbeit In allen Bereichen der Lebensmitteltechnologie, insbesondere in Fleisch- , Getränke- oder Back- und Süßwarentechnologie			Kontaktzeit 15 h Regelmäßige Be- sprechungen mit Betreuenden	Selbststudium 255 h
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Vertiefung der Produktkenntnisse, selbständige Erarbeitung von technologischen Fragestellungen unter Einbeziehung chemischer, mikrobiologischer, verfahrenstechnischer und lebensmittelrechtlicher Kenntnisse Die Studierenden erwerben: <ul style="list-style-type: none"> • die Fähigkeit zur Erarbeitung wissenschaftlicher Darstellungen • die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten. 				
3	Inhalte Bearbeitung aktueller Fragestellungen aus dem Bereich Nahrungsmittel, Literaturstudium, experimentelle Arbeiten in den Laboratorien der HS OWL und ggf. in der Industrie				
4	Lehrformen Eigenständige Projektarbeit unter Anleitung des Betreuenden				
5	Gruppengröße 15 TN				
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) -				
7	Teilnahmevoraussetzungen Erwartet werden Lebensmitteltechnologische Fachkenntnisse.				
8	Prüfungsformen Hausarbeit (ca. 15 DIN A4-Seiten) in Form eines Projektabschlussberichtes				
9	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen bzw. die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung				
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r Lehrende der HS-OWL aus dem Studiengang Master of Life Science Technologies				
11	Sonstige Informationen Ausgewählte aktuelle Fachliteratur nach Empfehlung der Fachdozenten				

Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnologie I					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
2	90 h	3	1.	Jedes Semester	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen Didaktik I als Vorbereitung auf das Praxissemester			Kontaktzeit 30 h	Selbststudium 60 h
2	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Fähigkeit, das Modell der didaktischen Rekonstruktion zur Planung, Analyse und Bewertung von berufsfeldbezogenem Unterricht anzuwenden und auf seiner Grundlage eigene Unterrichtserfahrungen zu reflektieren, • die Fähigkeit, Inhalte für eine Lerngruppe im berufsfeldbezogenem Unterricht auszuwählen, zu elementarisieren, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen (Schülvorverständnis) zu erproben, zu beurteilen und zu evaluieren. • die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden für eine Lerngruppe im berufsfeldbezogenen Unterricht auszuwählen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen zu beurteilen, • die Fähigkeit, geeignete Medien auszuwählen und zu erstellen und hinsichtlich ihrer spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu beurteilen • die Fähigkeit, exemplarisch Lernumgebungen zu gestalten, 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, <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <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	<p>Inhalte</p> <p>Modell der didaktischen Rekonstruktion (Sachanalyse, Didaktische Analyse, Schülvorstellungen, Lernschwierigkeiten, Differenzierung, Unterrichtsentwicklung, Wirkungs-Evaluation), Methoden und Medien des berufsfeldbezogenen Unterrichts, Unterrichtsrelevante Methoden und Ergebnisse fachdidaktischer Forschung,</p>				
4	<p>Lehrformen</p> <p>Seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten</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>Keine</p>				
8	<p>Prüfungsformen:</p> <p>Schriftliche Ausarbeitung einer Unterrichtssequenz (max. 30 DIN A4-Seiten) als Modulabschlussprüfung</p>				
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten</p> <p>Bestandene Modulabschlussprüfung</p>				
10	<p>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r:</p> <p>Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Rita Brand</p>				

Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik II					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
3	90 h	3	4.	Jedes Semester	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung II			Kontaktzeit 30 h	Selbststudium 60 h
2	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ erwerben die Fähigkeit, aktuelle Fragestellungen der Fachdidaktik und der Fachwissenschaft im Kontext der berufsfeldbezogenen Fachdidaktik Lebensmitteltechnik zu erkennen, zu erschließen und diese in Lernsequenzen umzusetzen, ▪ erwerben die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und Medien für eine Lerngruppe im berufsfeldbezogenen 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, ▪ erwerben die Fähigkeit zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der berufsfeldbezogenen Bildung, ▪ erwerben die Fähigkeit, Kriterien für die Evaluation von gegebenem berufsfeldbezogenem Unterricht zu entwickeln und entsprechende Methoden und Instrumente zur Evaluation des Unterrichts zu beurteilen und weiter zu entwickeln, ▪ erwerben die Fähigkeit, fachliche und fachübergreifende Themen zu kommunizieren und Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit zu analysieren. <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <p>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. 				
3	<p>Inhalte</p> <p>Jeweils aktuelle Entwicklungen der Fachdidaktik oder Fachwissenschaft, offene oder durch das Praxissemester neu aufkommende Forschungsfragen für Fachwissenschaft und Fachdidaktik</p> <p>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>				
4	Lehrformen seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten				
5	Gruppengröße Seminar 30 TN;				
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine				
7	Teilnahmevoraussetzungen Keine				
8	Prüfungsformen Modulabschlussprüfung als mündliche Prüfung (ca. 30 Minuten)				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung				
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r: Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Rita Brand				