

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
University of Applied Sciences

**Verkündungsblatt der
Hochschule Ostwestfalen-Lippe**
41. Jahrgang – 22. April 2013 – Nr. 16

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

vom 22. April 2013

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

Vom 22. April 2013

Aufgrund des § 2 Abs. 4 und § 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 31. Oktober 2006 (GV. NRW. S. 474), zuletzt geändert durch Art. 1 des Gesetzes zur Änderung des Hochschulgesetzes und des Kunsthochschulgesetzes vom 18. Dezember 2012 (GV. NRW. 2012 S. 672), haben die Universität Paderborn und die Hochschule Ostwestfalen-Lippe die folgende Ordnung erlassen:

Inhaltsübersicht

I Allgemeines

§ 34	Zugangs- und Studienvoraussetzungen	2
§ 35	Studienbeginn	2
§ 36	Studienumfang	2
§ 37	Erwerb von Kompetenzen	2
§ 38	Module	3
§ 39	Praxissemester	5
§ 40	Profilbildung	5

II Art und Umfang der Prüfungsleistungen

§ 41	Zulassung zur Masterprüfung	5
§ 42	Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung	5
§ 43	Masterarbeit	6
§ 44	Bildung der Fachnote	6

III Schlussbestimmungen

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

Anhang

Studienverlaufsplan
Modulbeschreibungen

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 der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft umfasst 39 Leistungspunkte (LP), davon 9 LP fachdidaktische Studien, sowie zusätzlich 3 LP fachdidaktische Studien im Praxissemester.

§ 37

Erwerb von Kompetenzen

- (1) In den fachwissenschaftlichen Studien der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
 - vertiefte Kenntnis und Reflexion von ernährungs- und haushaltswissenschaftlichen Sachverhalten und von deren Auswirkungen auf das Individuum, den Sozialverband, die Gesellschaft und das Berufsfeld,
 - die Fähigkeit, Beziehungen und Zusammenhänge zwischen den gesellschaftswissenschaftlichen und naturwissenschaftlichen Teilbereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft herzustellen und zu beurteilen,
 - die Fähigkeit, in ausgewählten Fachperspektiven ein fundiertes Fachwissen zu rezipieren, zu reflektieren und zu bewerten,
 - fundierte Fähigkeiten, sich fachlich aus verschiedenen Fachperspektiven in (neue) Themenfelder des Lernfeldes einzuarbeiten,
 - ein Verständnis der Theorien und Methoden aus den wissenschaftlichen Teilbereichen der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Fähigkeit, diese in fachlichen lernfeldbezogenen Zusammenhängen anzuwenden.

- (2) In den fachdidaktischen Studien der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
- die Fähigkeit, berufsfeldbezogenen Unterricht Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften auf der Basis theoretischer Konzepte zu planen, zu erproben und zu evaluieren,
 - die Fähigkeit, Inhalte für eine Lerngruppe im berufsfeldbezogenen Unterricht Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft,
 - 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 39 LP, davon 9 LP fachdidaktische Studien, ist modularisiert und umfasst 5 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 Ernährungs- und Haushaltswissenschaft			9 LP
(Universität Paderborn*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load(h)
1. Sem.	Ernährungsmedizin	P	90
	Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen	P	90
	Ausgewählte sozioökonomische Fragestellungen	P	90
Modul-Nr. 2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft I			3 LP
(Universität Paderborn*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load(h)
1.Sem.	Didaktik der beruflichen Fachrichtung I Vorbereitung auf das Praxissemester	P	90
Modul-Nr. 3 Dienstleistungs- und Verpflegungsmanagement			9 LP
(Universität Paderborn*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load(h)
3.- 4. Sem	Social Hospitality	P	90
	Verpflegungsmanagement	P	90
	Facility Management	P	90
Modul-Nr. 4 Verbraucherschutz und Beratung			12 LP
(Universität Paderborn*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load(h)
3.- 4. Sem.	Grundlagen der Beratung	P	90
	Verbraucherschutz	P	90
	Beratung: Vertiefung	WP	180
Modul-Nr. 5 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft II/ III			6 LP
(Universität Paderborn*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Work-load(h)
3.- 4. Sem.	Didaktik der beruflichen Fachrichtung II	P	90
	Didaktik der beruflichen Fachrichtung III	P	90

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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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,
- Vorliegen der Teilnahmevoraussetzungen der jeweiligen Module gemäß den Modulbeschreibungen im Anhang.

§ 42

Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung

(1) In der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft werden folgende Prüfungsleistungen, die in die Abschlussnote der Masterprüfung eingehen, erbracht, durch das Leistungspunktesystem gewichtet und bewertet:

- Modulabschlussprüfung zu Modul 1 „Ernährungs- und Haushaltswissenschaft“ als Klausur (120 Minuten)
- Modulabschlussprüfung zu Modul 2 „Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtungen Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft I“ als schriftliche Ausarbeitung einer Unterrichtssequenz (max. 30 DIN A4-Seiten)
- Modulabschlussprüfung zu Modul 3 „Dienstleistung & Verpflegungsmanagement“ als Klausur (120 Minuten)
- Modulabschlussprüfung zu Modul 4 „Verbraucherschutz und Beratung“ als Hausarbeit (ca. 20 DIN A4-Seiten)
- Modulabschlussprüfung zu Modul 5 „Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung“

tungen Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft II“ als mündliche Prüfung (ca. 30 Minuten)

- (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 in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft nach Abschluss des Bewertungsverfahrens mit mindestens ausreichender Leistung angenommen, so wird gemäß § 23 Allgemeine Bestimmungen eine mündliche Verteidigung der Masterarbeit anberaumt. Die Verteidigung dauert ca. 30 Minuten. Auf die Verteidigung entfallen 3 LP.
- (3) Wird die Masterarbeit gemäß § 21 Allgemeine Bestimmungen in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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 Fachvertreterinnen 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft 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

Inkrafttreten und Veröffentlichung

- (1) Diese besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft treten am 01. September 2014 in Kraft.
- (2) Sie werden in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn veröffentlicht.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Life Science Technologies der Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 20. Dezember 2011 und vom 21. November 2012, des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften der Universität Paderborn vom 24. Oktober 2012 im Benehmen mit dem Ausschuss für Lehrerbildung (AfL) der Universität Paderborn vom 22. Dezember 2011 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 21. Dezember 2012 und vom 07. Januar 2013 und durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 31. Oktober 2012.

Paderborn, den 22. April 2013

Lemgo, den 22. April 2013

Der Präsident
der Universität Paderborn

Der Präsident
der Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Professor Dr. Nikolaus Risch

Dr. Oliver Herrmann

Studienverlaufsplan

Master-Studiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Master of Education)	
1. Semester	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 1 Ernährungs- und Haushaltswissenschaft Pflichtmodul (6 SWS / 9 LP) </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirt- schaftswissenschaft I Pflichtmodul (2 SWS / 3 LP) </div> </div>
2. Semester	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: 100%;"> Praxissemester </div>
3. Semester	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 45%;"> 3 Dienstleistungs- und Verpflegungsmanagement Pflichtmodul (6 SWS / 9 LP) </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 45%;"> 4 Verbraucherschutz und Beratung Pflichtmodul (6 SWS / 9 LP) </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px; width: 50%;"> 4 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissen- schaft II/III Pflichtmodul (4 SWS / 6 LP) </div>
4. Semester	

Modulbeschreibungen

Ernährungs- und Haushaltswissenschaft					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
1	270 h	9	1.	Jedes Semester	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Ernährungsmedizin			30 h	60 h
	b) Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen			30 h	60 h
	c) Ausgewählte sozioökonomische Fragestellungen			30 h	60 h
2	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen:</p> <p>Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zusammenhänge zwischen Ernährungs- und Lebensstilfaktoren und Gesundheit erkennen und Problemlösungsstrategien entwickeln, ▪ die Folgen ernährungsmitbedingter Erkrankungen auf persönlicher, sozialer und gesellschaftlicher Ebene erkennen und bewerten, ▪ den Wandel der Ernährung am Beispiel analysieren, reflektieren und bei Bewertungen berücksichtigen, ▪ Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr fachlich bewerten und für die Erstellung von Kostplänen für definierte Bevölkerungsgruppen nutzen, ▪ wichtige Ernährungsprobleme in definierten Bevölkerungsgruppen identifizieren und kennen Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungs- und Gesundheitssituation, ▪ die Zusammenhänge zwischen Nährstoffen, Stoffwechsel und Gesundheit verstehen, ▪ Diäten, Medienberichte und Gesundheitsprodukte fachlich einordnen und reflektieren, ▪ Handlungsalternativen, Diäten, Medienberichte und Gesundheitsprodukte bewerten, ▪ aktuelle Forschungsergebnisse erschließen, ▪ sozialwissenschaftliche Theorien, Methoden und Arbeitsweisen theoriegeleitet anwenden, diese am Beispiel erläutern, ▪ Differenzierungen zwischen Wissenschaft und Alltagswissen herstellen ▪ in Gruppen aufgaben- und projektbezogen arbeiten und lernen. <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>a) Ursachen, Pathogenese und Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen: Adipositas, Diabetes mellitus, Gicht, Hyperlipidämien, Herz-Kreislauf-erkrankungen und Hypertonie, Osteoporose, Krebserkrankungen; Lebensmittelallergien und -intoleranzen; Ernährung und Gene.</p> <p>b) Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Ernährungsepidemiologie; Ernährung in verschiedenen Lebensphasen und definierten Bevölkerungsgruppen, verschiedene Ernährungsformen; Ernährung und Genetik.</p> <p>c) Pluralisierung, Individualisierung, Schichtungsmodelle und Lebensstile, Haushalts- und Familienarbeit im Versorgungsverbund, Geschlechterrollen, Soziologie der Altersgrup-</p>				

	pen, Demographie, Lebenslagen und soziale Ungleichheit, Armutsprävention
4	Lehrformen Insbesondere Vorlesungen, seminaristischer Unterricht, Arbeit in Projektform, Gruppenarbeiten
5	Gruppengröße Seminar 25 TN
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) keine
7	Teilnahmevoraussetzungen Keine
8	Prüfungsformen: Klausur (120 Minuten) als Modulabschlussprüfung
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r: Prof. Dr. Helmut Heseke, NN

Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft I					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
2	90 h	3	1.	Wintersemester	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen Didaktik I als Vorbereitung auf das Praxissemester			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 Unterricht in ausgewählten beruflichen Feldern (aus den 29 Berufen der Ernährungs- und Hauswirtschaft und den sozialen sowie pflegerischen Berufen) anzuwenden und auf seiner Grundlage eigene Unterrichtserfahrungen zu reflektieren, • die Fähigkeit, Unterrichtsinhalte für Lerngruppen spezifischer beruflicher Felder der Hauswirtschaft – unter Berücksichtigung unterschiedlicher Arbeits- und Einsatzorte - auszuwählen, zu elementarisieren, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen (Schülervorverständnis) zu erproben, vor dem Hintergrund der schulischen Praxis 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 oder zu erstellen und hinsichtlich ihrer spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu beurteilen, • die Fähigkeit, exemplarisch Lernumgebungen für die Ausbildung in unterschiedlichen beruflichen Feldern der Hauswirtschaft zu gestalten, die Bedeutung eines Sachverhalts für das Verständnis der Erfahrungs- und zukünftigen Berufswelt der Lernenden aufzuzeigen, für die Lernenden den Zuwachs von Kompetenz erfahrbar zu machen, • die Fähigkeit, einen Unterrichtsablauf unter lernfelddidaktischen Gesichtspunkten zu beschreiben, zu reflektieren und zu evaluieren, 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der berufsfeldbezogenen Bildung, <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen: Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen, • Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperation, • die Fähigkeit zur Präsentation, • die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten.
3	<p>Inhalte</p> <p>a) Modell der didaktischen Rekonstruktion (Sachanalyse, Didaktische Analyse, Schülervorstellungen, Lernschwierigkeiten, Differenzierung, Unterrichtsentwicklung, Wirkungs-Evaluation), Methoden und Medien des berufsfeldbezogenen Unterrichts, unterrichts- und lernfeldrelevante Methoden und Ergebnisse fachdidaktischer Forschung bezogen auf die relevanten hauswirtschaftlichen Berufsfelder der Auszubildenden,</p> <p>b) Unterrichtsqualität im berufsfeldbezogenen Unterricht, Leistungsbewertung und Diagnose im berufsfeldbezogenen Unterricht, Planung und videogestützte Analyse von Unterricht</p>
4	<p>Lehrformen Insbesondere Vorlesungen, seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten</p>
5	<p>Gruppengröße Seminar 25 TN</p>
6	<p>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) keine</p>
7	<p>Teilnahmevoraussetzungen Keine</p>
8	<p>Prüfungsformen: Schriftliche Ausarbeitung einer Unterrichtssequenz (max. 30 DIN A4-Seiten) als Modulabschlussprüfung</p>
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung</p>
10	<p>Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r: Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Rita Brand (StD'in)</p>

Dienstleistungs- und Verpflegungsmanagement					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
3	270 h	9	3. – 4.	Jedes Semester	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Social Hospitality			30 h	60 h
	b) Verpflegungsmanagement			30 h	60 h
	c) Facility Management			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 Konzepte und Managementmethoden und -instrumente der Hotellerie und des Hospitalitysektors im Sozial- und Gesundheitsbereich Social Hospitality und können diese vor theoretischem Hintergrund mit Blick auf den Einsatz in den beruflichen Feldern bewerten • kennen Konzepte von Organisation und Planung der Mitarbeiterführung und -einsatzplanung, der Arbeitsplatzgestaltung, der Kostenrechnung und der Finanzierung und können diese auf Anliegen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben anwenden, • können mit branchentypischer Software umgehen • kennen Aufgabenbereiche des kaufmännischen und infrastrukturellen Facility Managements. • kennen Methoden des Facility Managements und sind in der Lage, sie beispielhaft einzusetzen und vor theoretischem Hintergrund zu reflektieren • können komplexe Aufgaben im Facility Management lösen <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>a) Konzepte und Managementtheorien und -methoden der Hotellerie, Managementinstrumente des Hospitalitysektors im Sozial- und Gesundheitsbereich Social Hospitality</p> <p>b) Begriff des Verpflegungsmanagement, die Unterteilung in die verschiedenen Arten von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Planungsabläufe, der Arbeits- und Investitionsplanungen und deren Umsetzungen, Grundlagen zum Selbststudium von Software-Programmen</p> <p>c) Grundlagen des Facility Management mit Zielen, Aufgaben, Struktur und Arbeitsbereichen, Begriff des Facility Management, die Einteilung in infrastrukturelles, kaufmännisches und technisches Facility Management, Führung und Organisation der Bereiche</p>				
4	Lehrformen seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten				
5	Gruppengröße Seminar 25 TN				
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) keine				
7	Teilnahmevoraussetzungen Keine				
8	Prüfungsformen: Klausur (120 Minuten) als Modulabschlussprüfung				
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung				

10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r: Prof. Dr. Kristen Schlegel-Matthies, Nicole Fritsche
-----------	--

Verbraucherschutz und Beratung					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
4	360 h	9	3. – 4.	Jedes Semester	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Grundlagen der Beratung			30 h	60 h
	b) Verbraucherschutz			30 h	60 h
	c) Beratung: Vertiefung			30 h	150 h
2	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen</p> <p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen Beratungskonzepte und -methoden und können diese theoriegeleitet anwenden • kennen Konzepte über Lernfähigkeit, Teamfähigkeit und können diese anwenden • kenne Konzepte über Kommunikation und Interaktion und können diese berufsfeldorientiert beleuchten • können an Fallbeispielen Beratungskonzepte reflektiert anwenden • können unterschiedliche Beratungsansätze modellhaft anwenden • erkennen die wirtschaftspolitische Begründung der Verbraucherpolitik insbesondere in Bezug auf das Marktversagen und die Grenzen der Konsumentensouveränität • kennen die Ausgestaltung der Verbraucherpolitik in der BR Deutschland, der Europäischen Union und in Bezug auf die Regulierung des internationalen Handels. • sind in der Lage, Fallstudien in Bezug auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz, Produkthaftung durchzuführen • können Thesen zur Verbraucherpolitik 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>a) Konzepte über Gesprächsführung und Beratung, Aspekte der Gesprächsführung in ausgewählten Bereichen, Schwierige Situationen in Einzel- und Gruppenberatung, kulturelle Aspekte in der Beratung</p> <p>b) Verbraucherpolitik als Teilbereich der Wirtschaftspolitik, Begründung des staatlichen Eingriffs in das Marktgeschehen, Arten des Marktversagen, Instrumente der Verbraucherpolitik, Institutionelle Ausgestaltung der Verbraucherpolitik, Verbrauchsstrukturanalyse</p> <p>c) Ansätze der Beratung, Fallarbeit, Grundlagen der Kommunikation, Kommunikationstheorien, Medien und Massenkommunikation, sozialpsychologische Erklärungsansätze, Richtungen und Methoden der Psychotherapie</p>				
4	Lehrformen seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten, Fallarbeit				
5	Gruppengröße Seminar 25 TN				
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine				
7	Teilnahmevoraussetzungen Keine				
8	Prüfungsformen: Hausarbeit (ca. 20 DIN A4-Seiten) als Modulabschlussprüfung				

9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung				
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r: Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Mattheis, Nicole Fritsche				
Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft II/ III					
Modulnummer 5	Workload 180 h	Credits 6	Studiensemester 3. - 4.	Häufigkeit des Angebots Jedes Semester	Dauer 2 Semester
1	Lehrveranstaltungen a) Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung II b) Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung III			Kontaktzeit 30 h 30 h	Selbststudium 60 h 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 berufsfeldbezogenen Fachdidaktik und der Fachwissenschaft im Kontext der Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zu erkennen, zu erschließen und diese in Lernsituationen entsprechend der Lernfelddidaktik umzusetzen, ▪ erwerben die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und Medien für eine Lerngruppe im berufsfeldbezogenen Unterricht theorie- und arbeitsprozessbezogen mit Blick auf die Ausbildungsordnungen und die für die unterschiedlichen Berufsfelder relevanten schulischen Curricula auszuwählen, selbst zu gestalten und ihre Angemessenheit im Hinblick auf ihre spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen in Lehr-Lernprozessen zu erproben und vor dem Hintergrund der schulischen Praxis zu beurteilen, ▪ erwerben die Fähigkeit zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der berufsfeldbezogenen Bildung, ▪ erwerben die Fähigkeit, Kriterien für die Diagnose und Evaluation von gegebenem berufsfeldbezogenem Unterricht in Orientierung an den Berufen des ernährungs- und hauswirtschaftlichen Feldes zu entwickeln und entsprechende Methoden und Instrumente zur Evaluation der je spezifischen Lehr- und Lernarrangements zu beurteilen und weiter zu entwickeln, ▪ erwerben die Fähigkeit, situationspezifische 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, • Methodenkompetenz zur Lehre mit neuen Medien 				

3	Inhalte a) Jeweils aktuelle Entwicklungen der Fachdidaktik oder Fachwissenschaft, offene oder durch das Praxissemester neu aufkommende für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsdidaktik bedeutsame Forschungsfragen aus den Bildungswissenschaften, der Fachwissenschaft und der Fachdidaktik b) 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
4	Lehrformen seminaristischer Unterricht, Projektarbeiten, Gruppenarbeiten
5	Gruppengröße Seminar 25 TN;
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) Keine
7	Teilnahmevoraussetzungen Keine
8	Prüfungsformen Mündliche Prüfung (ca. 30 Minuten) als Modulabschlussprüfung
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r: Prof. Dr. Schlegel-Matthies, Rita Brand (StD'in)