

# **Verkündungsblatt der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe**

50. Jahrgang – 23. Juni 2022 – Nr. 38

Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung für den  
Masterstudiengang

Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und  
Hauswirtschaftswissenschaft an der  
Universität Paderborn und der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe

vom 31. Mai 2022

**Herausgeber: Präsidium der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe**

Redaktion: Justizariat, Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Campusallee 12, 32657 Lemgo

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

**vom 31. Mai 2022**

Aufgrund des § 2 Abs. 4 und § 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 16. September 2014 (GV.NRW. S. 547), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 25. November 2021 (GV. NRW. Seite 1210a), hat die Universität Paderborn die folgende Ordnung erlassen:

Inhalt

§ 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
§ 41	Teilnahmevoraussetzungen.....	5
§ 42	Leistungen in den Modulen.....	5
§ 43	Masterarbeit.....	6
§ 44	Bildung der Fachnote .....	6
§ 45	Übergangsbestimmungen.....	7
§ 46	Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung.....	7

Anhang

Exemplarischer Studienverlaufsplan

Modulbeschreibungen

## **§ 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 Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft umfasst 39 Leistungspunkte (LP), davon 9 LP fachdidaktische Studien, sowie zusätzlich 3 LP fachdidaktische Studien im Praxissemester. 3 LP entfallen auf inklusionsorientierte Fragestellungen.

## **§ 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 Hauswirtschaftswissenschaft 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 im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft auf der Basis theoretischer Konzepte zu planen, zu erproben und zu evaluieren,
  - die Fähigkeit, Inhalte für eine heterogene Lerngruppe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft auszuwählen, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die kognitiven, psychomotorischen und affektiven Voraussetzungen (Schülvorverständnis) sowie im Hinblick auf spezifische Förderbedarfe zu beurteilen,
  - die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und -medien für eine heterogene Lerngruppe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft theoriegeleitet auszuwählen, selbst zu gestalten und ihre Angemessenheit im Hinblick auf ihre spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu erproben und zu beurteilen,
  - Kenntnis und Reflexion der Auswirkungen von Digitalisierung, Mediatisierung und nachhaltiger Entwicklung auf die Gestaltung von Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft,
  - die Fähigkeit, Unterrichtsqualität anhand von Standards des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft 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 für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft,
  - 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 umfasst vier Pflichtmodule.
- (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:

<b>Modul-Nr. 1 Ernährungswissenschaft</b> <span style="float: right;"><b>9 LP</b></span>			
(Universität Paderborn*)			
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Workload (h)</b>
1. Sem.	a) Ernährungsmedizin	P	90
	b) Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen	P	90
	c) Public Health Nutrition oder	WP	90
	d) Klinische Ernährung und Diätetik		
<b>Modul-Nr. 2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft</b> <span style="float: right;"><b>9 LP</b></span>			
(Universität Paderborn*)			
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Workload (h)</b>
1./3. Sem.	a) Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als Vorbereitung auf das Praxissemester	P	90
	b) Umgang mit Heterogenität in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft	P	90
	c) Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Vertiefung	P	90
<b>Modul-Nr. 3 Nachhaltiges Dienstleistungsmanagement</b> <span style="float: right;"><b>9 LP</b></span>			
(Universität Paderborn*)			
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Workload (h)</b>
3./4./4. Sem	a) Care – Versorgung und Betreuung	P	90
	b) Social Hospitality	P	90
	c) Verpflegungsmanagement	P	90
<b>Modul-Nr. 4 Verbraucherschutz und Beratung</b> <span style="float: right;"><b>12 LP</b></span>			
(Universität Paderborn*)			
<b>Zeitpunkt (Sem.)</b>		<b>P/WP</b>	<b>Workload (h)</b>
3./4. Sem.	a) Grundlagen der Beratung und Kommunikation	P	90
	b) Verbraucherschutz	P	90
	c) Beratung und Kommunikation: Vertiefung	WP	180

- (4) Einzelheiten zu den Modulen können den Modulbeschreibungen im Anhang entnommen werden, die Teil dieser Besonderen Bestimmungen sind.

## **§ 39**

### **Praxissemester**

Das Masterstudium in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft umfasst gem. § 7 Absatz 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.

## **§ 41**

### **Teilnahmevoraussetzungen**

- (1) Teilnahmevoraussetzungen für ein Modul gemäß § 9 Absatz 2 Allgemeine Bestimmungen regeln die Modulbeschreibungen.
- (2) Weitere Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen gemäß § 17 Absatz 2 Allgemeine Bestimmungen werden in den Modulbeschreibungen geregelt.

## **§ 42**

### **Leistungen in den Modulen**

- (1) In den Modulen sind Leistungen nach Maßgabe der Modulbeschreibungen zu erbringen.
- (2) Prüfungsleistungen werden gemäß § 19 Allgemeine Bestimmungen erbracht. Folgende andere Form ist insbesondere vorgesehen:
  - Schriftliche Ausarbeitung eines Unterrichtsvorhabens (37.500-50.000 Zeichen).
- (3) Im Rahmen qualifizierter Teilnahme kommen in Betracht:
  - 1-3 schriftliche Tests (10-30 Minuten)
  - 1-3 Protokolle

- ein kurzes Fachgespräch/Kurzkolloquium
- qualifizierter Diskussionsbeitrag
- ein Referat (ca. 10-30 Minuten)
- 1-3 schriftliche Hausaufgaben
- ein Reflexionspapier (12.500-25.000 Zeichen)
- Praktikumsbericht (12.500-25.000 Zeichen)
- Moderation einer Seminarsitzung
- eine Kurzpräsentation (10-30 Minuten)
- ein Kurzportfolio (= Arbeitsmappe, 25.000-37.500 Zeichen)
- eine Demonstration von Analysen und/oder Messungen (30-60 Minuten).

Die bzw. der jeweilige Lehrende setzt fest, was im Rahmen qualifizierter Teilnahme konkret zu erbringen ist. Dies wird spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit von der bzw. dem jeweiligen Lehrenden und im Campus Management System der Universität Paderborn oder in sonstiger geeigneter Weise bekannt gegeben.

### **§ 43**

#### **Masterarbeit**

- (1) Wird die Masterarbeit gemäß § 21 Allgemeine Bestimmungen in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft verfasst, so kann sie wahlweise in der Fachwissenschaft oder der Fachdidaktik verfasst werden.
- (2) Eine mündliche Verteidigung der Masterarbeit gemäß § 23 Allgemeine Bestimmungen ist erforderlich.

### **§ 44**

#### **Bildung der Fachnote**

Es gilt § 24 Allgemeine Bestimmungen.

## **§ 45**

### **Übergangsbestimmungen**

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen gelten für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2022/2023 erstmalig für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der Universität Paderborn und der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe eingeschrieben werden.
- (2) Studierende, die bereits vor dem Wintersemester 2022/23 an der Universität Paderborn und der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft eingeschrieben worden sind, legen ihre Masterprüfung einschließlich Wiederholungsprüfungen letztmalig im Sommersemester 2025 nach den Besonderen Bestimmungen in der Fassung vom 29. Juli 2016 (AM.Uni.Pb 98.16 sowie Verkündungsblatt der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe Nr. 41/2016) ab. Ab dem Wintersemester 2025/26 wird die Masterprüfung einschließlich Wiederholungsprüfungen nach diesen Besonderen Bestimmungen abgelegt.

## **§ 46**

### **Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung**

- (1) Diese Besonderen Bestimmungen treten am 1. September 2022 in Kraft. Gleichzeitig treten die Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der Universität Paderborn und der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 29. Juli 2016 (AM.Uni.Pb 98.16 sowie Verkündungsblatt der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe Nr. 41/2016) außer Kraft.
- (2) Diese Besonderen werden in den Amtlichen Mitteilungen der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe und der Universität Paderborn veröffentlicht.
- (3) Gemäß § 12 Absatz 5 HG kann nach Ablauf eines Jahres seit der Bekanntmachung dieser Ordnung gegen diese Ordnung die Verletzung von Verfahrens- oder Formvorschriften des Hochschulgesetzes oder des Ordnungs- oder des sonstigen autonomen Rechts der Hochschule nicht mehr geltend gemacht werden, es sei denn,
  1. die Ordnung ist nicht ordnungsgemäß bekannt gemacht worden,
  2. das Präsidium hat den Beschluss des die Ordnung beschließenden Gremiums vorher beanstandet,

3. der Form- oder Verfahrensmangel ist gegenüber der Hochschule vorher gerügt und dabei die verletzte Rechtsvorschrift und die Tatsache bezeichnet worden, die den Mangel ergibt, oder
4. bei der öffentlichen Bekanntmachung der Ordnung ist auf die Rechtsfolge des Rügeausschlusses nicht hingewiesen worden.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fachbereichsrates des Fachbereichs Life Science Technologies der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 20. Oktober 2021, des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften der Universität Paderborn vom 14. Juli 2021 im Benehmen mit dem Lehrerbildungsrat des Zentrums für Bildungsforschung und Lehrerbildung der Universität Paderborn – PLAZ-Professional School vom 24. Juni 2021 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 14. Juli 2021 und nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 11. November 2021.

Paderborn, den 31. Mai 2022

Die Präsidentin  
der Universität Paderborn

Professorin Dr. Birgitt Riegraf

Lemgo, den 31. Mai 2022

Der Präsident  
der Technischen Hochschule  
Ostwestfalen-Lippe

Professor Dr. Jürgen Krahl

Hinweis:

Nach Ablauf von einem Jahr nach Bekanntgabe dieser Ordnung können nur unter den Voraussetzungen des § 12 Absatz 5 Nr. 1 bis Nr. 4 Hochschulgesetz NRW Verletzungen von Verfahrens- oder Formvorschriften des Hochschulgesetzes oder des Ordnungs- oder des sonstigen Rechts der Hochschule geltend gemacht werden. Ansonsten ist eine solche Rüge ausgeschlossen.

## Anhang

### Exemplarischer Studienverlaufsplan

Sem.	LP	Fachwissenschaft	Fachdidaktik	
1.	12	<b>Ernährungswissenschaft</b> Ernährungsmedizin Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen Public Health Nutrition oder Klinische Ernährung und Diätetik	<b>Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft</b>  Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als Vorbereitung auf das Praxissemester	
2.		<b>Praxissemester</b> Begleitseminar Begleitforschungsseminar		
3.	15	<b>Nachhaltiges Dienstleistungsmanagement</b>  Care – Versorgung und Betreuung	<b>Verbraucherschutz und Beratung</b>  Grundlagen der Beratung und Kommunikation Verbraucherschutz	Umgang mit Heterogenität in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft  Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Vertiefung
4.	12	Social Hospitality  Verpflegungsmanagement	Beratung und Kommunikation: Vertiefung	
	39	(30 LP)	(9 LP)	

## Modulbeschreibungen

Ernährungswissenschaft							
Nutritional Science							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
1	270	9	1.	a+d: jedes Semester b: WiSe c: SoSe	1	de	P
1	<b>Modulstruktur:</b>						
		<b>Lehrveranstaltung</b>	<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit (h)</b>	<b>Selbststudium (h)</b>	<b>Status (P/WP)</b>	<b>Gruppengröße (TN)</b>
	a)	Ernährungsmedizin	S	30	60	P	30
	b)	Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen	S	30	60	P	30
	c) o- der d)	Public Health Nutrition	S	30	60	WP	30
	Klinische Ernährung und Diätetik	S	30	60	WP	30	
2	<b>Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls:</b> Wahlmöglichkeiten besteht zwischen der Lehrveranstaltung c) oder d)						
3	<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine						
4	<b>Inhalte:</b>						
	a) Ursachen, Pathogenese und Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen: Adipositas, Diabetes mellitus, Fettleber, Hyperurikämie und Gicht, Hyperlipidämien, Herz-Kreislauf-erkrankungen und Hypertonie, Osteoporose, Krebserkrankungen; Lebensmittelallergien und -intoleranzen; Mangelkrankungen, Rheuma, Schilddrüsenerkrankungen.						
	b) Ernährungsassoziierte Gesundheitsrisiken und Präventionspotential auf Bevölkerungsebene; Monitoring und Surveillance; Modell-basierte Public Health Interventionsstrategien und Interventionstheorien; Durchführung und Evaluation von Public Health Interventionen; Gesundheitsförderung und Prävention in verschiedenen Settings; Instrumente der Ernährungspolitik						
	c) Ernährungsstatus und Screeningmethoden; rationelle Diätetik, Rationalisierungsschema; orale Supplementierung, enterale, parenterale Ernährung Maßnahmen der Ernährungstherapie bei ausgewählten pathologischen Prozessen; Ernährung und Lebensqualität; ethische Aspekte						
	d) Lebensmittelbasierte Prävention für Bevölkerungsgruppen Ernährungsassoziierte Gesundheitsrisiken und Gesundheitsförderung für Bevölkerungsgruppen; Ernährung in verschiedenen Lebensphasen und definierten Bevölkerungsgruppen, verschiedene Ernährungspraktiken; personalisierte Ernährung, Interventionen in verschiedenen Settings, Essen als Lebensstilentscheidung.						

5	<p><b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:</b></p> <p><b>Fachliche Kompetenzen:</b></p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ein Verständnis der Rolle von Ernährung in der Primär- und Sekundärprävention von ernährungsmitbedingten Erkrankungen</li> <li>• die Fähigkeit Ätiologie, Pathogenese, Diagnose und Therapie und Prävention von ernährungsmitbedingten Erkrankungen darzulegen,</li> <li>• ein Verständnis der Folgen ernährungsmitbedingter Erkrankungen auf persönlicher, sozialer und gesellschaftlicher Ebene und die Fähigkeit diese einzuordnen,</li> <li>• können Modelle und Theorien von Public Health Nutrition erläutern und einordnen,</li> <li>• sind in der Lage, den Bedarf gesundheitsfördernder Maßnahmen auf Populationsebene abzuleiten</li> <li>• können populationsbasierte Ziele einer gesundheitsfördernden Ernährung formulieren</li> <li>• können das Prinzip des Public Health Action Cycle auf Public Health Interventionen einer gesundheitsfördernden Ernährung anwenden</li> <li>• können Public Health Interventionen und ernährungspolitische Instrumente hinsichtlich ihrer Wirksamkeit, ihres Kosten-Nutzen-Verhältnisses, möglicher unerwünschter Nebenwirkungen und ethischer Aspekte bewerten</li> <li>• die Fähigkeit, ernährungsmedizinische und diätetische Therapiekonzepte und Leitlinien auf ihre Anwendbarkeit in der Praxis zu analysieren,</li> <li>• die Fähigkeit, Mangelernährung und Ernährungsprobleme fachlich einzuordnen und vor dem Hintergrund aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse ernährungstherapeutische Lösungen zu entwickeln</li> <li>• die Fähigkeit, bevölkerungsgruppenspezifische Ziele einer gesundheitsfördernden Ernährung formulieren</li> <li>• die Fähigkeit, bevölkerungsgruppenspezifische Risiken zu identifizieren und spezifische Maßnahmen abzuleiten,</li> <li>• die Fähigkeit, Ernährungsweisen von Bevölkerungsgruppen unter gesundheitlichen, sozialen, kulturellen, ökonomischen und ökologischen Aspekten zu analysieren, Handlungsmöglichkeiten zu identifizieren und deren Umsetzung zu reflektieren</li> </ul> <p><b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b></p> <p>Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen,</li> <li>• Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperation,</li> <li>• die Fähigkeit zur Präsentation,</li> <li>• die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten.</li> </ul>								
6	<p><b>Prüfungsleistung:</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP)      <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP)      <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)</p> <table border="1" data-bbox="220 1563 1444 1727"> <thead> <tr> <th data-bbox="220 1563 470 1646">Zu</th> <th data-bbox="470 1563 933 1646">Prüfungsform</th> <th data-bbox="933 1563 1193 1646">Dauer bzw. Umfang</th> <th data-bbox="1193 1563 1444 1646">Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="220 1646 470 1727">a), b) und c) oder d)</td> <td data-bbox="470 1646 933 1727">Klausur oder Mündliche Prüfung</td> <td data-bbox="933 1646 1193 1727">120 Minuten ca. 30 Minuten</td> <td data-bbox="1193 1646 1444 1727">100 %</td> </tr> </tbody> </table>	Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a), b) und c) oder d)	Klausur oder Mündliche Prüfung	120 Minuten ca. 30 Minuten	100 %
Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a), b) und c) oder d)	Klausur oder Mündliche Prüfung	120 Minuten ca. 30 Minuten	100 %						

<b>7</b>	<b>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme:</b> Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die Lehrende bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen:</b> keine
<b>9</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:</b> Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls
<b>10</b>	<b>Gewichtung für Gesamtnote:</b> Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).
<b>11</b>	<b>Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen:</b> keine
<b>12</b>	<b>Modulbeauftragte/r:</b> NN, Prof. Dr. Anette Buyken, Dr. Tanja Böllner
<b>13</b>	<b>Sonstige Hinweise:</b> keine

Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft							
Didactics of the professional field of nutrition and home economics							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
2	270	9	1./3.	jedes Semester	2	de	P
1	<b>Modulstruktur:</b>						
		<b>Lehrveranstaltung</b>	<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit (h)</b>	<b>Selbststudium (h)</b>	<b>Status (P/WP)</b>	<b>Gruppengröße (TN)</b>
	a)	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als Vorbereitung auf das Praxissemester	S	30	60	P	30
	b)	Umgang mit Heterogenität in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft	S	30	60	P	30
c)	Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Vertiefung	S	30	60	P	30	
2	<b>Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls:</b> keine						
3	<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
4	<b>Inhalte:</b>						
	<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, Unterrichtsqualität im berufsfeldbezogenen Unterricht, Leistungsbewertung und Diagnose im berufsfeldbezogenen Unterricht, Planung und videogestützte Analyse von Unterricht</p> <p>b) 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</p> <p>c) 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>						
5	<b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:</b>						
	<b>Fachliche Kompetenzen:</b>						
	Die Studierenden erwerben:						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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,</li> <li>die Fähigkeit, Unterrichtsinhalte für heterogene 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,</li> </ul>						

- die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden für eine heterogene Lerngruppe im berufsfeldbezogenen Unterricht auszuwählen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen sowie im Hinblick auf spezifische Förderbedarfe zu beurteilen,
- Kenntnis und Reflexion der Auswirkungen von Digitalisierung und Mediatisierung auf die Gestaltung von Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft,
- die Fähigkeit, für heterogene Lerngruppen 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,
- Kenntnisse zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der berufsfeldbezogenen Bildung,
- 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 für heterogene Lerngruppen entsprechend der Lernfelddidaktik umzusetzen,
- erwerben die Fähigkeit, Unterrichtsmethoden und Medien für eine heterogene 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,
- inklusionsorientierte Lehr-Lernarrangements zu planen und zu evaluieren sowie sich mit individuellen Förderplänen für ausgewählte sonderpädagogische Förderschwerpunkte auseinanderzusetzen,
- erwerben die Fähigkeit zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und Überprüfung von Standards der berufsfeldbezogenen Bildung,
- können Digitalisierung und Mediatisierung als zentrale Themenfelder im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft identifizieren und reflektieren sowie für den Unterricht im Berufsfeld aufbereiten,
- 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 weiterzuentwickeln,
- erwerben die Fähigkeit, situationspezifische fachliche und fachübergreifende Themen zu kommunizieren und Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit zu analysieren.

**Spezifische Schlüsselkompetenzen:**

Die Studierenden erwerben:

- 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 digitalen Medien.

<b>6</b>	<b>Prüfungsleistung:</b>			
	<input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP)		<input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP)	
	<input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)			
	<b>zu</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>Dauer bzw. Umfang</b>	<b>Gewichtung für die Modulnote</b>
	a) bis c)	Schriftliche Ausarbeitung eines Unterrichtsvorhabens oder Präsentation	37.500-50.000 Zeichen  ca. 45 Minuten	100 %
<b>7</b>	<b>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme:</b>			

	keine
<b>8</b>	<b>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen:</b> keine
<b>9</b>	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:</b> Bestandene Modulabschlussprüfung
<b>10</b>	<b>Gewichtung für Gesamtnote:</b> Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).
<b>11</b>	<b>Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen:</b> Das Modul findet auch Verwendung im Studiengang M. Ed. BK Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der UPB.
<b>12</b>	<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Michaela Wilms, Anja Meyer
<b>13</b>	<b>Sonstige Hinweise:</b> Dieses Modul beinhaltet die Auseinandersetzung mit inklusionsrelevanten Fragestellungen im Umfang eines Workloads von 3 LP.

Nachhaltiges Dienstleistungsmanagement							
Sustainable service management							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
3	270	9	3. und 4.	a) WS b) und c) SoSe	2	de	P
1	<b>Modulstruktur:</b>						
		<b>Lehrveranstaltung</b>	<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit (h)</b>	<b>Selbststudium (h)</b>	<b>Status (P/WP)</b>	<b>Gruppengröße (TN)</b>
	a)	Care – Versorgung und Betreuung	S	30	60	P	30
	b)	Social Hospitality	S	30	60	P	30
c)	Verpflegungsmanagement	S	30	60	P	30	
2	<b>Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls:</b> keine						
3	<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
4	<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Alltägliche Lebensführung in unterschiedlichen Sorgesettings (Alter, Behinderung, Familie); Wohn- und Lebenskontexte: Bedarfe und Ressourcen, Teilhabe und Inklusion, Individualisierung und Sinnstiftung in der Moderne, Privatheit und Intimität, Care-Ethik und Menschenbilder, Handlungsfelder und Zielgruppen hauswirtschaftlicher Betreuung; Einordnung/Abgrenzung Cure &amp; Care; Begriff der Dienstleistung, Kennzeichen und Bereiche personen- und haushaltsbezogener Dienstleistungen; Arten und Unterschiede von Dienstleistungen und Dienstleistungsbetrieben (Dienstleistungen in Privathaushalten und sozialen Einrichtungen bzw. hauswirtschaftlichen Betrieben); Dienstleistungen im gesellschaftlichen Wandel des Arbeitsmarktes, der Sozialsysteme und der demographischen Entwicklung</li> <li>b) Ziele, Aufgaben und Arbeitsweisen von Dienstleistungsbetrieben sowie deren Führung und Organisation (insb. Personal- und Materialwirtschaft); Entwicklung von Dienstleistungen; Konzepte, Managementtheorien und -methoden der Hotellerie, Managementinstrumente des Hospitalitysektors im Sozial- und Gesundheitsbereich Social Hospitality; Gebäude- und Reinigungsmanagement, Grundlagen des Qualitätsmanagements, branchenspezifische Qualitätsstandards, Methoden und Techniken im Qualitätsmanagement: Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements: Unternehmen im Spannungsfeld ihrer Anspruchsgruppen; Methoden und Techniken des Nachhaltigkeitsmanagements (Konzepte, Standards, Fallbeispiele)</li> <li>c) Begriff des Verpflegungsmanagements, die Unterteilung in die verschiedenen Arten von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Verpflegungssysteme, Qualitäts- und Nachhaltigkeitsaspekte, Planungsabläufe, der Arbeits- und Investitionsplanungen und deren Umsetzungen, Grundlagen zum Selbststudium von Software-Programmen.</li> </ul>						
5	<b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:</b> <b>Fachliche Kompetenzen:</b> Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• verfügen über ein breit angelegtes Wissen über personen- und haushaltsbezogene Dienstleistungen (Kennzeichen, Bereiche, Kundengruppen, Typen),</li> <li>• kennen einschlägige Konzepte und Methoden, um Dienstleistungen im Bereich Care zu beurteilen und abzugrenzen,</li> <li>• können Ausgangssituationen und Settings in privaten Haushalten, Dienstleistungsbetrieben und sozialen Einrichtungen analysieren,</li> </ul>						

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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,</li> <li>• kennen Aufgabenbereiche des Gebäude- und Reinigungsmanagements,</li> <li>• können Konzepte und Methoden des Nachhaltigkeitsmanagements in der Umsetzung bewerten.</li> </ul> <p><b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b> Die Studierenden erwerben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen,</li> <li>• Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperation</li> <li>• die Fähigkeit zur Präsentation,</li> <li>• die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten</li> </ul>								
<b>6</b>	<p><b>Prüfungsleistung:</b>  <input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP)      <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP)      <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>zu</th> <th>Prüfungsform</th> <th>Dauer bzw. Umfang</th> <th>Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) bis c)</td> <td>Klausur</td> <td>120 Minuten</td> <td>100 %</td> </tr> </tbody> </table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a) bis c)	Klausur	120 Minuten	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a) bis c)	Klausur	120 Minuten	100 %						
<b>7</b>	<p><b>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme:</b> Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die Lehrende bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.</p>								
<b>8</b>	<p><b>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen:</b> keine</p>								
<b>9</b>	<p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:</b> Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls</p>								
<b>10</b>	<p><b>Gewichtung für Gesamtnote:</b> Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).</p>								
<b>11</b>	<p><b>Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen:</b> Dieses Modul findet auch Verwendung im Studiengang M. Ed. BK Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der UPB.</p>								
<b>12</b>	<p><b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Nina Klünder, Dr. Elke Moormann</p>								
<b>13</b>	<p><b>Sonstige Hinweise:</b> keine</p>								

Verbraucherschutz und Beratung							
Consulting and consumer protection							
<b>Modulnummer:</b> 4	<b>Workload (h):</b> 360	<b>LP:</b> 12	<b>Studiensemester:</b> 3. und 4.	<b>Turnus:</b> a) SoSe b) und c) WS	<b>Dauer (in Sem.):</b> 2	<b>Sprache:</b> de	<b>P/WP:</b> P
<b>1</b>	<b>Modulstruktur:</b>						
	<b>Lehrveranstaltung</b>	<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit (h)</b>	<b>Selbststudium (h)</b>	<b>Status (P/WP)</b>	<b>Gruppengröße (TN)</b>	
	a) Grundlagen der Beratung und Kommunikation	S	30	60	P	30	
	b) Verbraucherschutz	S	30	60	P	30	
	c) Beratung und Kommunikation: Vertiefung	S	30	150	WP	30	
<b>2</b>	<b>Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls:</b> keine						
<b>3</b>	<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>4</b>	<b>Inhalte:</b>						
	<p>a) Grundlagen der Kommunikation, Überblick Kommunikationstheorien, 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, Vertiefung Kommunikationstheorien, Medien und Massenkommunikation, sozialpsychologische Erklärungsansätze, Richtungen und Methoden der Psychotherapie</p>						
<b>5</b>	<b>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen:</b>						
	<b>Fachliche Kompetenzen</b>						
	Die Studierenden:						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen soziologische und psychologische Beratungskonzepte und -methoden und können diese theoriegeleitet anwenden,</li> <li>• kennen Konzepte über Lernfähigkeit, Teamfähigkeit und können diese anwenden,</li> <li>• kennen Konzepte über Kommunikation und Interaktion und können diese berufsfeldorientiert beleuchten,</li> <li>• können an Fallbeispielen Beratungskonzepte reflektiert anwenden,</li> <li>• können unterschiedliche Beratungsansätze modellhaft anwenden,</li> <li>• kennen die wirtschaftspolitische Begründung der Verbraucherpolitik insbesondere in Bezug auf das Marktversagen und die Grenzen der Konsumentensouveränität</li> <li>• kennen die Ausgestaltung der Verbraucherpolitik in Deutschland, der Europäischen Union und in Bezug auf die Regulierung des internationalen Handels.</li> <li>• sind in der Lage, Fallstudien in Bezug auf aktuelle Themen und Entwicklungen beim Verbraucherschutz durchzuführen</li> <li>• können Thesen zur Verbraucherpolitik analysieren</li> </ul>						
	<b>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</b>						
	Die Studierenden erwerben:						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen,</li> <li>• Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperation,</li> </ul>						

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Fähigkeit zur Präsentation,</li> <li>• die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten.</li> </ul>								
<b>6</b>	<p><b>Prüfungsleistung:</b>  <input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP)      <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP)      <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>zu</th> <th>Prüfungsform</th> <th>Dauer bzw. Umfang</th> <th>Gewichtung für die Modulnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) bis c)</td> <td>Schriftliche Hausarbeit</td> <td>ca. 50.000 Zeichen</td> <td>100 %</td> </tr> </tbody> </table>	zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a) bis c)	Schriftliche Hausarbeit	ca. 50.000 Zeichen	100 %
zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a) bis c)	Schriftliche Hausarbeit	ca. 50.000 Zeichen	100 %						
<b>7</b>	<p><b>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme:</b>  Qualifizierte Teilnahme zu den Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 42 Besondere Bestimmungen. Näheres zu Form und Umfang bzw. Dauer gibt die Lehrende bzw. der Lehrende spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt.</p>								
<b>8</b>	<p><b>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen:</b>  keine</p>								
<b>9</b>	<p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:</b>  Bestandene Modulabschlussprüfung sowie qualifizierte Teilnahme an den Veranstaltungen des Moduls</p>								
<b>10</b>	<p><b>Gewichtung für Gesamtnote:</b>  Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).</p>								
<b>11</b>	<p><b>Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen:</b>  Dieses Modul findet auch Verwendung im Studiengang B. Ed. BK Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der UPB.</p>								
<b>12</b>	<p><b>Modulbeauftragte/r:</b>  Prof. Dr. Nina Klünder, Dr. Elke Moormann</p>								
<b>13</b>	<p><b>Sonstige Hinweise:</b>  keine</p>								