

Verkündungsblatt der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe

50. Jahrgang – 23. Juni 2022 – Nr. 37

Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung für den
Masterstudiengang
Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-
technik 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 Lebensmitteltechnik
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.....	4
§ 40	Profilbildung	4
§ 41	Teilnahmevoraussetzungen.....	5
§ 42	Leistungen in den Modulen.....	5
§ 43	Masterarbeit.....	6
§ 44	Bildung der Fachnote	6
§ 45	Übergangsbestimmungen.....	6
§ 46	Inkrafttreten, Außerkrafttreten und Veröffentlichung.....	6

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 Lebensmitteltechnik umfasst 15 Leistungspunkte (LP), davon 6 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 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 heterogene 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 heterogene 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 digitale Medien für die Gestaltung von Unterricht theoriegeleitet auszuwählen und zu erproben,
- 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,
- Kenntnis und Reflexion der Auswirkungen von Digitalisierung und Mediatisierung auf die Gestaltung von Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik,
- die Fähigkeit, fachliche und fachübergreifende Themen auch an heterogene Zielgruppen zu kommunizieren und Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit zu analysieren.

§ 38

Module

- (1) Das Studienangebot im Umfang von 15 LP umfasst zwei 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:

Modul Nr. 1 Lebensmitteltechnologie		9 LP	
(Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
1. Sem.	Wissenschaftliche Bearbeitung einer Fragestellung aus der Lebensmitteltechnologie, aus den Bereichen Back- und Süßwaren, Getränke	WP	270
Modul Nr. 2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik		6 LP	
(Universität Paderborn*)			
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload (h)
1. Sem.	a) Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik als Vorbereitung auf das Praxissemester	P	90
	b) Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik – Vertiefung	P	90

* Der Veranstaltungsort kann davon abweichen.

- (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 Lebensmitteltechnik umfasst gem. § 7 Absatz 3 und § 11 Allgemeine Bestimmungen ein Praxissemester an einem Berufskolleg. Das Nähere 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.

§ 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.
- (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 Lebensmitteltechnik 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

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 an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe eingeschrieben sind.

§ 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 Lebensmitteltechnik an der Universität Paderborn und der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe vom 29. Juli 2016 (AM.Uni.Pb 100.16 sowie Verkündungsblatt der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe 39/2016) außer Kraft.
- (2) Diese Besonderen Bestimmungen 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 Rügeauschlusses 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

Lemgo, den 31. Mai 2022
Der Präsident
der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Professorin Dr. Birgitt Riegraf

Prof. 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

Master-Studiengang Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik (Master of Education)			
Sem.	LP	Fachwissenschaft	Fachdidaktik
1.	12	1 Lebensmitteltechnologie Pflichtmodul (9 LP)	2 Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik Pflicht- modul (4 SWS / 6 LP) Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik als Vorbereitung auf das Praxissemester
2.		Praxissemester Begleitseminar Begleitforschungsseminar	
3.	3		Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik – Vertiefung
4.			
	15	9	6

Der Studienverlaufsplan gilt als Empfehlung und Orientierung. Als Studienbeginn (1. Fachsemester) zugrunde gelegt wird das Wintersemester.

Modulbeschreibungen

Lebensmitteltechnologie							
Food Science and Technology							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
1	270	9	1.	jedes Semester	1	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
	Wissenschaftliche Bearbeitung einer Fragestellung aus der Lebensmitteltechnologie, aus den Bereichen Back- und Süßwaren, Getränke	B	15	255	WP	15	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: Keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: Keine						
4	Inhalte: Bearbeitung aktueller Fragestellungen aus dem Bereich Nahrungsmittel, Literaturstudium, experimentelle Arbeiten in den Laboratorien der TH OWL und ggf. in der Industrie						
5	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. 						
6	Prüfungsleistung: <input checked="" type="checkbox"/> Modulabschlussprüfung (MAP) <input type="checkbox"/> Modulprüfung (MP) <input type="checkbox"/> Modulteilprüfungen (MTP)						
	Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang		Gewichtung für die Modulnote		
		Schriftliche Hausarbeit	ca. 37.500 Zeichen		100 %		
7	Studienleistung / qualifizierte Teilnahme: Keine						
8	Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen: Keine						
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:						

	Bestandene Modulabschlussprüfung
10	Gewichtung für Gesamtnote: Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).
11	Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen: keine
12	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Claudia Jonas, Lehrende der TH-OWL aus dem Studiengang Master of Life Science Technologies
13	Sonstige Hinweise: Erwartet werden Lebensmitteltechnologische Fachkenntnisse Ausgewählte aktuelle Fachliteratur nach Empfehlung der Fachdozenten.

Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik							
Food technology education							
Modulnummer:	Workload (h):	LP:	Studiensemester:	Turnus:	Dauer (in Sem.):	Sprache:	P/WP:
2	90	6	1./3.	jedes Semester	1	de	P
1	Modulstruktur:						
	Lehrveranstaltung	Lehrform	Kontaktzeit (h)	Selbststudium (h)	Status (P/WP)	Gruppengröße (TN)	
	a) Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik als Vorbereitung auf das Praxissemester	S	30	60	P	30	
	b) Didaktik der beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnik – Vertiefung	S	30	60	P	30	
2	Wahlmöglichkeiten innerhalb des Moduls: Keine						
3	Teilnahmevoraussetzungen: Keine						
4	Inhalte: a) Modell der didaktischen Rekonstruktion (Sachanalyse, Didaktische Analyse, Schülervorstellungen, Lernschwierigkeiten, Differenzierung, Unterrichtsentwicklung, Wirkungs-Evaluation), Methoden und Medien des berufsfeldbezogenen Unterrichts, Unterrichtsrelevante Methoden und Ergebnisse fachdidaktischer Forschung. b) Jeweils aktuelle Entwicklungen der Fachdidaktik oder Fachwissenschaft, offene oder durch das Praxissemester neu aufkommende Forschungsfragen für Fachwissenschaft und Fachdidaktik; 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						
5	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 berufsfeldbezogenem Unterricht anzuwenden und auf seiner Grundlage eigene Unterrichtserfahrungen zu reflektieren, • die Fähigkeit, Inhalte für eine heterogene Lerngruppe im berufsfeldbezogenen Unterricht auszuwählen, zu elementarisieren, curricular anzuordnen und ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen (Schülervorverständnis) sowie im Hinblick auf spezifische Förderbedarfe zu erproben, zu beurteilen und zu evaluieren. • 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, • die Fähigkeit, geeignete Medien für eine heterogene Lerngruppe auszuwählen und zu erstellen und hinsichtlich ihrer spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen im Lehr-Lernprozess zu beurteilen 						

	<ul style="list-style-type: none"> • 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, • 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 weiterzuentwickeln, • 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 Kooperationsbereitschaft, • die Fähigkeit zur Präsentation, • die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten, • die Fähigkeit zur Lehre mit neuen Medien. 								
6	<p>Prüfungsleistung:</p> <p><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) und b)</td> <td>Stunden- bzw. Unterrichtsentwurf</td> <td>32.500-62.5000 Zeichen</td> <td>100 %</td> </tr> </tbody> </table>	Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote	a) und b)	Stunden- bzw. Unterrichtsentwurf	32.500-62.5000 Zeichen	100 %
Zu	Prüfungsform	Dauer bzw. Umfang	Gewichtung für die Modulnote						
a) und b)	Stunden- bzw. Unterrichtsentwurf	32.500-62.5000 Zeichen	100 %						
7	<p>Studienleistung / qualifizierte Teilnahme:</p> <p>Keine</p>								
8	<p>Voraussetzungen für die Teilnahme an Prüfungen:</p> <p>Keine</p>								
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:</p> <p>Bestandene Modulabschlussprüfung</p>								
10	<p>Gewichtung für Gesamtnote:</p> <p>Das Modul wird mit der Anzahl seiner Leistungspunkte gewichtet (Faktor 1).</p>								
11	<p>Verwendung des Moduls in anderen Studiengängen:</p> <p>Keine</p>								
12	<p>Modulbeauftragte/r:</p> <p>Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Michaela Wilms, Anja Meyer</p>								
13	<p>Sonstige Hinweise:</p> <p>Dieses Modul beinhaltet die Auseinandersetzung mit inklusionsrelevanten Fragestellungen im Umfang eines Workloads von 3 LP.</p>								