

## **Studienordnung für die erste Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen**

Vom 20. September 2018

Aufgrund von § 36 Abs. 1 des Gesetzes über die Freiheit der Hochschulen im Freistaat Sachsen (Sächsisches Hochschulfreiheitsgesetz – SächsHSFG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Januar 2013 (SächsGVBl. S. 3), das zuletzt durch Artikel 11 des Gesetzes vom 29. April 2015 (SächsGVBl. S. 349, 354) geändert worden ist, i. V. m. der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus über die Erste Staatsprüfung für Lehrämter an Schulen im Freistaat Sachsen (Lehramtsprüfungsordnung I – LAPO I) vom 29. August 2012 (SächsGVBl. S. 467) erlässt die Technische Universität Dresden die nachfolgende Studienordnung als Satzung.

### **Inhaltsübersicht**

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Ziele des Studiums
- § 3 Lehr- und Lernformen
- § 4 Aufbau und Ablauf des Studiums
- § 5 Inhalte des Studiums
- § 6 Leistungspunkte
- § 7 Studienberatung
- § 8 Inkrafttreten und Veröffentlichung

Anlage 1: Modulbeschreibungen

Anlage 2: Studienablaufplan

## **§ 1 Geltungsbereich**

Diese Studienordnung regelt auf der Grundlage des Sächsischen Hochschulfreiheitsgesetzes, der Lehramtsprüfungsordnung I und der Ordnung für die Organisation und Durchführung der Modulprüfungen im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen Ziele, Inhalt, Aufbau und Ablauf des Studiums der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen an der Technischen Universität Dresden. Sie ergänzt die Studienordnung für den Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen vom 28. November 2016 in der jeweils geltenden Fassung.

## **§ 2 Ziele des Studiums**

(1) Die Studierenden sind durch ihre Kompetenzen dazu befähigt, in den Vorbereitungsdienst für das Höhere Lehramt an berufsbildenden Schulen einzutreten. Darüber hinaus sind sie in den verschiedensten weiteren Bereichen für eine selbstständige wissenschaftliche oder wissenschaftsvermittelnde Tätigkeit qualifiziert.

(2) Mit dem Studium haben die Studierenden die fachlichen, berufsfelddidaktischen, methodischen und sozialen Kompetenzen erworben, die für ein wissenschaftliches Arbeiten in der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft unabdingbar sind. Sie sind in der Lage, die Besonderheiten, Grenzen, Terminologien und Lehrmeinungen ihres Fachgebietes zu erfassen und wissenschaftlich zu durchdringen. Sie haben Kreativität, Innovationsbereitschaft und die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten unter Beweis gestellt. Sie können eine wissenschaftliche Laufbahn einschlagen, dabei weitgehend selbstgesteuert und/oder autonom eigenständige forschungs- und anwendungsorientierte Projekte durchführen.

## **§ 3 Lehr- und Lernformen**

(1) Der Lehrstoff ist modular strukturiert. In den einzelnen Modulen werden die Lehrinhalte durch Vorlesungen, Seminare, Praktika, Schulpraktika, Tutorien, Exkursionen, Projekte sowie im Selbststudium vermittelt, gefestigt und vertieft.

(2) Vorlesungen führen in die Fachgebiete der Module ein, behandeln die zentralen Themen und Strukturen des Fachgebietes in zusammenhängender Darstellung und vermitteln einen Überblick über den aktuellen Forschungsstand. Seminare ermöglichen den Studierenden die Anwendung des Lehrstoffes in exemplarischen Teilbereichen sowie die Entwicklung methodischer, analytischer und kommunikativer Kompetenzen. Die Studierenden werden befähigt, sich auf der Grundlage von Fachliteratur oder anderen Materialien unter Anleitung über einen ausgewählten Problembereich zu informieren, das Erarbeitete zu präsentieren, in der Gruppe zu diskutieren und/oder schriftlich darzustellen. Praktika dienen der Anwendung des vermittelten Lehrstoffes sowie dem Erwerb weiterer praktischer Fertigkeiten, unterstützen die Verbindung von Theorie und Praxis und erschließen spezielle Themen unter Einbeziehung interdisziplinärer Fragestellungen. Schulpraktika sind durch die Vor- und Nachbereitung universitär begleitete sowie unterrichtspraktische Tätigkeiten. Sie umfassen die Beobachtung und Analyse der schulischen Praxis sowie Planung, Durchführung und Auswertung von Unterricht unter besonderer Berücksichtigung berufsfelddidaktischer und allgemein didaktischer Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie die Praxisreflexion und die Erkundung einer Schularzt. Exkursionen führen unter wissenschaftlicher Leitung zu Lernorten außerhalb der Universität und ermöglichen die vertiefte Erkundung einschlägiger fachspezifischer Sachverhalte in Natur und Gesellschaft, insbesondere berufsfeldspezifischer Sachverhalte. In Tutorien reflektieren die Studierenden Probleme, Lösungsansätze sowie Ergebnisse ihres Selbststudiums mit einem Tutor und erhalten die

Möglichkeit der individuellen Rückkopplung. Projekte unterstützen die Verbindung von Theorie und Praxis und erschließen spezielle Themen unter Einbeziehung interdisziplinärer Fragestellungen des Berufsfeldes. Projekte ermöglichen insbesondere die Anwendung und Vertiefung methodischer und sozialer Kompetenzen. Im Selbststudium werden Lehrinhalte durch die Studierenden eigenständig gefestigt und vertieft.

#### **§ 4**

#### **Aufbau und Ablauf des Studiums**

(1) Das Studium der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft ist modular aufgebaut. Das Lehrangebot ist auf neun Semester verteilt.

(2) Das Studium umfasst die erste Fachrichtung im engeren Sinne (Fachstudium) und die berufliche Didaktik. Im Fachstudium umfasst es zehn Pflichtmodule. Die berufliche Didaktik umfasst vier Pflichtmodule.

(3) Wesentlicher Bestandteil des Studiums sind die der beruflichen Didaktik zugeordneten schulpraktischen Studien gemäß § 7 Abs. 2 LAPO I in einem 9 Leistungspunkte entsprechendem Umfang, in Form der Schulpraktika. Sie werden absolviert als Blockpraktikum in der vorlesungsfreien Zeit, das dem Modul Blockpraktikum B – LEH zugeordnet ist sowie als semesterbegleitendes Praktikum (Schulpraktische Übungen), das dem Modul Schulpraktische Übung (SPÜ) – LEH zugeordnet ist.

(4) Qualifikationsziele und Inhalte, umfasste Lehr- und Lernformen, Voraussetzungen, Verwendbarkeit, Häufigkeit, Arbeitsaufwand sowie Dauer der einzelnen Module sind den Modulbeschreibungen (Anlage 1) zu entnehmen.

(5) Die sachgerechte Aufteilung der Module auf die einzelnen Semester, deren Beachtung den Abschluss des Studiums in der Regelstudienzeit ermöglicht, ebenso Art und Umfang der jeweils umfassten Lehrveranstaltungen sowie Anzahl und Regelzeitpunkt der erforderlichen Studien- und Prüfungsleistungen sind dem beigefügten Studienablaufplan (Anlage 2) zu entnehmen.

(6) Der Studienablaufplan kann auf Vorschlag der Studienkommission des Studiengangs durch den Fakultätsrat der Fakultät Erziehungswissenschaften geändert werden. Der geänderte Studienablaufplan gilt für die Studierenden, denen er zu Studienbeginn fakultätsüblich bekannt gegeben wird.

(7) Für das Praktikum im Modul Lebensmittelchemie ist das Vorliegen der zur ordnungsgemäßen Absolvierung erforderlichen Vorkenntnisse durch eine Testatsammlung nachzuweisen.

#### **§ 5**

#### **Inhalte des Studiums**

Das Studium umfasst Grundlagen, ausgewählte (fachwissenschaftliche) Schwerpunkte und spezifische wissenschaftliche Methoden der korrespondierenden Wissenschaften des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft sowie die berufliche Didaktik im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Studieninhalte sind chemische, biologische und ernährungswissenschaftliche Grundlagen, Grundlagen der Lebensmittelchemie und der Lebensmitteltechnologie, Inhalte der angewandten Ernährungswissenschaft, der Wirtschaftslehre der Arbeits- und Ausbildungsstätten des Berufsfeldes, berufsfeldwissenschaftliche und wissenschaftstheoretische Grundlagen sowie Haushaltstechnik, Technik in Gewerbe und Haushalt, Textilwarenkunde, Lebensmittelwarenkunde, Bromatik, Sicherheit im Haushalt, Sicherheit im Gewerbe und Umweltschutz, Geschichte des Ernährungsgewerbes, Wohnen und Wohnumfeld, Spezialisierung Gastgewerbe, Spezialisierung Lebensmitteltechnologie, angewandte Ernährungslehre und Berechnungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.

## **§ 6 Leistungspunkte**

Durch die nach Art und Umfang in den Modulbeschreibungen bezeichneten Lehrveranstaltungen sowie Studien- und Prüfungsleistungen, als auch durch Selbststudium können in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft insgesamt 114 Leistungspunkte erworben werden, davon 24 Leistungspunkte in der beruflichen Didaktik einschließlich zugeordneter schulpraktischen Studien. In den Modulbeschreibungen (Anlage 1) ist geregelt, wie viele Leistungspunkte durch ein Modul jeweils erworben werden können. Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden wurde.

## **§ 7 Studienberatung**

(1) Die studienbegleitende fachliche Beratung für die erste Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft obliegt der Studienfachberatung der Fakultät Erziehungswissenschaften. Diese fachliche Studienberatung unterstützt die Studierenden insbesondere in Fragen der Studiengestaltung.

(2) Zu Beginn des dritten Semesters hat jeder Studierende, der bis zu diesem Zeitpunkt noch keinen Leistungsnachweis erbracht hat, an einer fachlichen Studienberatung teilzunehmen.

## **§ 8 Inkrafttreten und Veröffentlichung**

Diese Studienordnung tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2012 in Kraft und wird in den Amtlichen Bekanntmachungen der Technischen Universität Dresden veröffentlicht.

Ausgefertigt aufgrund des Fakultätsratsbeschlusses der Fakultät Erziehungswissenschaft vom 18. Juli 2012 und der Genehmigung des Rektorates vom 15. Januar 2013.

Dresden, den 20. September 2018

Der Rektor  
der Technischen Universität Dresden

Prof. Dr.-Ing. habil. DEng/Auckland Hans Müller-Steinhagen

**Anlage 1:  
Modulbeschreibungen**

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-01	Chemische Grundlagen	Prof. Dr. Jan Weigand (jan.weigand@chemie.tu-dresden.de) Prof. Dr. Peter Metz (peter.metz@chemie.tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	Ausgehend von naturwissenschaftlichen Gesetzmäßigkeiten können die Studierenden grundlegende chemische Sachverhalte und Prozesse nachvollziehen. Sie sind fähig, chemische Zusammenhänge, vor allem die ernährungs- und lebensmittelrelevanten chemischen Grundlagen, zu erkennen und ihr Wissen fachübergreifend, insbesondere bei Studien in der Lebensmittelchemie, konstruktiv anzuwenden. Inhalte des Moduls sind Grundlagen der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (4 SWS), Praktika im Umfang von 50 Stunden, Tutorien (1 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>		
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Das Modul schafft die Voraussetzungen für den weiteren Kompetenzerwerb im Bereich lebensmittel- und ernährungswissenschaftlicher Fragestellungen für die Module EW-SEBS-LEH-05, EW-SEBS-LEH-09 sowie EW-SEBS-LEH2-02.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 90 Minuten Dauer und einem Laborpraktikum im Umfang von 50 Stunden.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 9 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem ungewichteten Durchschnitt der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 270 Stunden. Davon entfallen 125 Stunden auf die Präsenz und 145 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistungen.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-02	Biologische Grundlagen	Prof. Dr. Michael Göttfert (michael.goettfert@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Die Studierenden können, ausgehend von biologischen Strukturen, Entwicklungen und Gesetzen in den Bereichen Zoologie, Botanik, Genetik und Humanbiologie, allgemeine biologische Zusammenhänge sowie deren onto- und phylogenetische Aspekte erfassen. Sie sind in der Lage, ihr angeeignetes Wissen über ausgewählte humanbiologische Sachverhalte mit Schwerpunkt auf grundlegende anatomische Strukturen und physiologische Prozesse und die Grundlagen der Botanik und Zoologie, unter besonderer Berücksichtigung der Nutzpflanzen und -tiere zur Erkennung von Wechselwirkungen zwischen den Lebewesen, einzusetzen. Die Studierenden sind fähig, die erwünschten und unerwünschten Wirkungen von Mikroorganismen zu beurteilen und kennen für ausgewählte technologische Verfahren die geeigneten Mikroorganismen sowie deren Einsatzspezifika.</p> <p>Inhalte des Moduls sind Grundlagen der Botanik, Zoologie, Genetik, Humanbiologie und Mikrobiologie.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (8 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>		
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Das Modul schafft die Voraussetzungen für die Module EW-SEBS-LEH-07 sowie EW-SEBS-LEH-09.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus drei Klausurarbeiten von jeweils 90 Minuten Dauer.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 10 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem ungewichteten Durchschnitt der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 300 Stunden. Davon entfallen 120 Stunden auf die Präsenz und 180 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistungen.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-03	Berufswissenschaftliche und ernährungswissenschaftliche Grundlagen	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Didaktik des Berufsfeldes
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Die Studierenden haben Kenntnisse über die Entwicklung der Berufe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft und können Kernbereiche beruflichen Handelns herausarbeiten. Sie verfügen über Fähigkeiten, zukünftige Perspektiven ausgewählter Berufe vor dem Hintergrund gesellschaftlicher und bildungspolitischer Veränderungen sowie der Genderperspektive zu diskutieren und zu beurteilen. Sie verstehen die Ernährung als komplexes Phänomen in seiner Mehrdimensionalität, Multiperspektivität und Interdisziplinarität. Sie können Ernährungsprobleme in ausgewählte Lebensbereiche, natürliche und kulturelle Zusammenhänge einordnen, kennen die Vielfalt in der Ernährungswirtschaft und können die beruflichen Tätigkeiten einordnen.</p> <p>Inhalte des Moduls sind Kernbereiche beruflichen Handelns im Kontext theoretischer Ansätze professionellen Handelns, aktuelle Entwicklungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft und Ernährung in Systemzusammenhängen, insbesondere unter ökologisch-ökonomischer Betrachtung.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (2 SWS), Seminare (2 SWS), Tutorien (2 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>		
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Das Modul schafft die Voraussetzungen für die Module EW-SEBS-LEH-06, EW-SEBS-LEH-10, EW-SEBS-LEH-12 sowie EW-SEBS-LEH2-03.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 90 Minuten Dauer und einer Präsentation von 20 Minuten Dauer.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 6 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem ungewichteten Durchschnitt der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 180 Stunden. Davon entfallen 90 Stunden auf die Präsenz und 90 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistungen.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-04	Kundenorientierung bei Beschaffung und Produktion in Gewerbe und Haushalt	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Didaktik des Berufsfeldes
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Die Studierenden verfügen in Abhängigkeit von den gewählten Inhalten für die Gestaltung des eigenen Unterrichts über warenkundliches, kochwissenschaftliches und/oder (haushalts-)technisches Basiswissen und sind in der Lage, dieses im Sinne der Kundenorientierung anzuwenden. Sie kennen die fachwissenschaftlichen Anforderungen an die jeweilige Berufsarbeit und ihre ausgewählten berufsspezifischen Inhalte. Sie sind in der Lage, die Tragweite arbeitssicherheitsrelevanter Handlungen in Haushalt und Gewerbe einzuschätzen und können Präventivmaßnahmen ableiten.</p> <p>Inhalte sind im Umfang von 6 SWS nach Wahl von mindestens zwei Lehrangeboten des Studierenden: Arbeitsprozesse; warenkundliche, haushaltstechnische, bromatologische Sachverhalte und Aspekte der Gesundheit, der beruflichen Sicherheit und des Umweltschutzes im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst nach Wahl des Studierenden Vorlesungen, Seminare und/oder Praktika im Umfang von 6 SWS sowie eine Exkursion im Umfang von 4 Stunden und das Selbststudium. Die Lehrveranstaltungen sind im angegebenen Umfang aus dem Katalog der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zu wählen.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>		
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht alternativ, nach Wahl des Studierenden, aus einer Seminararbeit im Umfang von 80 Stunden oder aus einer Projektarbeit im Umfang von 80 Stunden.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 9 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Sommersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 270 Stunden. Davon entfallen 94 Stunden auf die Präsenz und 176 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistung.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst drei Semester.	



<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-05	Lebensmittelchemie	Prof. Dr. Karl Speer (karl.speer@chemie.tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Die Studierenden verfügen im Hinblick auf Lebensmittelbestandteile und Lebensmittel über vertiefte lebensmittelchemische Kenntnisse. Sie sind in der Lage, durch das Erfassen stofflicher Zusammenhänge und Veränderungen, chemische Prozesse der Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung nachzuvollziehen sowie zur Erklärung warenkundlicher Sachverhalte in Theorie und Praxis anzuwenden. Sie kennen lebensmittelchemische Arbeitsmethoden, können ausgewählte Analysen und Nachweise selbst durchführen, und sie sind fähig, die erworbenen Kenntnisse für die Nutzung in der Unterrichtspraxis einzusetzen.</p> <p>Inhalte des Moduls sind Aufbau, Eigenschaften und Reaktionen der Lebensmittelbestandteile, qualitative und quantitative Nachweise, lebensmittelchemische und warenkundliche Grundlagen ausgewählter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen sowie Prüf- und Nachweisreaktionen, Analysemethoden, typische Experimente zum Erfassen von Struktur, Eigenschaften, Verhalten und Qualität.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (7 SWS), Seminare (2 SWS), ein Praktikum im Umfang von 4 SWS, ein Blockpraktikum im Umfang von 50 Stunden, Tutorien (1 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls EW-SEBS-LEH-01. Für die Teilnahme am Blockpraktikum ist gemäß § 4 Absatz 7 SO das Vorliegen einer Testatsammlung erforderlich.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Das Modul schafft die Voraussetzungen für die Module EW-SEBS-LEH-07, EW-SEBS-LEH-09 und EW-SEBS-LEH2-02.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 180 Minuten Dauer. Prüfungsvorleistung ist eine Versuchsreihe.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 14 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 420 Stunden. Davon entfallen 260 Stunden auf die Präsenz und 160 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsvorleistung und der Prüfungsleistung.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-06	Berufsfeldlehre/Berufsfelddidaktik des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Didaktik des Berufsfeldes
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Die Studierenden haben die Fähigkeit erworben, die Bedeutung und Entwicklung des Berufsfeldes und der dazugehörigen Berufe zu reflektieren, wissenschaftlich fundiert und begründet Lern-Lehr-Arrangements zu planen und zu gestalten. In der Auseinandersetzung mit der Berufsfelddidaktik – als grundlegende wissenschaftliche Disziplin – haben die Studierenden erste Qualifikationen zum wissenschaftlichen und schulischen Arbeiten erworben, können didaktische Ansätze beurteilen und bei der Planung pädagogischen Handelns umsetzen.</p> <p>Inhalte des Moduls sind pädagogische Arbeitsfelder, das berufsfelddidaktische Konzept Ernährung und Hauswirtschaft, normierende Prinzipien didaktischen Arbeitens, berufsfelddidaktische Aufgaben von Lehrenden und Planung von Unterricht.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (2 SWS), Seminare (2 SWS), Tutorien (1 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind allgemein-didaktische Kenntnisse und die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls EW-SEBS-LEH-03.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Das Modul schafft die Voraussetzungen für die Module EW-SEBS-LEH-SPÜ, EW-SEBS-LEH-10 sowie EW-SEBS-LEH-Block.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	<p>Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 90 Minuten Dauer und einem Unterrichtsentwurf im Umfang von 45 Stunden.</p> <p>Beide Prüfungsleistungen sind bestehensrelevant.</p>	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem gewichteten Durchschnitt der Noten der beiden Prüfungsleistungen. Die Klausurarbeit wird zweifach und der Unterrichtsentwurf einfach gewichtet.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 150 Stunden. Davon entfallen 75 Stunden auf die Präsenz und 75 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistungen.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-SPÜ	Schulpraktische Übungen (SPÜ) – LEH	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Didaktik des Berufsfeldes
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Nach Abschluss des Moduls können die Studierenden berufspädagogische, berufsfelddidaktische sowie fachwissenschaftliche Kenntnisse mit der praktischen Planung, Durchführung und differenzierten Auswertung von Unterrichts- und Erziehungsprozessen verbinden und in konkreten Unterrichtssequenzen in der schulischen Ausbildung in den verschiedenen Ausbildungsberufen des Berufsfeldes umsetzen. Sie sind dabei in der Lage, sich am berufsrelevanten Kontext zu orientieren und Aneignungsgegenstände sachlogisch zu strukturieren.</p> <p>Inhalte des Moduls sind Planung, Durchführung und Auswertung von Unterricht in berufsbildenden Schulen und Lern-Lehr-Arrangements im fächer- bzw. lernfeldstrukturierten Unterricht.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst ein studienbegleitendes Schulpraktikum im Umfang von 30 Stunden, Tutorien (1 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzung sind die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls EW-SEBS-LEH-06.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Das Modul schafft die Voraussetzungen für die Module EW-SEBS-LEH-10 und EW-SEBS-LEH-Block.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	<p>Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einem Unterrichtsversuch im Umfang von 10 Stunden und einem Bericht im Umfang von 30 Stunden.</p> <p>Weitere Bestehensvoraussetzung ist der Nachweis der absolvierten Schulpraktischen Studien in Form von begleitetem Unterricht im Umfang von 2 Unterrichtsstunden und von Hospitationen im Umfang von 8 Unterrichtsstunden.</p>	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 4 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem ungewichteten Durchschnitt der einzelnen Prüfungsleistungen.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Wintersemester angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 120 Stunden. Davon entfallen 45 Stunden auf die Präsenz und 75 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistungen.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst ein Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-07	Lebensmitteltechnologie	Prof. Dr. Harald Rohm (harald.rohm@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	Die Studierenden verfügen über lebensmitteltechnologisches Basiswissen. Sie kennen ausgewählte produktbezogene Verfahrensabläufe bei der Herstellung von ausgewählten Lebensmitteln, die Auslegung der einzelnen Verfahren und technischen Anlagen sowie verschiedene Aspekte der Produktgestaltung. Die Studierenden sind fähig, das vermittelte Wissen über Verarbeitungslinien und deren Besonderheiten unter entsprechender Beachtung von Produktsicherheit und Lebensmittelhygiene weiter geben zu können. Inhalte des Moduls sind ausgewählte Themen wesentlicher Bereiche der Lebensmittelverarbeitung.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (5 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau der Module EW-SEBS-LEH-02 und EW-SEBS-LEH-05.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Das Modul schafft die Voraussetzungen für das Modul EW-SEBS-LEH-12.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus zwei Klausurarbeiten von jeweils 90 Minuten Dauer.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 7 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem ungewichteten Durchschnitt der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 210 Stunden. Davon entfallen 75 Stunden auf die Präsenz und 135 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistungen.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-08	Wirtschaftslehre der Arbeits- und Ausbildungsstätten des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Didaktik des Berufsfeldes
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	Die Studierenden verfügen über eine sozial-ökonomische und arbeitswissenschaftliche Grundbildung. Sie sind befähigt, gesamt- und einzelwirtschaftliche Strukturen zu erkennen. Mit der Kenntnis der Funktionen der Arbeits- und Ausbildungsstätten und deren Erfüllung sind die Studierenden in der Lage, im Sinne der vollständigen Handlung die in prädikativen Lebensstandards intendierten Ziele zu verfolgen und dabei dem Umweltaspekt in besonderer Weise Rechnung zu tragen. Sie sind qualifiziert in der Beurteilung der Verhaltensweisen der Anbieter und Nachfrager auf Märkten und haben eine besondere Sensibilität für geschlechtsspezifisches Ausbildungs- und Arbeitsverhalten entwickelt. Inhalte des Moduls sind sozial-ökonomische Ansätze verschiedenster Wissenschaften zum Haushalt, Liberalisierung und Globalisierungen der Marktbeziehungen, ergonomische Grundlagen der Arbeits- und Arbeitsplatzgestaltung, Funktionen und Funktionserfüllungen in privaten Haushalten, Großhaushalten und einschlägigen Betrieben und Verbraucherpolitik und Verbraucherhandlungen.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (4 SWS), Seminare (2 SWS), Tutorien (2 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>		
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 90 Minuten Dauer und einem Referat von 45 Minuten Dauer.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 13 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem gewichteten Durchschnitt der Noten der beiden Prüfungsleistungen. Die Klausurarbeit wird dreifach und das Referat einfach gewichtet.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 390 Stunden. Davon entfallen 120 Stunden auf die Präsenz und 270 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistungen.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-09	Angewandte Biochemie und Ernährungslehre	Prof. Dr. Thomas Simat (thomas.simat@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Die Studierenden verfügen über Wissen in Ernährungsphysiologie und den menschlichen Stoffwechsel und können Kenntnisse über Verdauung und Absorption der Nährstoffe sowie über Stoffwechselwege und deren Regulation (u. a. Glycolyse, Gluconeogenese, Citratzyklus, Harnstoffzyklus, Atmungskette, <math>\beta</math>-Oxidation) anwendungsorientiert umsetzen. Sie sind in der Lage, Prozesse im Intermediärstoffwechsel, die Regulation des Wasser- und Mineralstoffhaushalts sowie den Stoffwechsel der Vitamine und Mineralstoffe nachzuvollziehen. Sie kennen ausgewählte ernährungsbedingte Krankheiten.</p> <p>Inhalte des Moduls sind biochemische und ernährungsphysiologische Sachverhalte und Zusammenhänge der Humanernährung.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (4 SWS), Seminare (2 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau der Module EW-SEBS-LEH-01, EW-SEBS-LEH-02, EW-SEBS-LEH-05.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Das Modul schafft die Voraussetzungen für das Modul EW-SEBS-LEH-12.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 90 Minuten Dauer. Prüfungsvorleistungen sind zwei Themenvorträge zu Leitfragen der Vorlesungen von jeweils 30 Minuten Dauer.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 8 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 240 Stunden. Davon entfallen 90 Stunden auf die Präsenz und 150 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsvorleistungen und der Prüfungsleistung.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-10	Berufsfelddidaktik Ernährung und Hauswirtschaft	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Didaktik des Berufsfeldes
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	Die Studierenden haben die Fähigkeit, Lern-Lehr-Arrangements im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zu modellieren. Sie erfassen berufsfeldspezifische Ziele, Inhalte, Methoden und Medien und sind in der Lage, allgemeindidaktische Ansätze auf das Berufsfeld zu übertragen. Sie können Unterrichtskonzepte reflektieren und weiterentwickeln. Inhalte des Moduls sind die Planung und Gestaltung von Lern-Lehr-Arrangements im fächer- und lernfeldstrukturierten Unterricht, die Diskussion spezifischer berufsfelddidaktischer Problemstellungen und Ansätze und kompetenzorientiertes Beurteilen und Bewerten.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Seminare (6 SWS), Praktika (2 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau der Module EW-SEBS-LEH-03, EW-SEBS-LEH-06 und EW-SEBS-LEH-SPÜ.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Seminararbeit im Umfang von 120 Stunden.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 10 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 300 Stunden. Davon entfallen 120 Stunden auf die Präsenz und 180 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistung.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-Block	Blockpraktikum B – LEH	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Didaktik des Berufsfeldes
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Nach Abschluss des Moduls können die Studierenden die formalen und didaktischen Organisationsstrukturen am Lernort berufsbildende Schule sowie die Ausstattung mit Lern- und Lehrmitteln analysieren. Sie können theoriebewusst, eigenverantwortlich und selbstständig berufliche, arbeitsorientierte Lern- und Lehrprozesse planen und gestalten. Sie sind in der Lage, den gehaltenen Unterricht zu reflektieren. Sie kennen ihren persönlichen Entwicklungsstand gegenüber den vorausgegangenen Schulpraktika und können daraus ihren individuellen Lernbedarf ableiten.</p> <p>Inhalte des Moduls sind Planung, Durchführung und Auswertung von zusammenhängenden Unterrichtseinheiten in berufsbildenden Schulen und Lern-Lehr-Arrangements im fächer- bzw. lernfeldstrukturierten Unterricht.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst ein Schulpraktikum (im Block von 4 Wochen) sowie das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzung sind die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau der Module EW-SEBS-LEH-06 und EW-SEBS-LEH-SPÜ.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	<p>Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Präsentation von 30 Minuten Dauer.</p> <p>Weitere Bestehensvoraussetzung ist der Nachweis der absolvierten Schulpraktischen Studien in Form von begleitetem Unterricht im Umfang von 18 Unterrichtsstunden und von Hospitationen im Umfang von 15 Unterrichtsstunden.</p>	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Semester angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 150 Stunden. Davon entfallen 33 Stunden auf die Präsenz (in Form von Hospitationen und eigenem Unterricht) und 117 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistung.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst ein Semester.	



<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-11	Wissenschaftstheoretische Grundlagen	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Didaktik des Berufsfeldes
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Die Studierenden sind in der Lage, in der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie Berufsfelddidaktik wissenschaftliche Arbeiten unter Anwendung wissenschaftstheoretischer Grundlagen und Methoden zu erstellen sowie bestehende wissenschaftliche Arbeiten zu reflektieren und zu beurteilen. Sie sind befähigt, sich selbstständig neues Wissen und Können anzueignen. Sie zeichnen sich – insbesondere im Hinblick auf die Beratung – durch kommunikative Kompetenz aus.</p> <p>Inhalte des Moduls sind Aussagensysteme einer Wissenschaft (Terminologie, Theorie, Empirie, Praxeologie), Denkmodelle, Arbeiten mit statistischen Materialien, die systemtheoretisch-ökologische Betrachtung von Haushalt und Ernährung und Information und Kommunikation im Feld der Beratung.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (3 SWS), Tutorien (2 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>		
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Projektarbeit im Umfang von 80 Stunden.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 7 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Sommersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 210 Stunden. Davon entfallen 75 Stunden auf die Präsenz und 135 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistung.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Modulverantwortlicher</b>
EW-SEBS-LEH-12	Spezialisierung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Didaktik des Berufsfeldes
<b>Qualifikationsziele und Inhalte</b>	<p>Die Studierenden kennen die Anforderungen einschlägiger Berufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft und sind in der Lage, das Arbeitsprozesswissen sowie soziale und methodische Kompetenzen in handlungsorientierte pädagogische Prozesse einzubringen. Sie sind fähig, Fachwissen der Lebensmittel- und Ernährungslehre sowie der Haushaltswissenschaft anzuwenden. Durch Vertiefungen auf dem Gebiet des Qualitätsmanagements (einschließlich der theoretischen und praktischen Grundlagen der sensorischen Lebensmittelanalyse), der technischen Umsetzung von Verarbeitungsschritten im Bereich der Getränkeherstellung sowie auf dem Gebiet der Verpackungstechnik besitzen die Studierenden einen vertieften Einblick in ausgewählte Produktionsabschnitte und Herstellungslinien.</p> <p>Inhalte des Moduls sind im Umfang von 6 SWS durch Wahl von mindestens zwei Lehrangeboten des Studierenden: Arbeitsprozesse in ausgewählten Berufsausübungen des Feldes unter der Berücksichtigung eingesetzter Materialien, der Kundenorientierung und des Umweltaspektes; die historische Entwicklung ausgewählter Berufe sowie kulturgeschichtlicher Zusammenhänge, Probleme und Ereignisse; Ernährung spezifischer Bevölkerungsgruppen und Kostformen; Qualitätssicherungssysteme und sensorische Analysen; Getränketechnologie und Verpackungssysteme und -aufgaben.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	Das Modul umfasst nach Wahl des Studierenden Vorlesungen, Seminare und/oder Praktika im Umfang von 6 SWS sowie eine Exkursion im Umfang von 4 Stunden und das Selbststudium. Die Lehrveranstaltungen sind im angegebenen Umfang aus dem Katalog der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zu wählen.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau der Module EW-SEBS-LEH-03, EW-SEBS-LEH-07 sowie EW-SEBS-LEH-09.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul im Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht alternativ, nach Wahl des Studierenden, aus einer Klausurarbeit von 90 Minuten Dauer oder einem Referat von 45 Minuten Dauer oder einer Präsentation von 90 Minuten Dauer.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 7 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Wintersemester angeboten.	

<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 210 Stunden. Davon entfallen 94 Stunden auf die Präsenz und 116 Stunden auf das Selbststudium inklusive der Prüfungsvorbereitung und dem Erbringen der Prüfungsleistung.
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst ein Semester.

**Anlage 2:  
Studienablaufplan**

mit Art und Umfang der Lehrveranstaltungen (in SWS) sowie erforderlichen Leistungen, deren Art, Umfang und Ausgestaltung den Modulbeschreibungen zu entnehmen sind

Modul-Nr.	Modulname	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem.	10. Sem.	LP
		V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	
EW-SEBS-LEH-01	Chemische Grundlagen	4/0/0/1 (7), PL	0/0/*/0 *50 Stunden (2), PL									9
EW-SEBS-LEH-02	Biologische Grundlagen	2/0/0/0 (4), PL	6/0/0/0 (6), 2 PL									10
EW-SEBS-LEH-03	Berufswissenschaftliche und ernährungswissenschaftliche Grundlagen	0/2/0/1 (3), PL	2/0/0/1 (3), PL									6
EW-SEBS-LEH-04	Kundenorientierung bei Beschaffung und Produktion in Gewerbe und Haushalt		6 SWS nach Wahl Exkursion (4 Stunden) (4) (3) (2) PL									9
EW-SEBS-LEH-05	Lebensmittelchemie			4/2/4/1 (6), PVL	3/0/*/0 *50 Stunden (8), PL							14
EW-SEBS-LEH-06	Berufsfeldlehre/Berufsfelddidaktik des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft			2/0/0/0 (2), PL	0/2/0/1 (3), PL							5
EW-SEBS-LEH-SPÜ	Schulpraktische Übungen (SPÜ) – LEH					0/0/0/1 Schulpraktikum (30 Stunden) 2 PL						4

Modul-Nr.	Modulname	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem.	10. Sem.	LP
		V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	
EW-SEBS-LEH-07	Lebensmitteltechnologie					2/0/0/0 (4), PL	3/0/0/0 (3), PL					7
EW-SEBS-LEH-10	Berufsfelddidaktik Ernährung und Hauswirtschaft							0/2/2/0 (5)	0/4/0/0 (5), PL			10
EW-SEBS-LEH-Block	Blockpraktikum B – LEH							Schulpraktikum (4 Wochen) PL				5
EW-SEBS-LEH-11	Wissenschaftstheoretische Grundlagen								2/0/0/1  (2)	1/0/0/1 (5), PL		7
EW-SEBS-LEH-12	Spezialisierung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft									6 SWS nach Wahl Exkursion (4 Stunden) PL		7
	Summe LP erste Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	14	15	11	13	15	9	15	10	12		114
	Summe LP zweite Fachrichtung oder Fach1	12	12	10	10	10	15	8	12	10		99
	Summe LP Module bildungswissenschaftlicher Bereich	4	3	11	4	4	3	5	5	3		42

Modul-Nr.	Modulname	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem.	10. Sem.	LP
		V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	
	Summe LP Ergänzungsbereich				4			4	3	4		15
	Erste Staatsprüfung										30	30
	LP Studiengang gesamt <sup>2</sup>	30	30	32	31	29	27	32	30	29	30	300

### Legende des Studienablaufplans

LP Leistungspunkte – in Klammern ( ) anteilige Zuordnung entsprechend dem Arbeitsaufwand auf einzelne Semester

V Vorlesung

S Seminar

P Praktikum

T Tutorium

PVL Prüfungsvorleistung

PL Prüfungsleistung

<sup>1</sup> Art und Umfang der Lehrveranstaltungen sowie die Leistungspunkte in den einzelnen Semestern variieren in Abhängigkeit vom gewählten Fach bzw. zweiten Fachrichtung.

<sup>2</sup> Die Verteilung der Leistungspunkte kann je nach der individuell gewählten Kombination der beruflichen Fachrichtung mit dem gewählten Fach bzw. der zweiten Fachrichtung geringfügig variieren.