

**Studienordnung für die  
Berufliche Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft  
im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen**

**Vom #Ausfertigungsdatum#**

Aufgrund von § 21 des Gesetzes über die Hochschulen im Freistaat Sachsen (Sächsisches Hochschulgesetz - SächsHG) vom 11. Juni 1999 (SächsGVBl. S. 293), zuletzt geändert durch Artikel 13 des Gesetzes vom 15. Dezember 2006 (SächsGVBl. S. 515, 521), erlässt die Technische Universität Dresden die nachfolgende Studienordnung als Satzung.

**Inhaltsübersicht**

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Ziele des Studiums
- § 3 Lehr- und Lernformen
- § 4 Aufbau, Struktur und Durchführung des Studiums
- § 5 Inhalte des Studiums
- § 6 Leistungspunkte (Credits)
- § 7 Studienberatung
- § 8 Anpassung von Modulbeschreibungen
- § 9 In-Kraft-Treten und Veröffentlichung

Anlage 1: Modulbeschreibungen

Anlage 2: Studienablaufplan

## **§ 1 Geltungsbereich**

Diese Studienordnung regelt auf der Grundlage des Sächsischen Hochschulgesetzes und der Prüfungsordnung Ziel, Inhalt, Aufbau und Ablauf des Studiums der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen an der Technischen Universität Dresden. Sie ergänzt die Studienordnung für den Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen vom #Datum der Ausfertigung# in der jeweils geltenden Fassung.

## **§ 2 Ziele des Studiums**

- (1) Ziel des Studiums ist die Basis für ein Master-Studium, insbesondere das des Höheren Lehramtes an berufsbildenden Schulen, zu legen sowie die Voraussetzungen für eine berufliche Tätigkeit zu schaffen.
- (2) Die Studierenden sollen grundlegende fachwissenschaftliche und berufsfelddidaktische Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie entsprechende praktische Erfahrungen besitzen und methodische und soziale Kompetenzen beherrschen.
- (3) Die Absolventen haben die für ein breites und sich ständig wandelndes Berufsfeld erforderlichen fachübergreifenden Qualifikationen erworben. Sie haben ein breites und integriertes Wissen und Verstehen der wissenschaftlichen Grundlagen ihres Lerngebietes nachgewiesen und verfügen über ein kritisches Verständnis der wichtigsten Themen, Prinzipien und Methoden ihres Studienprogramms und sind in der Lage ihr Wissen vertikal, horizontal und lateral zu vertiefen. Sie können das erworbene Wissen berufsfeldspezifisch anwenden und vermitteln und Problemlösungen und Argumente in ihrem Fachgebiet erarbeiten und weiterentwickeln. Sie können wissenschaftlich arbeiten, relevante Informationen sammeln, bewerten und interpretieren sowie selbständig weiterführende Lernprozesse gestalten, und sie sind zur Teamarbeit befähigt.

## **§ 3 Lehr- und Lernformen**

- (1) Der Lehrstoff ist modular strukturiert. In den einzelnen Modulen werden durch Vorlesungen, Seminare, Laborpraktika, Schulpraktische Studien, Projekte, Tutorien sowie Exkursionen und Selbststudium Lehrinhalte vermittelt bzw. Lerninhalte erworben.
- (2) In *Vorlesungen* werden fachwissenschaftliche und berufsfeldwissenschaftliche Grundlagen vermittelt. *Seminare* ermöglichen den Studierenden – nach vorausgegangenem Selbststudium – unter Anleitung selbstbestimmt Problemstellungen zu lösen und dabei soziale Kompetenzen zu erwerben. *Laborpraktika* dienen der Fundierung und Ergänzung des theoretisch Erarbeiteten und zielen auf systematisches Erlernen von Fertigkeiten sowie die Beherrschung von Arbeitstechniken. *Schulpraktische Studien* in Form von studienbegleitenden *Schulpraktischen Übungen* sind ein wesentlicher Bestandteil eines Lehramtsstudiums und dienen dem Erwerb beruflicher Kenntnisse, Erfahrungen und Einsichten. *Projekte* dienen ganzheitlichem eigenständigem Lernen im Team, fördern die

Kreativität und zeichnen sich durch einen doppelten Sozialcharakter aus. In *Tutorien* erwerben die Studierenden Qualifikationen zum wissenschaftlichen Arbeiten und werden auf ihren Einsatz in berufsbildenden Schulen, insbesondere auf die Durchführung der Schulpraktischen Studien vorbereitet. *Exkursionen* vermitteln einen Einblick in einschlägige Betriebe, insbesondere deren Arbeits- und Produktionsprozesse. Das *Selbststudium* dient dem Lesen und Recherchieren von Büchern, der eigenständigen Vor- und Nachbereitung der unterschiedlichen Lehrinhalte sowie der Vorbereitung auf Prüfungen, der Erarbeitung von Texten u. ä.

#### **§ 4**

#### **Aufbau, Struktur und Durchführung des Studiums**

- (1) Das Studium der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft ist modular aufgebaut. Das Lehrangebot ist auf 6 Semester verteilt.
- (2) Das Studium der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft umfasst 10 Pflichtmodule, zwei davon mit Wahlpflichtanteilen, die eine Schwerpunktsetzung nach Wahl der Studierenden erlauben.
- (3) Wesentlicher Bestandteil des Studiums der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sind die Schulpraktischen Studien in Form von studienbegleitenden Schulpraktischen Übungen, die das Modul BA-LEH-M8 ausmachen.
- (4) Inhalte und Qualifikationsziele, umfasste Lehr- und Lernformen, Voraussetzungen, Verwendbarkeit, Häufigkeit, Arbeitsaufwand sowie Dauer der einzelnen Module sind den Modulbeschreibungen (Anlage 1) zu entnehmen.
- (5) Die Lehrveranstaltungen werden in deutscher Sprache abgehalten.
- (6) Die sachgerechte Aufteilung der Module auf die einzelnen Semester, deren Beachtung den Abschluss des Studiums in der Regelstudienzeit ermöglicht, sowie Art und Umfang der jeweils umfassten Lehrveranstaltungen sind dem beigefügten Studienablaufplan (Anlage 2) zu entnehmen.
- (7) Der Studienablaufplan kann auf Vorschlag der Studienkommission durch den Fakultätsrat geändert werden. Das aktuelle Angebot an Wahlpflichtanteilen in den Modulen BA-LEH-M4 und BA-LEH-M6 ist zu Semesterbeginn fakultätsüblich bekannt zu machen. Der geänderte Studienablaufplan gilt für die Studierenden, denen er zu Studienbeginn fakultätsüblich bekannt gegeben wird. Über Ausnahmen zu Satz 3 entscheidet auf Antrag der zuständige Prüfungsausschuss.

#### **§ 5**

#### **Inhalte des Studiums**

Das Studium der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft beinhaltet chemische, biologische und ernährungswissenschaftliche Grundlagen sowie Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie. Es umfasst die Gebiete Beschaffung und Produktion in Gewerbe und

Haushalt, Angewandte Ernährungswissenschaft sowie Wirtschaftslehre der Arbeits- und Ausbildungsstätten des Berufsfeldes „Ernährung und Hauswirtschaft“, insbesondere die der Haushalte. Mit der Berufsfeldlehre/Berufsfelddidaktik sind Schulpraktische Studien in Form von semesterbegleitenden Schulpraktischen Übungen verknüpft. Fachwissenschaftliche Inhalte bilden den Schwerpunkt des Studiums, während berufsfelddidaktische Studien eine erste Grundlage für den Masterstudiengang „Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen“ bilden.

## **§ 6 Leistungspunkte (Credits)**

- (1) ECTS-Leistungspunkte (Credits) dokumentieren die durchschnittliche Arbeitsbelastung der Studierenden sowie ihren individuellen Studienfortschritt. Ein Leistungspunkt entspricht einer Arbeitsbelastung von 30 Stunden. In der Regel werden pro Studienjahr 60 Leistungspunkte vergeben, d. h. 30 pro Semester. Durch die nach Art und Umfang in den Modulbeschreibungen bezeichneten Lehrveranstaltungen sowie Studien- und Prüfungsleistungen, als auch durch Selbststudium können in der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft insgesamt 88 Leistungspunkte erworben werden. Wird die Bachelor-Arbeit in der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft angefertigt, werden für sie 7 Leistungspunkte erworben.
- (2) Leistungspunkte werden grundsätzlich modulweise und nur dann vergeben, wenn die Modulprüfung bestanden wurde. § 28 der Prüfungsordnung bleibt davon unberührt. In den Modulbeschreibungen (Anlage 1) ist geregelt, wie viele Leistungspunkte durch ein Modul jeweils erworben werden können und unter welchen Voraussetzungen dies im Einzelnen möglich ist.

## **§ 7 Studienberatung**

- (1) Die studienbegleitende fachliche Beratung für die Berufliche Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft obliegt der Studienfachberatung des Instituts für Berufliche Fachrichtungen 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 keine Prüfungsleistung erbracht hat, an einer fachlichen Studienberatung teilzunehmen.

## **§ 8 Anpassung von Modulbeschreibungen**

- (1) Zur Anpassung an geänderte Bedingungen können die Modulbeschreibungen der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Rahmen einer optimalen Studienorganisation mit Ausnahme der Felder „Modulname“, „Inhalte und Qualifikationsziele“, „Lehrformen“, „Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten“ sowie „Leistungspunkte und Noten“ in einem vereinfachten Verfahren geändert werden.

- (2) Im vereinfachten Verfahren beschließt der Fakultätsrat der Fakultät Erziehungswissenschaften die Änderung der Modulbeschreibung auf Vorschlag der Studienkommission. Die Änderungen sind fakultätsüblich zu veröffentlichen.

## **§ 9**

### **In-Kraft-Treten und Veröffentlichung**

Diese Studienordnung tritt mit Wirkung vom 01.10.2007 in Kraft und wird in den Amtlichen Bekanntmachungen der Technischen Universität Dresden veröffentlicht.

Ausgefertigt auf Grund des Senatsbeschlusses der Technischen Universität Dresden vom #Datum# und der Genehmigung des Rektoratskollegiums vom #Datum#, Az.: #.

Dresden, den #Ausfertigungsdatum#

Der Rektor  
der Technischen Universität Dresden

Prof. Hermann Kokenge

**Modulbeschreibungen**

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortlicher Dozent</b>
<b>BA-LEH-M1</b>	Chemische Grundlagen	Dr. Helmuth Tietz
<b>Inhalt und Qualifikationsziele</b>	<p>Inhalte des Moduls sind Grundlagen der Allgemeinen, Anorganischen und Organischen Chemie.</p> <p>Ausgehend von naturwissenschaftlichen Gesetzmäßigkeiten können die Studierenden grundlegende chemische Sachverhalte und Prozesse nachvollziehen. Sie sind befähigt, chemische Zusammenhänge, vor allem die ernährungs- und lebensmittelrelevanten chemischen Grundlagen zu erkennen und ihr Wissen fachübergreifend, insbesondere bei Studien in Lebensmittelchemie konstruktiv anzuwenden.</p>	
<b>Lehrformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (4 SWS), Praktika (4 SWS) sowie das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Es werden Chemiekennntnisse auf Abiturniveau vorausgesetzt.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen. Die hier erworbenen Kompetenzen sind für das Verständnis und den weiteren Kompetenzerwerb im Bereich lebensmittel- und ernährungswissenschaftlicher Fragestellungen von Bedeutung (Module BA-LEH-M4 und BA-LEH-M5) und sie sind für die Durchführung der Schulpraktischen Übungen (Modul BA-LEH-M8) unabdingbar.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus dem (benoteten) Laborpraktikum und einer Klausurarbeit im Umfang von 90 Minuten.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 10 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem (ungewichteten) arithmetischen Mittel 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.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortlicher Dozent</b>
<b>BA-LEH-M2</b>	Biologische Grundlagen	Prof. Dr. Michael Göttfert
<b>Inhalt und Qualifikationsziele</b>	<p>Inhalte des Moduls sind Grundlagen der Botanik, Zoologie, Genetik und Humanbiologie.</p> <p>Ausgehend von biologische Strukturen, Entwicklungen und Gesetzen in den Bereichen Zoologie, Botanik, Genetik und Humanbiologie können die Studierenden allgemeine biologische Zusammenhänge sowie deren onto- und phylogenetische Aspekte erfassen. Sie haben sich 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 angeeignet und sind in der Lage Wechselwirkungen zwischen den Lebewesen zu erkennen.</p>	
<b>Lehrformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (4 SWS) sowie das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Es werden Biologiekenntnisse auf Abiturniveau vorausgesetzt.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen. Die hier erworbenen Kompetenzen sind für das Verständnis und den weiteren Kompetenzerwerb im Bereich lebensmittel- und ernährungswissenschaftlicher Fragestellungen (BA-LEH-M4 und -M9) von Bedeutung und für die Durchführung der Schulpraktischen Übungen (BA-LEH-M8) unabdingbar.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit zu Schwerpunkten von Botanik, Zoologie und Genetik sowie einer Klausurarbeit zu humanbiologischen Inhalten im Umfang von je 90 Minuten.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 6 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem (ungewichteten) arithmetischen Mittel 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.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin</b>
<b>BA-LEH-M3</b>	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen	Prof. Dr. Dr. Barbara Fegebank
<b>Inhalt und Qualifikationsziele</b>	<p>Inhalte des Moduls sind grundlegende Sachverhalte und Zusammenhänge von Lebensmittelrecht und Lebensmittelhygiene sowie Humanernährung.</p> <p>Die Studierenden haben sich spezifisches Wissen über lebensmittelrechtliche und hygienische Sachverhalte für den Umgang mit Lebensmitteln sowie zur Entwicklung des Lebensmittelrechts im historischen Verlauf angeeignet.</p> <p>Sie haben die „Ernährung“ als komplexes Phänomen in seiner Mehrdimensionalität, Multiperspektivität und Interdisziplinarität erfasst. Sie können Ernährungsprobleme in ausgewählte Lebensbereiche, natürliche und kulturelle Zusammenhänge einordnen, kennen Konzepte der Ernährungserziehung und können sie im Hinblick auf ihre Anwendbarkeit beurteilen.</p>	
<b>Lehrformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (5 SWS), begleitet durch Tutorien (1 SWS) sowie das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	keine	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen. Die hier erworbenen Kompetenzen sind für das Verständnis und den weiteren Kompetenzerwerb im Bereich lebensmittel- und ernährungswissenschaftlicher Studien (BA-LEH-M4 und BA-LEH-M9) von Bedeutung und für die Durchführung der Schulpraktischen Übungen (BA-LEH-M8) unabdingbar.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit zu lebensmittelrechtlichen und -hygienischen Inhalten und einer Klausurarbeit zum komplexen Phänomen Ernährung im Umfang von je 90 Minuten. Beide Prüfungsleistungen müssen mindestens mit der Note 4,0 bewertet worden sein.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 6 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem (ungewichteten) arithmetischen Mittel 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.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	



<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin</b>
<b>BA-LEH-M4</b>	Beschaffung und Produktion in Gewerbe und Haushalt	Prof. Dr. Dr. Barbara Fegebank
<b>Inhalt und Qualifikationsziele</b>	<p>Inhalte des Moduls sind je nach Wahl Arbeitsprozesse; warenkundliche, haushaltstechnische, bromatologische Sachverhalte; Aspekte der Gesundheit und der beruflichen Sicherheit aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.</p> <p>Die Studierenden haben in Abhängigkeit von den gewählten Inhalten für die Gestaltung eigenen Unterrichts warenkundliches, kochwissenschaftliches oder haushaltstechnisches Basiswissen erworben. Sie kennen die Anforderungen an die jeweilige Berufsarbeit, haben ausgewählte berufsspezifische Inhalte fachwissenschaftlich aufgearbeitet bzw. die Tragweite arbeitssicherheitsrelevanter Handlungen in Haushalt und Gewerbe erfasst und können Präventivmaßnahmen ableiten.</p>	
<b>Lehrformen</b>	<p>Das Modul umfasst Vorlesungen, Seminare und/oder Praktika (6 SWS) sowie eine Exkursion und das Selbststudium.</p> <p>Die Lehrveranstaltungen sind im angegebenen Umfang dem Studienablaufplan (Anlage 2) zu entnehmen und aus dem Katalog der Beruflichen Fachrichtung zu wählen. Sie werden inklusive der erforderlichen Prüfungsleistungen zu Semesterbeginn fakultätsüblich bekannt gegeben.</p>	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Es werden die in den Modulen BA-LEH-M1, BA-LEH-M2 und BA-LEH-M3 erworbenen Kompetenzen vorausgesetzt.	
<b>Verwendbarkeit</b>	<p>Das Modul ist ein Pflichtmodul mit wahlobligatorischen Anteilen der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen.</p> <p>Die hier erworbenen Kompetenzen sind Voraussetzung für die Durchführung der Schulpraktischen Übungen (BA-LEH-M8) und die Gestaltung eigenen Unterrichts.</p>	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer gewählten Seminararbeit oder Projektarbeit im Umfang von 80 Stunden.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 9 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus der Note der Seminararbeit oder der Projektarbeit.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Sommersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 270 Stunden.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortlicher Dozent</b>
<b>BA-LEH-M5</b>	Lebensmittelchemie	Prof. Dr. Karl Speer
<b>Inhalt und Qualifikationsziele</b>	<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, Qualität.</p> <p>Die Studierenden haben im Hinblick auf Lebensmittelbestandteile und Lebensmittel ihre Kenntnisse vertieft. Durch das Erfassen stofflicher Zusammenhänge und Veränderungen können die Studierenden chemische Prozesse der Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung nachvollziehen sowie zur Erklärung warenkundlicher Sachverhalte in Theorie und Praxis anwenden. In den Praktika haben die Studierenden Einblicke in lebensmittelchemische Arbeitsmethoden gewonnen, haben ausgewählte Analysen und Nachweise selbst durchgeführt, sich in der Durchführung von Versuchen geübt und dadurch Voraussetzungen für die Nutzung in der Unterrichtspraxis erworben.</p>	
<b>Lehrformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (7 SWS), ein Seminar (2 SWS) und Praktika (8 SWS) sowie das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Es werden die im Modul BA-LEH-M1 erworbenen Kompetenzen vorausgesetzt.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen. Die hier erworbenen Kompetenzen sind für das Verständnis und den weiteren Kompetenzerwerb im Bereich lebensmittel- und ernährungswissenschaftlicher Fragestellungen (BA-LEH-M9) von Bedeutung und für die Durchführung der Schulpraktischen Übungen (BA-LEH-M8) unabdingbar.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	<p>Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist.</p> <p>Die Modulprüfung besteht aus einer sonstigen Prüfungsleistung in Form von 4 Testaten und einer Klausurarbeit im Umfang von 180 Minuten. Beide Prüfungsleistungen müssen mindestens mit der Note 4,0 bewertet worden sein.</p>	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 14 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem gewichteten arithmetischen Mittel der Noten der Prüfungsleistungen, wobei die Testatnote mit dem Faktor 1 und die Klausurarbeit mit dem Faktor 2 gewichtet werden.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 420 Stunden.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortlicher Dozent</b>
<b>BA-LEH-M6</b>	Lebensmitteltechnologie	Prof. Dr. Harald Rohm
<b>Inhalt und Qualifikationsziele</b>	<p>Obligatorische Inhalte des Moduls sind wesentliche Bereiche der Lebensmittelverarbeitung. Im wahlobligatorischen Teil können ausgewählte Inhalte zu Qualitätssicherungssystemen und sensorischer Analyse, Grundlagen der Betriebshygiene und Reinigungstechnik sowie Verpackungssysteme und -aufgaben studiert werden.</p> <p>Die Studierenden verfügen über das lebensmitteltechnologische Basiswissen für die Gestaltung eigenen Unterrichts. Sie kennen ausgewählte produktbezogene Verfahrensabläufe, die Auslegung der Verfahren und technischen Anlagen sowie Aspekte der Produktgestaltung. Durch Vertiefungen auf dem Gebiet des Qualitätsmanagements (einschließlich der theoretischen und praktischen Grundlagen der sensorischen Lebensmittelanalyse), der technischen Umsetzung von Verarbeitungsschritten bzw. im Bereich von Verfahrensgestaltung und Verpackungstechnik besitzen die Studierenden einen vertieften Einblick in ausgewählte Produktionsabschnitte und Herstellungslinien.</p>	
<b>Lehrformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (5 SWS) und eine Veranstaltung nach Wahl (2 SWS) sowie das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Es werden die in den Modulen BA-LEH-M3 und BA-LEH-M5 erworbenen Kompetenzen vorausgesetzt.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul mit wahlobligatorischen Anteilen der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen. Es ist für die Durchführung der Schulpraktischen Übungen (BA-LEH-M8) unabdingbar.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus zwei Klausurarbeiten zu den obligatorischen Inhalten (I und II) und einer Klausurarbeit zum wahlobligatorischen Schwerpunkt im Umfang von je 90 Minuten, wobei die Prüfungsleistungen zu den obligatorischen Inhalten mindestens mit der Note 4,0 bewertet sein müssen.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 10 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem gewichteten arithmetischen Mittel der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen, wobei die Klausurarbeit zu Lebensmittelverarbeitung Teil I mit dem Faktor 2, die Klausurarbeit zu Lebensmittelverarbeitung Teil II mit dem Faktor 3 und die Klausurarbeit zum wahlobligatorischen Schwerpunkt mit dem Faktor 1 gewichtet werden.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 300 Stunden.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin</b>
<b>BA-LEH-M7</b>	Berufsfeldlehre/Berufsfelddidaktik	Prof. Dr. Dr. Barbara Fegebank
<b>Inhalte und Qualifikationsziele</b>	<p>Inhalte des Moduls sind pädagogische Arbeitsfelder, das Berufsfelddidaktische Konzept Ernährung und Hauswirtschaft sowie normierende Prinzipien didaktischen Arbeitens und berufsfelddidaktische Aufgaben von Pädagogen. Ausgewählte curriculare Inhalte, administrative, organisatorische und pädagogische Aspekte der Arbeit an ausgewählten kooperierenden Partnerschulen sowie die Vorbereitung eigenen Unterrichtsrunden das Inhaltsspektrum ab.</p> <p>Die Studierenden haben die Fähigkeit erworben, über die Bedeutung und Entwicklung des Berufsfeldes und der dazugehörigen Berufe zu reflektieren, wissenschaftlich fundiert und begründet Lern-Lehr-Arrangements zu planen und zu gestalten und beispielhaft umzusetzen. In der Auseinandersetzung mit der Berufsfelddidaktik als grundlegender wissenschaftlicher Disziplin haben die Studierenden erste grundlegende Qualifikationen zum wissenschaftlichen und schulischen Arbeiten erworben, können didaktische Ansätze beurteilen und in pädagogisches Handeln umsetzen.</p>	
<b>Lehrformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (2 SWS) und ein Seminar (1 SWS), begleitet durch Tutorien (2 SWS) sowie das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Einblick in das Berufsfeld, erworben durch die Berufsausbildung bzw. die berufliche Tätigkeit (s. Zulassungsvoraussetzungen)	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen. Es ist für die Durchführung der Schulpraktischen Übungen (BA-LEH-M8) unabdingbar.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	<p>Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit im Umfang von 90 Minuten und einem (benoteten) schriftlichen Unterrichtsentwurf.</p> <p>Beide Prüfungsleistungen müssen mindestens mit der Note 4,0 bewertet worden sein.</p>	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem gewichteten arithmetischen Mittel der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen, wobei die Klausurarbeit mit dem Faktor 2 und der Unterrichtsentwurf mit dem Faktor 1 gewichtet werden.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Sommersemester angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 150 Stunden.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst ein Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin</b>
<b>BA-LEH-M8</b>	Schulpraktische Übungen (SPÜ)	Dipl. Berufspäd. Doreen Forßbohm
<b>Inhalt und Qualifikationsziele</b>	<p>Inhalte des Moduls sind Planung, Durchführung und Auswertung von Unterricht in Berufsbildenden Schulen: Lehr-Lern-Arrangements im fächer- bzw. lernfeldorientierten Unterricht, Einsatz und Bewertung verschiedener Lehr-Lern-Formen.</p> <p>Die Studierenden können die theoretisch gewonnenen Einsichten über die Planung, Durchführung und Evaluation von Unterricht in konkreten Unterrichtssequenzen der verschiedenen Lehrberufe umsetzen. Sie haben Voraussetzungen und Schwierigkeiten des realen beruflichen Schulalltages kennen gelernt, können begründete Lösungen entwickeln und umsetzen.</p>	
<b>Lehrformen</b>	Das Modul umfasst die Schulpraktischen Übungen mit eigenen Unterrichtsversuchen (2 SWS) sowie begleitende Tutorien (1 SWS) und das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Es werden die in den Modulen BA-LEH-M1, BA-LEH-M2, BA-LEH-M3, BA-LEH-M4, BA-LEH-M5, BA-LEH-M6 und BA-LEH-M7 erworbenen Kompetenzen vorausgesetzt.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus der benoteten Lehrprobe.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 3 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus der Prüfungsleistung.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Wintersemester angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 90 Stunden.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst ein Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortlicher Dozent</b>
<b>BA-LEH-M9</b>	Angewandte Ernährungswissenschaft	Prof. Dr. Thomas Simat
<b>Inhalt und Qualifikationsziele</b>	<p>Inhalte des Moduls sind ernährungsphysiologische und mikrobiologische Sachverhalte und Zusammenhänge.</p> <p>Die Studierenden haben sich Wissen in Ernährungsphysiologie und Mikrobiologie angeeignet und können ihre Kenntnisse anwendungsorientiert umsetzen. Sie besitzen Kenntnisse über Verdauung und Absorption der Nährstoffe sowie über Stoffwechselwege und ihre Regulation (u. a. Glycolyse, Gluconeogenese, Citratzyklus, Harnstoffzyklus, Atmungskette, <math>\beta</math>-Oxidation). Sie können Prozesse im Intermediärstoffwechsel, die Regulation des Wasser- und Mineralshaushaltes sowie des Stoffwechsels der Vitamine und Mineralstoffe nachvollziehen. Sie kennen ausgewählte ernährungsmitbedingte Krankheiten. Sie sind in der Lage, die erwünschten und unerwünschten Wirkungen von Mikroorganismen zu beurteilen und kennen für ausgewählte technologische Verfahren die geeigneten Mikroorganismen sowie ihre Einsatzspezifika.</p>	
<b>Lehrformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (7 SWS), ein Seminar (1 SWS) sowie das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Es werden die in den Modulen BA-LEH-M2, BA-LEH-M3 und BA-LEH-M5 erworbenen Kompetenzen vorausgesetzt.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus zwei Klausurarbeiten zu ernährungsphysiologischen Inhalten und einer Klausurarbeit zu mikrobiologischen Inhalten im Umfang von je 90 Minuten. Zwei der Prüfungsleistungen müssen mindestens mit der Note 4,0 bewertet worden sein.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 12 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem (ungewichteten) arithmetischen Mittel 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 360 Stunden.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin</b>
<b>BA-LEH-M10</b>	Wirtschaftslehre der Arbeits- und Ausbildungsstätten des Berufsfeldes „Ernährung und Hauswirtschaft“	Prof. Dr. Dr. Barbara Fegebank
<b>Inhalte und Qualifikationsziele</b>	<p>Inhalte des Moduls sind sozial-ökonomische Ansätze verschiedenster Wissenschaften zum Haushalt; Liberalisierung und Globalisierung der Marktbeziehungen; ergonomische Grundlagen der Arbeits- und Arbeitsplatzgestaltung; Funktionen und Funktionserfüllungen in privaten Haushalten, Großhaushalten und einschlägigen Betrieben; Verbraucherpolitik und Verbraucherhandlungen.</p> <p>Die Studierenden verfügen über eine sozial-ökonomische und arbeitswissenschaftliche Grundbildung; sie sind befähigt, gesamt- und einzelwirtschaftliche Strukturen zu erkennen und ihren Handlungen zugrunde zu legen. Mit der Kenntnis der Funktionen 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 kompetent in der Beurteilung der Verhaltensweisen der Anbieter und Nachfrager auf Märkten und entwickeln eine besondere Sensibilität für geschlechtsspezifisches Ausbildungs- und Arbeitsverhalten.</p>	
<b>Lehrformen</b>	Das Modul umfasst Vorlesungen (4 SWS), ein Seminar (2 SWS) und ein Tutorenprojekt (4 SWS) sowie das Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Grundlegendes Verständnis für wirtschaftliche Zusammenhänge und wirtschaftspolitische Fragen, erworben durch die Berufsausbildung bzw. die berufliche Tätigkeit (s. Zulassungsvoraussetzungen)	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit im Umfang von 90 Minuten und einem (benoteten) Referat mit Thesenpapier im Umfang von 45 Minuten.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 13 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem gewichteten arithmetischen Mittel der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen, wobei die Note des Referates mit dem Faktor 1, die der Klausurarbeit mit dem Faktor 3 gewichtet wird.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 390 Stunden.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.	

Anlage 2

**Studienablaufplan der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Lehramtsbezogenen Bachelor-Studiengang Berufsbildende Schulen**

mit Art und Umfang der Lehrveranstaltungen (in SWS)

Modul-Nr.	Modulname	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	LP
		V/Ü/S/P/T	V/Ü/S/P/T	V/Ü/S/P/T	V/Ü/S/P/T	V/Ü/S/P/T	V/Ü/S/P/T	
BA-LEH-M1	Chemische Grundlagen	4/0/0/0/0	0/0/0/4/0					10
BA-LEH-M2	Biologische Grundlagen	2/0/0/0/0	2/0/0/0/0					6
BA-LEH-M3	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen	2/0/0/0/1	3/0/0/0/0					6
BA-LEH-M4*	Beschaffung und Produktion in Gewerbe und Haushalt		6 SWS. nach Wahl + Exkursion					9
BA-LEH-M5	Lebensmittelchemie			4/0/2/4/0	3/0/0/4/0			14
BA-LEH-M6*	Lebensmitteltechnologie					2/0/0/0/0	3/0/0/0/0	10
						+2 SWS nach Wahl		
BA-LEH-M7	Berufsfeldlehre/ Berufsfelddidaktik				2/0/1/0/2			5
BA-LEH-M8	Schulpraktische Übungen (SPÜ)					0/0/0/2/1		3
BA-LEH-M9	Angewandte Ernährungswissenschaft					2/0/1/0/0	5/0/0/0/0	12
BA-LEH-M10	Wirtschaftslehre der Arbeits- und Ausbildungsstätten des Berufsfeldes „Ernährung und Hauswirtschaft“					3/0/0/0/2	1/0/2/0/2	13
Bachelor-Arbeit							Bachelor-Arbeit	7



	<b>LP</b>	13	14	11	12	23	15	88
--	-----------	----	----	----	----	----	----	----

*\* Module mit Wahlpflichtanteilen (wechselndes Veranstaltungsangebot)*

**Legende**

LP	Leistungspunkte
V	Vorlesung
Ü	Übung
S	Seminar
P	Praktikum
T	Tutorium