

**Studienordnung für das Fach
Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
im konsekutiven Master-Studiengang
Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen**

Vom 27. Juli 2019

Aufgrund von § 36 Absatz 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 Studienziele
- § 3 Lehr- und Lernformen
- § 4 Aufbau und Ablauf des Studiums
- § 5 Inhalte des Studiums
- § 6 Leistungspunkte
- § 7 Studienberatung
- § 8 Anpassung von Modulbeschreibungen
- § 9 Inkrafttreten und Veröffentlichung

- Anlage 1: Modulbeschreibungen
- Anlage 2: Studienablaufplan

§ 1 Geltungsbereich

Diese Studienordnung regelt auf der Grundlage des Sächsischen Hochschulfreiheitsgesetzes und der Prüfungsordnung Ziel, Inhalt, Aufbau und Ablauf des Studiums des studierten Faches Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im konsekutiven Master-Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen an der Technischen Universität Dresden. Sie ergänzt die Studienordnung für den konsekutiven Master-Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen vom 21. Oktober 2018 in der jeweils geltenden Fassung.

§ 2 Studienziele

(1) Ziel des konsekutiven Master-Studiums ist es, in erster Linie auf die Tätigkeit an einer berufsbildenden Schule vorzubereiten bzw. die Basis für eine Promotion zu legen.

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

(3) Die Absolventen haben die für das berufspädagogische Berufsfeld, insbesondere die für den Einsatz in berufsbildenden Schulen erforderlichen Qualifikationen und Kompetenzen erworben, die sie kritisch einordnen, bewerten und vermitteln – auch in neuen und unvertrauten Situationen anwenden – können. Zu lebenslangem Lernen und zur Teamarbeit sind sie befähigt.

§ 3 Lehr- und Lernformen

(1) Der Lehrstoff ist modular strukturiert. In den einzelnen Modulen werden durch Vorlesungen, Seminare, Projektbearbeitungen, Praktika, das Blockpraktikum, Tutorien sowie Exkursionen Lehrinhalte vermittelt bzw. Lerninhalte erworben.

(2) In Vorlesungen werden fachwissenschaftliche und berufsfeldwissenschaftliche Vertiefungen vermittelt. Seminare ermöglichen den Studierenden – nach vorausgegangenem Selbststudium – unter Anleitung selbstbestimmt Problemstellungen zu lösen und dabei auch soziale Kompetenzen zu erwerben. Projektbearbeitungen dienen ganzheitlichem, eigenständigem, interdisziplinärem Lernen im Team, sie fördern die Kreativität und zeichnen sich durch einen doppelten Sozialcharakter aus. Praktika dienen der Fundierung und Ergänzung des theoretisch Erarbeiteten und zielen auf systematisches Erlernen von Fertigkeiten sowie die Beherrschung von Arbeitstechniken. Das Blockpraktikum dient der Integration von Theorie und Praxis sowie dem Kennenlernen, Erproben und Reflektieren der Unterrichtspraxis sowie der Analyse der Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen im Bereich berufsbildender Schulen. Es umfasst die selbstständige Planung, Durchführung und Auswertung von Unterricht in der Schulpraxis unter besonderer Berücksichtigung allgemein didaktischer und berufsfelddidaktischer Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Tutorien sind Veranstaltungen ohne prüfungsrelevante Bedeutung mit unterstützender Funktion für die Studierenden in denen sie Qualifikationen zum wissenschaftli-

chen Arbeiten erwerben und auf ihren Einsatz in berufsbildenden Schulen vorbereitet werden. Exkursionen vermitteln einen Einblick in einschlägige Institutionen und Betriebe, insbesondere deren Arbeits- und Produktionsprozesse. Das Selbststudium dient dem Lesen und Recherchieren von Fachliteratur, der eigenständigen Vor- und Nachbereitung der unterschiedlichen Lehrinhalte sowie der Vorbereitung auf Prüfungen, der Erarbeitung von Texten u. ä..

§ 4

Aufbau und Ablauf des Studiums

- (1) Das Studium des studierten Faches Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft ist modular aufgebaut. Das Lehrangebot ist auf vier Semester verteilt.
- (2) Das Studium des studierten Faches Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft umfasst fünf Pflichtmodule, zwei davon mit Wahlpflichtanteilen, die eine Schwerpunktsetzung nach Wahl der Studierenden erlauben. Hinzu kommt im Falle der entsprechenden Entscheidung im Profilbereich gemäß § 6 Absatz 2 der Studienordnung des Master-Studiengangs Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen das dem studierten Fach Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zugeordnete Profilmodul Vertiefungen im Berufsfeld „Ernährung und Hauswirtschaft“.
- (3) Wesentlicher Bestandteil des Studiums des studierten Faches Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sind die Schulpraktischen Studien in Form des Blockpraktikums, welches das Modul MA-LEH-M4 (MA-LEH2-M4) ausmacht.
- (4) Inhalte und Qualifikationsziele, umfasste Lehr- und Lernformen, Voraussetzungen, Verwendbarkeit, Häufigkeit, Arbeitsaufwand sowie Dauer der einzelnen Module einschließlich des dem studierten Faches Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zugeordneten Profilmoduls 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 zuständigen Fakultätsrat geändert werden. Der geänderte Studienablaufplan gilt für die Studierenden, denen er zu Studienbeginn fakultätsüblich bekannt gegeben wird. Über Ausnahmen zu Satz 2 entscheidet auf Antrag der zuständige Prüfungsausschuss. Das aktuelle Angebot an Wahlpflichtanteilen in den Modulen MA-LEH-M2 (MA-LEH2-M2) und MA-LEH-M3 (MA-LEH2-M5) ist zu Semesterbeginn fakultätsüblich bekannt zu machen.

§ 5

Inhalte des Studiums

Inhalte des Studiums sind Aussagensysteme, Ansätze und Methoden einer Wissenschaft, insbesondere der Haushalts- und Ernährungswissenschaft, sowie Information und Kommunikation im einschlägigen Beratungsfeld. Berufsfeldspezifisch sind Inhalte des Studiums berufsfelddidaktische Vertiefungen und Spezialisierungen im Berufsfeld entsprechend der einzelnen Berufe. Dabei wird insbesondere den Arbeitsprozessen in ausgewählten Berufsausübungen, der Kundenorientierung und dem Umweltaspekt Rechnung getragen.

§ 6

Leistungspunkte

(1) Leistungspunkte 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 Leistungspunkte pro Semester. Durch die nach Art und Umfang in den Modulbeschreibungen bezeichneten Lehr- und Lernformen sowie Studien- und Prüfungsleistungen, als auch durch das Selbststudium können im studierten Fach Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft insgesamt 35 Leistungspunkte erworben werden. Wird die Master-Arbeit im studierten Fach Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft angefertigt, werden für sie 19 Leistungspunkte und für das Kolloquium 1 Leistungspunkt erworben.

(2) 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. Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden wurde. § 28 der Prüfungsordnung bleibt davon unberührt.

§ 7

Studienberatung

(1) Die allgemeine Studienberatung erfolgt durch die Zentrale Studienberatung der Technischen Universität Dresden und erstreckt sich auf Fragen der Studienmöglichkeiten, Einschreibmodalitäten und allgemeine studentische Angelegenheiten. Eine studiengangsbezogene Studienfachberatung wird durch das Zentrum für Lehrerbildung, Schul- und Berufsbildungsforschung und das Praktikumsbüro angeboten. Die studienbegleitende fachliche Beratung obliegt der Beruflichen Fachrichtung. Diese fachliche Studienberatung unterstützt die Studierenden insbesondere in Fragen der Studiengestaltung und der Durchführung der Praktika.

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

§ 8

Anpassung von Modulbeschreibungen

(1) Zur Anpassung an geänderte Bedingungen können die Modulbeschreibungen 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

Inkrafttreten und Veröffentlichung

Diese Studienordnung tritt mit Wirkung vom 1. Oktober 2010 in Kraft und wird in den Amtlichen Bekanntmachungen der Technischen Universität Dresden veröffentlicht.

Ausgefertigt aufgrund des Fakultätsratsbeschlusses der Fakultät Erziehungswissenschaften vom 18. August 2018 und der Genehmigung des Rektorates vom 3. November 2015.

Dresden, den 27. Juli 2019

Der Rektor
der Technischen Universität Dresden

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

Anlage 1:
Modulbeschreibungen

Modulnummer	Modulname	Verantwortlicher Dozent
MA-LEH-M1 (MA-LEH2-M1)	Wissenschaftstheoretische Grundlagen	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft/ Berufliche Didaktik
Inhalt und Qualifikationsziele	Inhalte des Moduls sind die Aussagensysteme einer Wissenschaft (Terminologie, Theorie, Empirie, Praxeologie), Denkmodelle, Arbeiten mit statistischen Materialien, die Systemtheoretisch-ökologische Betrachtung von „Haushalt“ und „Ernährung“; Information und Kommunikation, insbesondere im Feld der Beratung. 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 das Feld der Beratung – durch kommunikative Kompetenz aus.	
Lehr- und Lernformen	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlesungen (3 SWS) - Projektbearbeitung (80 Stunden) - Tutorium (1 SWS) - Selbststudium. 	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Arbeitsweisen im Umgang mit Literatur (Recherchen und Analysemethoden) sowie Fachtermini; Kenntnisse zur Wissenschaftsorientierung im berufsfelddidaktischen Arbeiten.	
Verwendbarkeit	Das Modul ist ein Pflichtmodul im konsekutiven Master-Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen. Die hier erworbenen Kompetenzen sind notwendige Voraussetzungen für die Erstellung der Master-Arbeit. Zudem sind sie unabdingbare Voraussetzung für eine wissenschaftlich fundierte Lehre in berufsbildenden Schulen des Berufsfeldes „Ernährung und Hauswirtschaft“ (MA-LEH-M4 [MA-LEH2-M4]) und für eine nachfolgende wissenschaftliche Laufbahn.	
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Projektarbeit im Umfang von 1 SWS.	
Leistungspunkte und Noten	Durch das Modul können 8 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
Häufigkeit des Moduls	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
Arbeitsaufwand	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 240 Stunden. Davon entfallen 130 Stunden auf das Selbststudium inkl. der Prüfungsvorbereitung und 110 Stunden auf die Präsenz in den Lehrveranstaltungen.	

Dauer des Moduls	Das Modul umfasst zwei Semester.
-------------------------	----------------------------------

Modulnummer	Modulname	Verantwortlicher Dozent
MA-LEH-M2 (MA-LEH2-M2)	Berufsfelddidaktik „Ernährung und Hauswirtschaft“	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft/ Berufliche Didaktik
Inhalt und Qualifikationsziele	Inhalte des Moduls sind die Planung und Gestaltung von Lern-Lehr-Arrangements im fächer- und lernfeldorientierten Unterricht, die Diskussion gegenwärtiger und zukünftiger berufsfelddidaktischer Fragen; aktuelle Probleme des Erwerbslebens. Die Studierenden haben die Fähigkeit, fachliches Lehren und Lernen lern- und lehrtheoretisch zu modellieren, Unterrichtskonzepte zu reflektieren und weiter zu entwickeln, Schülerleistungen und Eigenleistungen zu evaluieren sowie berufsfelddidaktische Forschungsarbeiten, -methoden und -ergebnisse zu beurteilen.	
Lehr- und Lernformen	Das Modul umfasst Vorlesungen, Seminare und/oder Praktika im Umfang von 6 SWS und das Selbststudium. Die Lehrveranstaltungen sind im angegebenen Umfang aus dem Katalog der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zu wählen. Er wird inklusive der jeweils erforderlichen Prüfungsleistungen zu Semesterbeginn fakultätsüblich bekannt gegeben.	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Fachwissenschaftliche und berufsfelddidaktische Grundlagen.	
Verwendbarkeit	Das Modul ist ein Pflichtmodul mit Wahlpflichtanteilen im konsekutiven Master-Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen. Das Modul dient dem Erwerb pädagogischer Professionalität und beruflicher Handlungskompetenz für den Einsatz in berufsbildenden Schulen des Feldes „Ernährung und Hauswirtschaft“ und ist Voraussetzung für das Blockpraktikum B (MA-LEH-M4 [MA-LEH2-M4]).	
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer benoteten Seminararbeit im Umfang von 80 Stunden und einer mündlichen Prüfungsleistung in Form einer Einzelprüfung im Umfang von 30 Minuten. Für das Bestehen der Modulprüfung muss jede der geforderten Prüfungsleistungen mindestens mit „ausreichend“ (4,0) bewertet sein.	
Leistungspunkte und Noten	Durch das Modul können 10 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem ungewichteten Durchschnitt der Noten der Prüfungsleistungen.	
Häufigkeit des Moduls	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
Arbeitsaufwand	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 300 Stunden. Davon entfallen 210 Stunden auf das Selbststudium inkl. der Prüfungsvorbereitung und 90 Stunden auf die Präsenz in den Lehrveranstaltungen.	

Dauer des Moduls	Das Modul umfasst zwei Semester.
-------------------------	----------------------------------

Modulnummer	Modulname	Verantwortlicher Dozent
MA-LEH2-M3	Angewandte Ernährungslehre	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft/ Berufliche Didaktik
Inhalt und Qualifikationsziele	Inhalte des Moduls sind Sachverhalte und Zusammenhänge zu Prophylaxe und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten, Ernährungskonzepte für spezifische Bevölkerungsgruppen, Kostformen und ihre Umsetzung. Die Studierenden kennen Ansätze und Möglichkeiten der Prophylaxe und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten. Sie kennen Kostformen und sind in der Lage, diese situationsgemäß auszuwählen sowie Pläne zur Realisierung spezifischer Ernährungskonzepte zusammenzustellen. In der praktischen Realisierung sind sie in der Lage, vollständige Handlungen auszuführen.	
Lehr- und Lernformen	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlesungen (2 SWS) - Praktika (2 SWS) - Selbststudium. 	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Grundlegendes Verständnis für die Spezifik des Berufsfeldes und die damit verbundenen ernährungswissenschaftlichen Fragen.	
Verwendbarkeit	Das Modul ist ein Pflichtmodul im konsekutiven Master-Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen. Die hier erworbenen Kompetenzen sind für das Verständnis und den weiteren Kompetenzerwerb im Bereich lebensmittel- und ernährungswissenschaftlicher Studien (MA-LEH-M3 [MA-LEH2-M5]) von Bedeutung und sie sind für die Durchführung des Blockpraktikums (MA-LEH-M4 [MA-LEH2-M4]) unabdingbar.	
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer benoteten Seminararbeit im Umfang von 80 Stunden.	
Leistungspunkte und Noten	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
Häufigkeit des Moduls	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
Arbeitsaufwand	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 150 Stunden. Davon entfallen 90 Stunden auf das Selbststudium inkl. der Prüfungsvorbereitung und 60 Stunden auf die Präsenz in den Lehrveranstaltungen.	
Dauer des Moduls	Das Modul umfasst zwei Semester.	

Modulnummer	Modulname	Verantwortlicher Dozent
MA-LEH-M4 (MA-LEH2-M4)	Blockpraktikum B	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft/ Berufliche Didaktik
Inhalt und Qualifikationsziele	Inhalte des Moduls sind theoretische Grundlagen zu Hospitationen und zur Unterrichtsgestaltung sowie zur Optimierung von konkreten Lehr-Lern-Prozessen; die Schulstruktur, -gestaltung, -probleme, grundlegende schulrechtliche Bestimmungen. Die Studierenden können die erworbenen fachlichen, entwicklungspsychologischen, pädagogischen und didaktischen Kenntnisse anwenden. Sie können selbstständig größere Unterrichtseinheiten planen, durchführen und auswerten. Aus der Reflexion ihres Unterrichts können sie eigenständig Veränderungsmöglichkeiten entwickeln, deren Umsetzbarkeit prüfen und den individuellen Lernbedarf bestimmen.	
Lehr- und Lernformen	Das Modul umfasst das Blockpraktikum von vier Wochen in einer berufsbildenden Schule sowie das Selbststudium.	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Fachwissenschaftliche und berufsfelddidaktische Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten.	
Verwendbarkeit	Das Modul ist ein Pflichtmodul im konsekutiven Master-Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einem benoteten Bericht zum Praktikum im Umfang von 40 Stunden.	
Leistungspunkte und Noten	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung. Weitere Bestehensvoraussetzung gem. § 14 Absatz 1 Satz 2 der Prüfungsordnung ist der Nachweis der absolvierten Schulpraktischen Studien in Form des Blockpraktikums.	
Häufigkeit des Moduls	Das Modul wird in jedem Semester angeboten.	
Arbeitsaufwand	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 150 Stunden. Davon entfallen 90 Stunden auf das Selbststudium inkl. der Prüfungsvorbereitung und 60 Stunden auf die Präsenz.	
Dauer des Moduls	Das Modul umfasst vier Wochen.	

Modulnummer	Modulname	Verantwortlicher Dozent
MA-LEH-M3 (MA-LEH2-M5)	Spezialisierung im Berufsfeld „Ernährung und Hauswirtschaft“	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft/ Berufliche Didaktik
Inhalt und Qualifikationsziele	Inhalte des Moduls sind Arbeitsprozesse in ausgewählten Berufsausübungen des Feldes „Ernährung und Hauswirtschaft“ unter besonderer Berücksichtigung eingesetzter Materialien, der Kundenorientierung und des Umweltaspektes; die historische Entwicklung ausgewählter Berufe sowie kulturgeschichtliche Zusammenhänge, Probleme und Ereignisse; Ernährung spezifischer Bevölkerungsgruppen und Kostformen. Die Studierenden sind mit den Anforderungen einschlägiger Berufe des Berufsfeldes „Ernährung und Hauswirtschaft“ vertraut und sie 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 Hauswirtschaftswissenschaft anzuwenden.	
Lehr- und Lernformen	Das Modul umfasst Vorlesungen, Seminare und/oder Praktika im Umfang von 6 SWS, eine Exkursion im Umfang von 5 Stunden und das Selbststudium. Die Lehrveranstaltungen sind im angegebenen Umfang aus dem Katalog der Beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zu wählen. Er wird inklusive der jeweils erforderlichen Prüfungsleistungen zu Semesterbeginn fakultätsüblich bekannt gegeben.	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in Chemie und Biologie, Sozialökonomik des Haushalts und Berufsfelddidaktik.	
Verwendbarkeit	Das Modul ist ein Pflichtmodul mit Wahlpflichtanteilen im konsekutiven Master-Studiengang Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen im studierten Fach Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft.	
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einem Referat im Umfang von 45 Minuten.	
Leistungspunkte und Noten	Durch das Modul können 7 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung.	
Häufigkeit des Moduls	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.	
Arbeitsaufwand	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 210 Stunden. Davon entfallen 115 Stunden auf das Selbststudium inkl. der Prüfungsvorbereitung und 95 Stunden auf die Präsenz in den Lehrveranstaltungen.	
Dauer des Moduls	Das Modul umfasst zwei Semester.	

Modulnummer	Modulname	Verantwortlicher Dozent
MA-LEH-M5 (MA-LEH2-M6)	Vertiefungen im Berufsfeld „Ernährung und Hauswirtschaft“	Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft/ Berufliche Didaktik
Inhalt und Qualifikationsziele	Inhalte des Moduls sind gewerblich-technische Arbeitsprozess und personenbezogene Dienstleistungen ausgewählter Berufe des Feldes „Ernährung und Hauswirtschaft“. In Ergänzung und Vertiefung der Inhalte des Moduls MA-LEH-M3 (MA-LEH2-M5) finden Arbeitsplatz und Arbeitsumgebung in ihrer Ausstattung ebenso Berücksichtigung wie Arbeitssituationen, die sich in Lernsituationen transferieren lassen. Die Studierenden sind mit den Anforderungen ausgewählter Berufe und dazugehöriger Arbeitsplätze des Berufsfeldes „Ernährung und Hauswirtschaft“ vertraut und sie sind in der Lage der „Gestaltungsorientierung“ und „Situationsorientierung“ in pädagogischen Prozessen gerecht zu werden. Sie sind fähig Fachwissen der Lebensmittel- und Ernährungslehre sowie der Hauswirtschaftswissenschaft anzuwenden.	
Lehr- und Lernformen	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlesung (2 SWS) - Projektbearbeitung (80 Stunden), das eine Exkursion einschließen kann - Selbststudium. 	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in Chemie und Biologie, Sozialökonomik des Haushalts und Berufsfelddidaktik.	
Verwendbarkeit	Das Modul ist ein zum studierten Fach Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zugehöriges Wahlpflichtmodul des Profilbereiches des Master-Studiengangs Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer unbenoteten Projektarbeit im Umfang von 1 SWS.	
Leistungspunkte und Noten	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulprüfung wird entsprechend der Bewertung der Prüfungsleistung mit „bestanden“ oder „nicht bestanden“ bewertet.	
Häufigkeit des Moduls	Das Modul wird jedes Studienjahr im Wintersemester angeboten.	
Arbeitsaufwand	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 150 Stunden. Davon entfallen 40 Stunden auf das Selbststudium inkl. der Prüfungsvorbereitung und 110 Stunden auf die Präsenz in den Lehrveranstaltungen.	
Dauer des Moduls	Das Modul umfasst ein Semester.	

Modulnummer	Modulname	Verantwortlicher Dozent
MA-P-BP (MA-LEH-M6) (MA-LEH2-M7)	Berufsbezogenes Projekt	Prof. Dr. habil. Martin Hartmann
Inhalt und Qualifikationsziele	<p>Berufsbezogene Lehrpläne werden heute vorwiegend kompetenzorientiert gestaltet und in Lernfeldern an beruflichen Handlungssituationen orientiert. Inhalte sind u. a. Projektmethode einschließlich einsetzbarer Instrumente, z. B. des Projektmanagements; Planung und Einsatz von Medien; Planung und Durchführung von Ausbildungsprozessen bei Berücksichtigung fachbezogener Inhalte z. B. der Berufsfelder Bautechnik, Chemietechnik, Elektrotechnik, Ernährung und Hauswirtschaft, Gesundheit und Pflege, Kraftfahrzeugtechnik, Metalltechnik, Sozialpädagogik und spezifischer Bereiche wie der Umwelttechnik oder Verfahrenstechnik; Einsatz handlungsorientierter Lernerfolgskontrollen. Durch das Modul werden die Studierenden in die Lage versetzt, in Kooperation auch mit anderen Beruflichen Fachrichtungen und weiteren Partnern komplexe Lernsituationen mit Bezug auf den gesamten Lehrplan und bezogen auf berufliche Handlungssituationen in Form eines Projektes zu planen, zu organisieren, durchzuführen, zu reflektieren und vor dem Hintergrund von (auch übergeordneten) Zielsetzungen zu bewerten. Im Einzelnen sind sie in der Lage:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lern-/Versuchseinrichtungen u. a. für den berufsbezogenen Unterricht an der Schule, im überbetrieblichen Ausbildungszentrum oder für die Fort- und Weiterbildung zu planen und zu erstellen; - Auszubildenden in Zusammenarbeit mit Ausbildern (z. B. der Ausbildungswerkstatt der TU) und Auftraggebern bei der gemeinsamen Planung eines Projektes, dessen Umsetzung und Dokumentation anzuleiten; - den begleiteten Lern- und Arbeitsprozess berufsdidaktisch zu reflektieren; - unterschiedliche Formen der Leistungsermittlung und Leistungsbeurteilung bei Arbeiten an Berufsbezogenen Projekten unter Beachtung des Projektmanagements reflektiert einzusetzen; - Auszubildende bei der Präsentation des Projektes vor ausgewähltem Publikum anzuleiten sowie eigene Ergebnisse vor Fachpublikum (Ausbilder, Lehrer, Wissenschaftler u. a.) zu präsentieren. 	
Lehr- und Lernformen	Projektbearbeitung.	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Voraussetzung sind Kompetenzen der übergeordneten Planung von Lehr-Lerneinheiten einschließlich grundlegender methodischer Aspekte.	
Verwendbarkeit	Das Modul ist ein zur Beruflichen Fachrichtung Metall- und Maschinentechnik zugehöriges Wahlpflichtmodul des Profilbereiches des konsekutiven Master-Studiengangs Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen. Es ist auch Profilmodul in anderen Beruflichen Fachrichtungen und Fächern. Die Präsentation der Ergebnisse vor einem interessierten Fachpublikum kann auch der Lehrerfortbildung dienen.	

Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer unbenoteten Projektarbeit im Umfang von 1 SWS.
Leistungspunkte und Noten	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulprüfung wird entsprechend der Bewertung der Prüfungsleistung mit „bestanden“ oder „nicht bestanden“ bewertet.
Häufigkeit des Moduls	Das Modul wird in jedem Semester angeboten. Die Zuordnung des Moduls im studierten Fach Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft nach Studienablaufplan ist im konkreten Fall zu beachten.
Arbeitsaufwand	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 150 Stunden.
Dauer des Moduls	Das Modul umfasst ein Semester.

Anlage 2:**Studienablaufplan**

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

Modul-Nr.	Modulname	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	LP
		V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	V/S/P/T	
MA-LEH-M1 (MA-LEH2-M1)	Wissenschaftstheoretische Grundlagen	2/0/0/0	1/0/0/1 +1 Projektbe- arbeitung PL			8
MA-LEH-M2 (MA-LEH2-M2)	Berufsfelddidaktik „Ernährung und Hauswirtschaft“	6 SWS nach Wahl 2PL				10
MA-LEH2-M3	Angewandte Ernährungslehre	1/0/1/0	1/0/1/0 PL			5
MA-LEH-M4 (MA-LEH2-M4)	Blockpraktikum B			Praktikum (4 Wochen) PL		5
MA-LEH-M3 (MA-LEH2-M5)	Spezialisierung im Berufsfeld „Ernährung und Hauswirtschaft“			6 SWS nach Wahl Exkursion PL		7
LP Module Studiertes Fach Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft		12	11	8	4	35
LP Module der Beruflichen Fachrichtung		7	8	10	5	30
LP Module Berufspädagogik/Psychologie		10	10	10		30
MA-LEH-M5 (MA-LEH2-M6)	Vertiefungen im Berufsfeld „Ernährung und Hauswirtschaft“ *			2/0/0/0 Projekt- bearbei- tung PL		5

MA-P-BP (MA-LEH-M6) (MA-LEH2-M7)	Berufsbezogenes Projekt*			Projekt- bearbei- tung PL		5
Master-Arbeit					20	20
LP Studiengang gesamt		29	29	33	29	120

Legende des Studienablaufplans

LP Leistungspunkte - in Klammern () anteilige Zuordnung entsprechend des Arbeitsaufwandes auf einzelne Semester

V Vorlesung

S Seminar

P Praktikum

T Tutorium

PL Prüfungsleistung

* Das Profilmodul von 5 LP kann von den Studierenden entweder in der Beruflichen Fachrichtung oder im studierten Fach gewählt werden. Es ist eines zu wählen.