

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

Vom 20. Juni 2023

Aufgrund des § 36 Absatz 1 des Sächsischen Hochschulfreiheitsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Januar 2013 (SächsGVBl. S. 3) in Verbindung mit der Lehramtsprüfungsordnung I vom 19. Januar 2022 (SächsGVBl. S. 46) erlässt die Technische Universität Dresden die nachfolgende Studienordnung als Satzung.

### **Inhaltsübersicht**

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Ziele des Studiums
- § 3 Aufbau und Ablauf des Studiums
- § 4 Inhalte des Studiums
- § 5 Leistungspunkte
- § 6 Anpassung von Modulbeschreibungen
- § 7 Inkrafttreten, Veröffentlichung und Übergangsbestimmungen

Anlage 1: Modulbeschreibungen

Anlage 2: Studienablaufplan

## **§ 1 Geltungsbereich**

Diese Studienordnung regelt auf der Grundlage des Sächsischen Hochschulfreiheitsgesetzes, der Lehramtsprüfungsordnung I (LAPO I) und der Modulprüfungsordnung Lehramt berufsbildende Schulen Ziele, Inhalt, Aufbau und Ablauf des Studiums der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen an der Technischen Universität Dresden. Sie ergänzt die Studienordnung für den Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.

## **§ 2 Ziele des Studiums**

(1) Mit dem Studium haben die Studierenden die fachlichen, berufsfelddidaktischen, methodischen und sozialen Kompetenzen erworben, die für 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.

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

## **§ 3 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 21 Pflichtmodule und ein Wahlpflichtmodul, das eine Schwerpunktsetzung nach Wahl der bzw. des Studierenden ermöglicht. Als Wahlpflichtmodule stehen die Module Lebensmittelprüfung und -bewertung sowie Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie zur Auswahl. Die Wahl ist verbindlich. Eine Umwahl ist nur einmal möglich; sie erfolgt durch einen schriftlichen Antrag der bzw. des Studierenden an das Prüfungsamt, in dem das zu ersetzende und das neu gewählte Wahlpflichtmodul zu benennen sind. Das Studium beinhaltet die Fachrichtung im engeren Sinne (Fachstudium) und die Berufsfelddidaktik. Das Fachstudium umfasst 16 Pflichtmodule und ein Wahlpflichtmodul. Die Berufsfelddidaktik umfasst fünf Pflichtmodule.

(3) Wesentlicher Bestandteil des Studiums sind die der Berufsfelddidaktik zugeordneten schulpraktischen Studien in einem zehn Leistungspunkten entsprechenden Umfang. Sie werden absolviert als semesterbegleitendes Praktikum, das dem Modul Schulpraktische Übung in der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zugeordnet ist, sowie als Blockpraktikum in der vorlesungsfreien Zeit, das dem Modul Blockpraktikum B in der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zugeordnet ist.

(4) Qualifikationsziele, 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 Prüfungsleistungen sind dem beigefügten Studienablaufplan (Anlage 2) zu entnehmen.

(6) Das Angebot an Wahlpflichtmodulen sowie der Studienablaufplan können auf Vorschlag der Studienkommission durch den Fakultätsrat geändert werden. Das aktuelle Angebot an Wahlpflichtmodulen ist zu Semesterbeginn in der jeweils üblichen Weise bekannt zu machen. Der geänderte Studienablaufplan gilt für die Studierenden, denen er zu Studienbeginn in der jeweils üblichen Weise bekannt gegeben wird. Über Ausnahmen zu Satz 3 entscheidet der Prüfungsausschuss der Fakultät Erziehungswissenschaften auf Antrag der bzw. des Studierenden.

#### **§ 4**

#### **Inhalte des Studiums**

Das Studium umfasst fachwissenschaftliche, insbesondere naturwissenschaftlich-technische Grundlagen und spezifische wissenschaftliche Methoden der korrespondierenden Wissenschaften der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie die Didaktik der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Aufbauend auf den naturwissenschaftlichen Grundlagen der Biologie und Chemie sind Themenkomplexe der fachwissenschaftlichen Bereiche Mikrobiologie, Lebensmittelchemie, Ernährungsphysiologie, Ernährungsökologie, Haushaltswissenschaft und Lebensmitteltechnologie sowie die Berufswissenschaft der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft wesentliche Inhalte des Studiums. Die Didaktik der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft beinhaltet die theoretische und praktische Vorbereitung auf die Unterrichtspraxis.

#### **§ 5**

#### **Leistungspunkte**

(1) Der gesamte Arbeitsaufwand für das Studium der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft entspricht 115 Leistungspunkten, davon 25 Leistungspunkten in der Berufsfelddidaktik einschließlich zugeordneter schulpraktischer Studien und umfasst die nach Art und Umfang in den Modulbeschreibungen bezeichneten Lehr- und Lernformen, die Studien- und Prüfungsleistungen.

(2) In den Modulbeschreibungen ist angegeben, wie viele Leistungspunkte durch ein Modul jeweils erworben werden können. Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden wurde.

#### **§ 6**

#### **Anpassung von Modulbeschreibungen**

(1) Zur Anpassung an geänderte Bedingungen können die Modulbeschreibungen im Rahmen einer optimalen Studienorganisation mit Ausnahme der Felder „Modulname“, „Qualifikationsziele“,

„Inhalte“, „Lehr- und Lernformen“, „Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten“, „Leistungspunkte und Noten“ sowie „Dauer des Moduls“ in einem vereinfachten Verfahren geändert werden.

(2) Im vereinfachten Verfahren beschließt der Fakultätsrat die Änderung der Modulbeschreibung auf Vorschlag der Studienkommission. Die Änderungen sind in der jeweils üblichen Weise zu veröffentlichen.

## **§ 7**

### **Inkrafttreten, Veröffentlichung und Übergangsbestimmungen**

(1) Diese Studienordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung in den Amtlichen Bekanntmachungen der TU Dresden in Kraft.

(2) Sie gilt für alle zum Wintersemester 2023/2024 oder später in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen neu immatrikulierten Studierenden.

(3) Für die früher als zum Wintersemester 2023/2024 immatrikulierten Studierenden gilt die für sie vor dem Inkrafttreten dieser Studienordnung bislang gültige Fassung der Studienordnung für die erste Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen fort. § 7 Absatz 3 Studienordnung für die zweite Fachrichtung Chemietechnik im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen bleibt unberührt.

(4) Diese Studienordnung gilt ab Wintersemester 2027/2028 für alle in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen immatrikulierten Studierenden. Dies gilt nicht für Studierende, sofern und solange sie zur Ersten Staatsprüfung zugelassen sind.

(5) Bei einem Übertritt nach Absatz 4 Satz 1 werden inklusive der Noten primär die bereits erbrachten Modulprüfungen und nachrangig auch einzelne Prüfungsleistungen auf der Basis von Äquivalenztabelle, die durch den Prüfungsausschuss festgelegt und in der jeweils üblichen Weise bekannt gegeben werden, von Amts wegen übernommen. Mit Ausnahme von § 21 Absatz 5 Modulprüfungsordnung Lehramt berufsbildende Schulen werden nicht mit mindestens „ausreichend“ (4,0) oder „bestanden“ bewertete Modulprüfungen und Prüfungsleistungen nicht übernommen. Auf Basis der Noten ausschließlich übernommener Prüfungsleistungen findet grundsätzlich keine Neuberechnung der Modulnote statt, Ausnahmen sind den Äquivalenztabelle zu entnehmen.

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrats der Fakultät Erziehungswissenschaften vom 5. Oktober 2022, der Anzeige beim Sächsischen Staatsministerium für Wissenschaft, Kultur und Tourismus vom 9. November 2022 und der Genehmigung des Rektorates vom 15. Dezember 2022.

Dresden, den 20. Juni 2023

Die Rektorin  
der Technischen Universität Dresden

Prof. Dr. Ursula M. Staudinger

**Anlage 1:  
Modulbeschreibungen**

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-21 (EW-SEBS-LEH-2-21)	Berufliche Arbeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden verfügen über Fachkenntnisse zum Aufbau und zur Bedeutung des Berufsfeldes sowie dessen Berufe. Sie weisen Ihre erworbenen Kompetenzen nach, indem sie das Berufsbildungssystem Deutschlands, dessen Akteurinnen und Akteure und Institutionen erläutern, die historischen sowie aktuellen Perspektiven ausgewählter Berufe des Berufsfeldes vor dem Hintergrund gesellschaftlicher, wissenschaftlicher und bildungspolitischer Entwicklungen diskutieren, reflektieren und beurteilen. Sie besitzen die Kompetenz, Arbeitsprozesse (lineare und iterative) und Tätigkeitsschwerpunkte beruflichen Handelns im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft auf Grundlage von Ordnungsmitteln sowie mithilfe exemplarischer Arbeitsanalysen im Kontext theoretischer Ansätze professionellen Handelns herzuleiten und zu diskutieren. Die Studierenden kennen die Funktion von Arbeit und Ausbildung im Kontext ökonomischer Prozesse. Sie können grundlegende Kenntnisse zur Geschichte und unterschiedliche Begriffe von Arbeit wiedergeben. Sie weisen ihre erworbenen Kompetenzen nach, indem sie Arbeits- und Berufsverhältnisse hinsichtlich unterschiedlicher Dimensionen von Heterogenität beurteilen. Die Studierenden sind in der Lage, Grundkenntnisse der wissenschaftlichen Arbeitsweisen anzuwenden. Sie recherchieren, zitieren und analysieren fachwissenschaftliche Texte und Rechtsnormen. Sie präsentieren und diskutieren wissenschaftliche Informationen.</p>	
<b>Inhalte</b>	<p>Inhalte des Moduls sind berufsfeldbezogene Grundlagen von beruflicher Arbeit in Produktion und Dienstleistung, Arbeitsprozesse und Tätigkeitsschwerpunkte beruflichen Handelns, Aspekte aktueller Entwicklungen im Berufsfeld, Betrachtung von Arbeit aus anthropologischer und ökonomischer Perspektive, soziale Auswirkungen von Digitalisierung und Automatisierung, Grundtechniken wissenschaftlichen Arbeitens.</p>	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	4 SWS Seminar, 1 SWS Tutorium, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Keine.	

<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Es schafft jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzungen für die Module Berufsfelddidaktisches Unterrichten, Lebensmittelproduktion und -verarbeitung sowie Betriebserkundungen.
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer komplexen Leistung im Umfang von 30 Stunden. Prüfungsvorleistung ist ein Exzerpt im Umfang von 2 Seiten.
<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 Wintersemester 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-22	Grundlagen der Biologie	Prof. Dr. Karsten Kretschmer (Karsten.Kretschmer@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden kennen nach Abschluss des Moduls Aufbau und Funktion des Herz-Kreislauf-, Hormon-, und Immunsystems des Menschen, und verfügen über ein grundlegendes theoretisches Wissen zur Pathologie ausgewählter humaner Erkrankungen. Sie besitzen die Kompetenz, die den Krankheiten zugrunde liegenden pathophysiologischen Mechanismen in einem biomedizinischen Kontext darzustellen, und Prophylaxe- und Therapiemöglichkeiten zu erläutern.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind die Grundlagen zur Anatomie und Physiologie des humanen Herzkreislauf- (Blutgefäße, Herz, Lunge) und Hormonsystems, sowie die humanmedizinischen Grundlagen ihrer funktionellen Störungen. Inhalte sind außerdem die Grundlagen zum Aufbau und zur Funktionsweise des Immunsystems, sowie die Anwendung der Kenntnisse über das Immunsystem auf erwünschte (Immunität, Krebsabwehr) und unerwünschte (Allergie, Autoimmunkrankheiten, Abstoßung) immunologische Prozesse.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	2 SWS Vorlesung, 1 SWS Seminar, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Es werden Kenntnisse der Biologie auf Abiturniveau (Grundkurs) vorausgesetzt.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einem Portfolio im Umfang von 30 Stunden.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus der Note der Prüfungsleistung.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Wintersemester 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-23 (EW-SEBS-LEH-2-23)	Grundlagen der Hauswirtschaftswissenschaft	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden kennen Merkmale von personen- und produktbezogenen Dienstleistungen. Sie verfügen über Grundlagenkenntnisse zur Kommunikation und können Beratung als Aufgabe in der Berufsausübung untersetzen sowie Medien und Methoden zur Unterstützung von Beratungsprozessen auswählen und kontext- sowie adressatenbezogen bewerten. Sie weisen ihre erworbenen Kompetenzen nach, indem sie verschiedene Dienstleistungsarten unterscheiden und diese im jeweiligen Unternehmenskontext einordnen. Sie kennen Beispiele für digitale Technologien in berufsfeldspezifischen Arbeitsbereichen. Sie können die Qualität von Dienstleistungen im Kontext der sozial-ökologischen Nachhaltigkeit beurteilen und den Professionalisierungsprozess von Dienstleistungs- und Care-Berufen im internationalen Vergleich darstellen.	
<b>Inhalte</b>	Das Modul umfasst Merkmale von Dienstleistungen in verschiedenen Unternehmenskontexten; Qualität von Dienstleistungen; Professionalisierung von Dienstleistungsberufen; Haushaltsbezogene und Care-Dienstleistungen im internationalen Vergleich; ökologisch nachhaltige Daseinsvorsorge in Privat- und Großhaushalten.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	4 SWS Seminar, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Keine.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einem Portfolio im Umfang von 30 Stunden.	
<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 Wintersemester 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-24	Grundlagen der Chemie	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können die fachliche Breite der allgemeinen und anorganischen sowie der organischen Chemie überblicken. Sie kennen Laborgeräte und grundlegende experimentelle Arbeitstechniken. Sie stärken ihre kommunikativen Kompetenzen durch Teamarbeit.	
<b>Inhalte</b>	Das Modul beinhaltet allgemeine Grundkenntnisse in der allgemeinen und anorganischen Chemie zu Atombau, Periodensystem, chemischer Bindung, chemischem Rechnen, chemischen Gleichgewichten und Grundlagen chemischer Reaktionen. Das Modul umfasst allgemeine Grundlagen der organischen Chemie, Reaktionstypen, Isomerie, Homologe Reihen, Verbindungen mit einfachen funktionellen Gruppen: Alkohole, Phenole, Ether, Amine, Aminosäuren, Carbonsäuren sowie Grundlagen der Kohlenhydrate.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	1 SWS Übung, 2 SWS Seminar, 1 SWS Tutorium, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Es werden Kenntnisse der Chemie auf Abiturniveau (Grundkurs) vorausgesetzt. Zur Vorbereitung ist das Lehrbuch „Klett Abiturwissen Chemie: für Oberstufe und Abitur“ geeignet.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Es schafft in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzung für das Modul Grundlagen der Lebensmittelchemie.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 60 Minuten Dauer.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus der Note der Prüfungsleistung.	
<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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-25 (EW-SEBS-LEH-2-25)	Wirtschaftslehre der Arbeits- und Ausbildungsstätten des Berufsfeldes	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden verfügen über Kompetenzen einer ökonomischen Grundbildung. Sie besitzen grundlegende Kenntnisse zu Begriffen, Strukturen und Modellen der Volks- und Betriebswirtschaftslehre. Sie weisen ihre erworbenen Kompetenzen nach, indem sie die Kenntnisse aus sozioökonomischer Perspektive vergleichen und beurteilen. Sie können betriebswirtschaftliche Fragestellungen von Unternehmen und Ausbildungsstätten des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft bearbeiten und volkswirtschaftliche Problemstellungen erkennen. Sie verfügen über Kenntnisse zu verschiedenen Theorien des Konsums sowie zu Institutionen, Zielen und Instrumenten der Verbraucherpolitik. Sie besitzen die notwendigen Kompetenzen, um verbraucherpolitische Eingriffe einzuordnen und zu bewerten. Sie können Handlungsempfehlungen für komplexe Systeme unter Unsicherheit und Knappheit von Ressourcen diskutieren und die Mehrdimensionalität nachhaltigen Konsums beurteilen. Die Studierenden führen und analysieren Diskussionen zur Gestaltung der Globalisierung des berufsfeldspezifischen Arbeitsmarkts kompetent.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind die Grundsätze wirtschaftlichen Handelns, die Grundbegriffe der Wirtschaftswissenschaften (VWL und BWL) sowie deren sozioökonomische Kontextualisierung. Thematisiert werden bspw. der Markt, seine Merkmale und seine Akteure (private Haushalte, Betriebe und Unternehmen, Genossenschaften); Rechtsformen von Unternehmen; Grundlagen der Produktion; Konsumtheorien; sozial-ökologisch haushälterisches Handeln; Institutionen, Ziele und Instrumente der Verbraucherpolitik.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	2 SWS Vorlesung, 2 SWS Seminar, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Keine.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer komplexen Leistung im Umfang von 30 Stunden.	
<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 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-26 (EW-SEBS-LEH-2-26)	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Humanernährung	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Humanernährung und Ernährungsökologie. Sie weisen ihre erworbenen Kompetenzen nach, indem sie die grundlegende Bedeutung der einzelnen Nährstoffe sowie deren physiologische Wechselwirkungen für den menschlichen Stoffwechsel im Überblick erläutern. Sie verfügen über Kenntnisse zu einer ausgewogenen Ernährung unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, -soziologischer, -psychologischer und -ökologischer Aspekte. Die Studierenden können aufgrund des gefestigten Ernährungswissens ernährungsbezogene Problemstellungen erkennen und diese unter dem Aspekt der sozial-ökologischen Nachhaltigkeit bewerten. Sie verstehen die menschliche Ernährung als komplexes Phänomen.	
<b>Inhalte</b>	Das Modul umfasst die ganzheitliche Betrachtung der Ernährung des Menschen. Konkrete Inhalte sind die Entwicklung der Humanernährung, die physiologische Wirkung einzelner Nährstoffe im menschlichen Körper sowie wesentliche Aspekte der Ernährungssoziologie, -psychologie und -ökologie. Die (globalen) Auswirkungen der menschlichen Ernährungsweise werden im Hinblick auf die sozial-ökologische Nachhaltigkeit im Besonderen betrachtet.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	3 SWS Vorlesung, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Keine.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Das Modul schafft jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzung für das Modul Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Lebensmittelwarekunde und Biochemie der Ernährung.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 60 Minuten Dauer.	
<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 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-27 (EW-SEBS-LEH-2-27)	Grundlagen der Lebensmittelchemie	Prof. Dr. Michael Hellwig (michael.hellwig@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden verfügen im Hinblick auf Lebensmittelbestandteile und Lebensmittel über grundlegende lebensmittelchemische Kenntnisse. Sie sind in der Lage, durch das Erfassen stofflicher Zusammenhänge und Veränderungen chemische Prozesse bei der Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung nachzuvollziehen sowie zur Erklärung warenkundlicher Sachverhalte in Theorie und Praxis anzuwenden. Die Studierenden beherrschen kennzeichnungsrechtliche Regelungen. Die Studierenden können lebensmittelchemische Arbeitsmethoden anwenden und Analysenverfahren sowie Nachweisreaktionen der Lebensmittelbestandteile sicher ausführen.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind Aufbau, Eigenschaften und Reaktionen der Lebensmittelbestandteile, qualitative und quantitative Nachweise, lebensmittelrechtliche Grundlagen, Analysenmethoden, typische Experimente zum Erfassen von Struktur, Eigenschaften, Verhalten und Qualität.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	3 SWS Vorlesung, 2 SWS Seminar, 4 SWS Praktikum, 1 SWS Tutorium Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Grundlagen der Chemie.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Das Modul schafft jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzung für das Modul Vertiefung der Lebensmittelchemie.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 120 Minuten Dauer und einem Portfolio im Umfang von 30 Stunden.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 10 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem gewichteten Durchschnitt der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen. Die Klausurarbeit wird zweifach und das Portfolio einfach gewichtet.	
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Wintersemester angeboten.	
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 300 Stunden.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst ein Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-28 (EW-SEBS-LEH-2-28)	Vertiefung der Lebensmittelchemie	Prof. Dr. Michael Hellwig (michael.hellwig@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden verfügen im Hinblick auf Lebensmittelbestandteile und Lebensmittel über vertiefte lebensmittelchemische und -rechtliche Kenntnisse. Sie sind in der Lage, durch das Erfassen stofflicher Zusammenhänge und Veränderungen chemische Prozesse bei der Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung nachzuvollziehen sowie zur Erklärung warenkundlicher Sachverhalte in Theorie und Praxis anzuwenden. Die Studierenden vertiefen das im Modul Grundlagen der Lebensmittelchemie erlernte praktische selbständige chemische Arbeiten. Sie arbeiten erfolgreich mit Mitstudierenden zusammen und sind in der Lage, Arbeitsabläufe und die Laborzeit eigenverantwortlich zu planen. Die Studierenden können lebensmittelchemische Arbeitsmethoden anwenden und Analysenverfahren an komplexen Lebensmitteln sicher ausführen.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind lebensmittelchemische und warenkundliche Grundlagen ausgewählter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen sowie Prüf- und Nachweisreaktionen, Analysenmethoden, typische Experimente zum Erfassen von Struktur, Eigenschaften, Verhalten und Qualität.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	3 SWS Vorlesung, 3 SWS Praktikum, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Grundlagen der Lebensmittelchemie.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Das Modul schafft jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzung für die Module Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Lebensmittelwarekunde und Biochemie der Ernährung und Forschendes Lernen im berufsbildenden Unterricht.	
<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 Portfolio im Umfang von 30 Stunden.	



<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem gewichteten Durchschnitt der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen. Die Klausurarbeit wird zweifach und das Portfolio einfach gewichtet.
<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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-29 (EW-SEBS-LEH-2-29)	Berufsfelddidaktisches Unterrichten	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden kennen grundlegende didaktische Ansätze im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft und können lernfeldstrukturierten Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gestalten. Sie weisen ihre erworbenen Kompetenzen nach, indem sie die Lehr-Lern-Arrangements, vor dem Hintergrund heterogener Lernvoraussetzungen und -bedürfnisse, fachwissenschaftlich fundiert und berufsdidaktisch begründet planen, gestalten und reflektieren. Die Studierenden kennen die Bedeutung der Sachanalyse. Sie können Unterrichtssequenzen adressaten- und inhaltsadäquat in verschiedenen methodischen Dimensionen theoriebewusst planen sowie in pädagogisches Handeln umsetzen und dieses bewerten. Sie können digitale Technologien in berufsfeldspezifischen Lehr-Lern-Settings einbinden. Die Studierenden analysieren und reflektieren eigene Lernprozesse sowie Lehrererfahrungen theoriebezogen.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind die Analyse der fachwissenschaftlichen Inhalte von Lerngegenständen und pädagogische sowie didaktische Prinzipien zur Planung, Durchführung und Reflexion von Unterricht.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	4 SWS Seminar, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Berufliche Arbeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Das Modul schafft jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft die Voraussetzungen für die Module Schulpraktische Übung in der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft, Projekte im Kontext Berufsbildender Schulen, Betriebserkundungen, Forschendes Lernen im berufsbildenden Unterricht, Aktuelle Forschungsfragen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft sowie Ausgewählte Aspekte der Berufsfelddidaktik.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einem Portfolio im Umfang von 30 Stunden.	

<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 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-30 (EW-SEBS-LEH-2-30)	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Lebensmittelwarekunde und Biochemie der Ernährung	Dr.in rer. nat. Anke Matura (anke.matura@tu-dresden.de) Prof. Dr. Rolf Koerber (rolf.koerber@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Auf Grundlage aktueller ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse und naturwissenschaftlicher Gesetzmäßigkeiten verfügen die Studierenden über warenkundliches Basiswissen von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft und über Kenntnisse zu grundlegenden biochemischen Molekülen und Prozessen. Sie verstehen die für den menschlichen Stoffwechsel relevanten biochemischen Grundlagen und können dieses Wissen in einer gesundheitsförderlichen Lebensmittelauswahl und -verarbeitung konstruktiv anwenden.	
<b>Inhalte</b>	Das Modul beinhaltet die Grundlagen der Biochemie sowie Kenntnisse über die Beschaffenheit und die ernährungsphysiologische Bedeutung der wichtigsten Lebensmittelwaregruppen. Es umfasst küchentechnologische Eigenschaften, lebensmittelrechtliche Grundlagen hinsichtlich Verarbeitung und Hygiene sowie biochemische Zusammenhänge zur Ernährungslehre und stoffwechselrelevanten Erkrankungen.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	3 SWS Vorlesung, 2 SWS Seminar, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau der Module Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Humanernährung sowie Vertiefung der Lebensmittelchemie.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Das Modul schafft in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzungen für das Modul Hygiene und Mikrobiologie der Lebensmittel und in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzungen für das Modul Physiologie für ernährungsassoziierte Berufe.	
<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.	
<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 Wintersemester 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-31 (EW-SEBS-LEH-2-31)	Schulpraktische Übung in der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Nach Abschluss des Moduls können die Studierenden fachwissenschaftliche, berufspädagogische sowie berufsfelddidaktische Anforderungen an die praktische Planung, Durchführung und reflektierte Auswertung von Unterricht formulieren und in konkreten Unterrichtssequenzen in der schulischen Ausbildung in verschiedenen Ausbildungsberufen des Berufsfeldes umsetzen, wobei sie sich am jeweiligen beruflichen Kontext sowie den Lernvoraussetzungen der Schüler und Schülerinnen orientieren. Sie setzen erkenntnisunterstützende Mittel adäquat ein und nutzen die Möglichkeiten digitaler und analoger Medien zur individuellen Förderung Lernender. Die Studierenden wenden Kriterien der Bewertung von Unterricht an und sind in der Lage, entsprechende Rückmeldungen adäquat zu formulieren.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind Planung, Durchführung und Auswertung von Unterricht in berufsbildenden Schulen.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	30 Stunden Schulpraktikum, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Berufsfelddidaktisches Unterrichten.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Das Modul schafft jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzungen für das Modul Blockpraktikum B in der 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 einem Portfolio im Umfang von 30 Stunden.	
<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.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst ein Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-32 (EW-SEBS-LEH-2-32)	Lebensmittelproduktion und -verarbeitung	Prof. Dr. Harald Rohm Professur für Lebensmitteltechnik
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden verfügen über lebensmitteltechnologisches Basiswissen. Sie verknüpfen Kenntnisse über physikalische und (bio)chemische Strukturen und Eigenschaften von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffen mit produktbezogenen typischen Verfahrensabläufen bei der Herstellung ausgewählter Lebensmittel. Dabei berücksichtigen sie weiterhin die Spezifika einzelner technologischer Verfahren, kennen die Grundprinzipien und Funktionsweisen technischer Anlagen und Maschinen und können Zusammenhänge zwischen Verfahrensparametern und den Eigenschaften einzelner Lebensmittel herausarbeiten. Sie kennen zeitgemäße Technologien bei der Herstellung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel sowie Grundlagen, Details und Funktionsweisen der im Rahmen der Lebensmittelherstellung eingesetzten Verarbeitungslinien. Die Studierenden können außerdem branchenübergreifende Verfahren sowie parameterbezogene Unterschiede in den Verarbeitungstechnologien zwischen einzelnen Lebensmittelbranchen deutlich machen und ursachenbezogen erläutern.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind ausgewählte Themen der Lebensmittelverarbeitung unter Berücksichtigung typischer Wege vom landwirtschaftlichen Rohstoff zum Endprodukt, der vertikalen Strukturierung der Herstellungsverfahren sowie unter Einbeziehung von Zusammenhängen zwischen einzelnen Verarbeitungsverfahren und der Qualität ausgewählter Lebensmittelgruppen. Besonders berücksichtigt wird die Qualität der jeweils eingesetzten Rohstoffe, die erforderlichen Verfahrens- und Prozessbedingungen, technische Haltbarmachungsverfahren und Möglichkeiten der Verpackung sowie die daraus resultierenden Auswirkungen auf die Qualität der Endprodukte, unter anderem von Weißzucker, Getreideprodukten und Stärke, Schokolade und Zuckerwaren, Obst- und Gemüseprodukten, Fruchtsäften, Wein sowie Erzeugnissen aus der Verarbeitung von Milch und Fleisch.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	5 SWS Vorlesung, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Berufliche Arbeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.	

<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Das Modul schafft jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzungen für das Modul Maschinenteknik der Lebensmittelindustrie.
<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 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem ungewichteten Durchschnitt der einzelnen Prüfungsleistungen.
<b>Häufigkeit des Moduls</b>	Das Modul wird jedes Studienjahr, beginnend im Wintersemester, angeboten.
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 150 Stunden.
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.



<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-33 (EW-SEBS-LEH-2-33)	Betriebserkundungen	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können berufswissenschaftliches, warenkundliches sowie lebensmitteltechnologisches Basiswissen auf die jeweiligen Arbeitsprozesse und Tätigkeitsschwerpunkte ausgewählter Berufe des Berufsfeldes übertragen und Spezifika der Betriebsstätten des Berufsfeldes herausarbeiten. Sie weisen ihre erworbenen Kompetenzen nach, indem sie ihr Wissen über Verarbeitungsleitlinien und deren Besonderheiten unter entsprechender Beachtung von rechtlichen Vorgaben, Produktsicherheit und Lebensmittelhygiene anwendungsbezogen weitergeben. Hierfür übertragen sie die fachwissenschaftlichen Anforderungen an die jeweilige Berufsarbeit auf ausgewählte berufsspezifische Arbeitsprozesse und/oder Tätigkeitsschwerpunkte. Die Studierenden weisen nach, dass sie an einer größeren Aufgabe Ziele definieren sowie interdisziplinäre Lösungsansätze im Team erarbeiten und reflektieren können, indem sie selbst konzipierte Betriebserkundungen durchführen, nachbereiten sowie an weiteren Exkursionen aktiv teilnehmen.	
<b>Inhalte</b>	Inhalt des Moduls sind Grundlagen der Exkursionsdidaktik und Lernzielformulierungen, das selbständige Konzipieren von Betriebserkundungen, welche ausgewählte Tätigkeitsschwerpunkte und Arbeitsprozesse des Berufsfeldes abbilden, das selbständige Organisieren, Durchführen und Reflektieren sowie die aktive Teilnahme an und die Reflexion von Betriebserkundungen.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	1 SWS Übung, 2 SWS Seminar, 2 SWS Tutorium, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau der Module Berufliche Arbeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft sowie Berufsfelddidaktisches Unterrichten.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen. Das Modul schafft jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die Voraussetzungen für das Modul Aktuelle Forschungsfragen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.	

<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer komplexen Leistung im Umfang von 30 Stunden.
<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 Studienjahr, beginnend im Wintersemester angeboten.
<b>Arbeitsaufwand</b>	Der Arbeitsaufwand beträgt insgesamt 150 Stunden.
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst zwei Semester.

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-34 (EW-SEBS-LEH-2-34)	Hygiene und Mikrobiologie der Lebensmittel	Professur für Allgemeine Mikrobiologie (Diana.Wolf1@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden kennen die Grundlagen der Systematik, Morphologie, Zytologie und Stoffwechselfysiologie der Mikroorganismen und die Bedeutung der Mikroorganismen für die Lebensmittelchemie und -technologie in Hinsicht auf Lebensmittelreifeung, -verderb und Pathogenität. Die Studierenden sind befähigt, die erwünschten und unerwünschten Wirkungen von Mikroorganismen zu beurteilen und kennen für ausgewählte technologische Verfahren die geeigneten Mikroorganismen sowie deren Einsatzspezifika.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind Grundlagen der Mikrobiologie (Zellteilung, Wachstum, Stoffwechsel, Abtötung, Bedeutung für Stoffkreisläufe, Bedeutung für Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit) und der Lebensmittelhygiene.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	3 SWS Vorlesung, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Lebensmittelwarekunde und Biochemie der Ernährung.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<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.	
<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 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-35	Physiologie für ernährungsassoziierte Berufe	Prof. Dr. Thomas Simat (thomas.simat@tu-dresden.de) Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden beschreiben Aufbau und Funktionsweise des menschlichen Verdauungstrakts sowie der einzelnen beteiligten Organe. Sie kennen die an der Verdauung und Verwertung von Nährstoffen beteiligten Stoffwechselsysteme und können diese erläutern. Sie können die Pathophysiologie ernährungsassoziierter Erkrankungen beschreiben.	
<b>Inhalte</b>	Das Modul umfasst die Physiologie des menschlichen Verdauungs- und Ausscheidungssystems: Bau und Funktionsweise des Magen-Darm-Trakts und der an Verdauung und Ausscheidung beteiligten Organe, Physiologie und Biochemie der Verdauung, Regulation von Hunger und Sättigung; ernährungsassoziierte Erkrankungen.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	2 SWS Vorlesung, 1 SWS Übung, 1 SWS Seminar, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Lebensmittelwarekunde und Biochemie der Ernährung.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist ein Pflichtmodul in der ersten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Klausurarbeit von 60 Minuten Dauer.	
<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 Wintersemester 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-36 (EW-SEBS-LEH-2-36)	Aktuelle Forschungsfragen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden verfügen über ein grundlegendes Wissen zu Fragestellungen, Begriffen, Modellen und Theorien der fachwissenschaftlichen Forschung im Bereich der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften sowie der empirischen Lehr- und Lernforschung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Sie weisen ihre erworbenen Kompetenzen nach, indem sie ausgehend von ihren Kenntnissen empirisch untersuchbare Fragestellungen ableiten. Sie kennen spezifische Methoden empirischer Untersuchungen, beschreiben diese und wenden sie auf eigene Fragestellungen an. Sie kennen Qualitätskriterien empirischer Forschung, erläutern und reflektieren diese.	
<b>Inhalte</b>	Das Modul umfasst die Forschungsfragen mit aktuellen fachwissenschaftlichen Bezügen sowie zu Herausforderungen des Unterrichts im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft; Untersuchungsdesigns empirischer relevanter fachwissenschaftlicher sowie (berufsfeldspezifischer) Lehr- und Lernforschung; Konzeption von Fragebögen und Interviewleitfäden; Methoden der Datenauswertung und -interpretation; Qualitätskriterien empirischer Forschung.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	2 SWS Seminar, 2 SWS Kolloquium, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Haushaltswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau der Module Berufsfelddidaktisches Unterrichten sowie Betriebserkundungen.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Haushaltswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer komplexen Leistung im Umfang von 30 Stunden.	
<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 Wintersemester 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-37 (EW-SEBS-LEH-2-37)	Blockpraktikum B in der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	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 sowie reflektieren. Für die Beurteilung und die Bewertung von Lehr-Lernsettings legen sie Beobachtungsschwerpunkte fest, mit denen sie sich unter Berücksichtigung multiperspektivischer Sichtweisen auseinandersetzen. Sie sind in der Lage, für den Unterricht Evaluationsinstrumente auszuwählen sowie anzupassen und den gehaltenen Unterricht auf Basis dieser Evaluationsinstrumente kritisch zu prüfen. Sie kennen ihren persönlichen Entwicklungsstand gegenüber den vorausgegangenen Schulpraktika und können daraus ihren individuellen Lernbedarf ableiten.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind Planung, Durchführung und Auswertung von zusammenhängenden Unterrichtseinheiten in berufsbildenden Schulen und Lern-Lehr-Arrangements im fächer- bzw. lernfeldstrukturierten Unterricht.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	4 Wochen Schulpraktikum (im Block), Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Schulpraktische Übung in der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Komplexen Leistung im Umfang von 30 Stunden.	
<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.	
<b>Dauer des Moduls</b>	Das Modul umfasst ein Semester.	

<b>Modulnummer</b>	<b>Modulname</b>	<b>Verantwortliche Dozentin bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-38 (EW-SEBS-LEH-2-38)	Projekte im Kontext berufsbildender Schulen	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu- dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden erwerben die Fähigkeit Projekte im Kontext von (Berufsschul)Unterricht fachlich, methodisch und wirtschaftlich zu planen, durchzuführen und zu evaluieren. Die Studierenden können anhand einer berufsfeldspezifischen Problemstellung und unter Einbezug der Projektmethode Lehr-Lern-Settings in unterschiedlichen Lernumgebungen adressatengerecht aufbereiten sowie die jeweiligen Bedingungen und Anforderungen an ihr berufsdidaktisches Handeln reflektieren, dabei ist ein Projekt im Bildungsbereich des Berufsfelds Ernährung und Hauswirtschaft zu entwickeln, durchzuführen und zu reflektieren.	
<b>Inhalte</b>	Das Modul umfasst die Grundsätze der Projektmethode und des Projektlernens (u. a. Service Learning als Methode einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)); Entwicklung, Durchführung und Reflexion von Projekten im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	1 SWS Übung, 2 SWS Seminar, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Berufsfelddidaktisches Unterrichten.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Komplexen Leistung im Umfang von 30 Stunden.	
<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 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-39 (EW-SEBS-LEH-2-39)	Maschinentechnik der Lebensmittelindustrie	Prof. Dr. Jens-Peter Majschak (studiendokumente.mw@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu Aufbau und Gestaltung von Lebensmittelmaschinen, einschließlich der systemtechnischen Grundlagen von Funktionsgruppen und Teilsystemen. Zusammen mit Kenntnissen zum Arbeitsdiagramm der Lebensmittelmaschine können sie Optimierungsansätze einschätzen. Ergänzend dazu verfügen die Studierenden über Kenntnisse zum Betriebsverhalten der Lebensmittelmaschinen und -anlagen, zu grundsätzlichen Mechanismen der Bildung von Schmutzansatz in lebensmitteltechnischen Anlagen, zu Wirkmechanismen von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und kennen die wichtigsten Verfahren und Anlagen für Reinigung und Desinfektion.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind die Grundlagen des Aufbaus und der Arbeitsweise von Lebensmittelmaschinen, Optimierungsansätze, spezielle Problemstellungen an Beispielmotoren, Besonderheiten wie Mikrodosierung, produktschonender Transport und das Betriebsverhalten von Lebensmittelmaschinen und -anlagen auch in Verbindung mit vor- und nachfolgenden Maschinen, Kenntnisse zu grundlegenden Prinzipien und Lösungsansätzen der hygienischen Gestaltung von Verarbeitungsmaschinen einschließlich der Notwendigkeit und Funktion von Reinraumsystemen, spezifische Anforderungen an Maschinen für Branchen, in denen Gesundheits- und Verbraucherschutz eine herausgehobene Bedeutung einnehmen und die Beachtung des Hygienemanagements unter Beachtung gesetzlicher und normativer Vorgaben.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	4 SWS Vorlesung, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Lebensmittelproduktion und -verarbeitung.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<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.	
<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 Wintersemester 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-40 (EW-SEBS-LEH-2-40)	Forschendes Lernen im berufsbildenden Unterricht	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden erkunden die komplexen sowie multiperspektivischen Zusammenhänge der Ernährung im Sinne des Forschenden Lernens entlang eines Forschungsprozesses. Hierfür stellen sie selbstständig und theoriegeleitet Fragestellungen und Hypothesen auf und planen die Durchführung, Auswertung sowie Reflexion von Experimenten als erkenntnisunterstützendes Medium in Lehr-Lern-Settings. Studierende übertragen die gewonnenen Erkenntnisse begründet auf stoffliche Zusammenhänge und Veränderungen in der Lebensmittelgewinnung sowie -verarbeitung und beim Lebensmittelkonsum. Sie sind fähig, die erworbenen Kenntnisse für die Nutzung in der Unterrichtspraxis einzusetzen.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind Aufbau, Eigenschaften, Funktion und Reaktionen von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffen, qualitative und quantitative Nachweisreaktionen, naturwissenschaftliche Grundprinzipien der lebensmittelchemischen und warenkundlichen Untersuchungen ausgewählter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen sowie Experimente als Wege zur deduktiven Erkenntnisgewinnung.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	2 SWS Übung, 1 SWS Seminar, 1 SWS Tutorium, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau der Module Berufsfelddidaktisches Unterrichten sowie Vertiefung der Lebensmittelchemie.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer komplexen Leistung im Umfang von 30 Stunden.	
<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 Wintersemester 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-41 (EW-SEBS-LEH-2-41)	Ausgewählte Aspekte der Berufsfelddidaktik	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden setzen sich mit ausgewählten Aspekten der Didaktik des Berufsfelds Ernährung und Hauswirtschaft (z.B. Heterogenität von Lerngruppen, Einsatz und Nutzen von Bildungstechnologien, Bildung als nachhaltige Entwicklung, u.a.) auseinander. Sie können Lehr-Lern-Konzepte für den Kontext berufsbildende Schule beurteilen. Sie reflektieren ihre eigenen Konzepte bzw. die ihrer Kommilitoninnen und Kommilitonen. Sie sind fähig, die erworbenen Kenntnisse für die Nutzung in der Unterrichtsplanung einzusetzen. Sie bereiten Unterricht reflexiv nach.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind die Auseinandersetzung mit berufsfeldspezifischen Lerngegenständen, die Reflexion von Unterricht, Berufsrelevante didaktische Konzepte für Lernprozesse mit unterschiedlichen Zielgruppen, Bildung für nachhaltige Entwicklung, Multiperspektivität bei der Erschließung und didaktischen Aufbereitung von berufsfelddidaktischen Lerninhalten.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	3 SWS Seminar, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Voraussetzungen sind jeweils in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen die inhaltlichen Kenntnisse und anwendungsbezogenen Kompetenzen auf Niveau des Moduls Berufsfelddidaktisches Unterrichten.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils ein Pflichtmodul in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einem Portfolio im Umfang von 60 Stunden.	
<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 Wintersemester 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-42 (EW-SEBS-LEH-2-42)	Lebensmittelprüfung und -bewertung	Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes (leh.studienfachberatung@tu- dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden verfügen im Hinblick auf Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe über vertiefte biochemische, (mikro)biologische, lebensmittelchemische, ernährungsphysiologische und lebensmittelsensorische Kenntnisse. Sie erkennen und beurteilen den Nähr- und Genusswert von verarbeiteten Lebensmitteln und Gerichten. Die Studierenden verfügen über Grundlagenwissen der Nahrungszubereitung und Lebensmittelensorik. Sie wenden grundlegende sensorische Prüfungsverfahren selbstständig an.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind Grundlagen der Nahrungszubereitung, qualitativ- und quantitativ-analytische Untersuchung der Nährwerte einzelner Lebensmittel, theoretische Grundlagen zur sensorischen Untersuchung und praktisches sensorisches Prüfen.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	2 SWS Übung, 1 SWS Seminar, 1 SWS Tutorium, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Keine.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils eines von zwei Wahlpflichtmodulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen, von denen eins zu wählen ist.	
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten</b>	Die Leistungspunkte werden erworben, wenn die Modulprüfung bestanden ist. Die Modulprüfung besteht aus einer Komplexen Leistung im Umfang von 45 Stunden.	
<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 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 bzw. verantwortlicher Dozent</b>
EW-SEBS-LEH-1-43 (EW-SEBS-LEH-2-43)	Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie	Dr.in Susann Zahn (studiendokumente.mw@tu-dresden.de)
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse zu Methoden der Qualitätsplanung, -lenkung, -sicherung und -verbesserung. Sie sind in der Lage, generelle Strategien und organisierte Maßnahmen zu Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement in der verarbeitenden Industrie zu entwickeln. Darüber hinaus haben sie Kenntnisse über diskriminierende und deskriptive Methoden der sensorischen Analyse in der Lebensmittelwirtschaft und sind befähigt, diese zielorientiert anzuwenden.	
<b>Inhalte</b>	Inhalte des Moduls sind Ziele und Bedeutung des Qualitätsmanagements, insbesondere die Themenfelder Modelle im Qualitätsmanagement, Qualitätstechniken und Methoden des Prüfens in der Entwicklung und in Produktionsprozessen. Weitere Inhalte sind Verbesserungsstrategien sowie Qualitätsmanagementsysteme basierend auf der ISO 9001ff, Methoden der diskriminierenden und deskriptiven Lebensmittel sensorik im Kontext der Prüferschulung sowie analytischer und hedonischer Tests.	
<b>Lehr- und Lernformen</b>	2 SWS Vorlesung, 1 SWS Übung, 1 SWS Seminar, Selbststudium.	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme</b>	Keine.	
<b>Verwendbarkeit</b>	Das Modul ist jeweils eines von zwei Wahlpflichtmodulen in der ersten und zweiten Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen, von denen eins zu wählen ist.	
<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 Portfolio im Umfang von 30 Stunden.	
<b>Leistungspunkte und Noten</b>	Durch das Modul können 5 Leistungspunkte erworben werden. Die Modulnote ergibt sich aus dem gewichteten Durchschnitt der Noten der einzelnen Prüfungsleistungen. Die Klausurarbeit wird zweifach und das Portfolio einfach gewichtet.	
<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.	

**Anlage 2:**  
**Studienablaufplan**

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

Modulnummer	Modulname	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem. (M)	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem.	LP
		V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	
<b>Pflichtbereich</b>											
EW-SEBS-LEH-1-21	Berufliche Arbeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	0/0/4/0/1/0 PVL, PL									5
EW-SEBS-LEH-1-22	Grundlagen der Biologie	2/0/1/0/0/0 PL									5
EW-SEBS-LEH-1-23	Grundlagen der Hauswirtschaftswissenschaft	0/0/4/0/0/0 PL									5
EW-SEBS-LEH-1-24	Grundlagen der Chemie		0/1/2/0/1/0 PL								5
EW-SEBS-LEH-1-25	Wirtschaftslehre der Arbeits- und Ausbildungsstätten des Berufsfeldes		2/0/2/0/0/0 PL								5
EW-SEBS-LEH-1-26	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Humanernährung		3/0/0/0/0/0 PL								5
EW-SEBS-LEH-1-27	Grundlagen der Lebensmittelchemie			3/0/2/4/1/0 2 PL							10
EW-SEBS-LEH-1-28	Vertiefung der Lebensmittelchemie				3/0/0/3/0/0 2 PL						5
EW-SEBS-LEH-1-29	Berufsfelddidaktisches Unterrichten				0/0/4/0/0/0 PL						5

Modulnummer	Modulname	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem. (M)	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem.	LP
		V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	
EW-SEBS-LEH-1-30	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen: Lebensmittelwarenkunde und Biochemie der Ernährung					3/0/2/0/0/0 PL					5
EW-SEBS-LEH-1-31	Schulpraktische Übung in der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft					30 Stunden Schulpraktikum PL					5
EW-SEBS-LEH-1-32	Lebensmittelproduktion und -verarbeitung					2/0/0/0/0/0 (2) PL	3/0/0/0/0/0 (3) PL				5
EW-SEBS-LEH-1-33	Betriebserkundungen					0/0/2/0/1/0 (3)	0/1/0/0/1/0 (2) PL				5
EW-SEBS-LEH-1-34	Hygiene und Mikrobiologie der Lebensmittel						3/0/0/0/0/0 PL				5
EW-SEBS-LEH-1-35	Physiologie für ernährungsassoziierte Berufe							2/1/1/0/0/0 PL			5
EW-SEBS-LEH-1-36	Aktuelle Forschungsfragen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft							0/0/2/0/0/2 PL			5

Modulnummer	Modulname	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem. (M)	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem.	LP
		V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	V/Ü/S/P/T/K	
EW-SEBS-LEH-1-37	Blockpraktikum B in der Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft							4 Wochen Schulpraktikum (im Block) PL			5
EW-SEBS-LEH-1-38	Projekte im Kontext berufsbildender Schulen								0/1/2/0/0/0 PL		5
EW-SEBS-LEH-1-39	Maschinentech- nik der Lebensmittel- industrie									4/0/0/0/0/0 PL	5
EW-SEBS-LEH-1-40	Forschendes Lernen im berufsbildenden Unterricht									0/2/1/0/1/0 PL	5
EW-SEBS-LEH-1-41	Ausgewählte Aspekte der Berufsfelddidaktik									0/0/3/0/0/0 PL	5
<b>Wahlpflichtbereich</b>											
EW-SEBS-LEH-1-42*	Lebensmittelprüfung und -bewertung								0/2/1/0/1/0 PL		5
EW-SEBS-LEH-1-43*	Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie								2/1/1/0/0/0 2 PL		5
<b>LP</b>		15	15	10	10	15	10	15	10	15	115

\* Alternativ, nach Wahl der bzw. des Studierenden ist 1 aus 2 zu wählen.

SWS Semesterwochenstunden

Sem. Semester

M Mobilitätsfenster gemäß § 6 Absatz 1 Satz 3 Studienordnung für den Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen

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



V	Vorlesung
Ü	Übung
S	Seminar
P	Praktikum
T	Tutorium
K	Kolloquium
PVL	Prüfungsvorleistung
PL	Prüfungsleistung(en)