

Curriculum für das Bachelorstudium Lehramt „Ernährung und Haushalt“ Sekundarstufe

1. Fachspezifisches Qualifikationsprofil

Ziel des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe im Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt ist es, im Alltag Entscheidungen für eine bedarfsgerechte Ernährung und Versorgung fällen zu können. Dabei sind ernährungsphysiologische, naturwissenschaftliche, ökologische und ökonomische, als auch kulturelle und gesellschaftswissenschaftliche Dimensionen von Bedeutung.

Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiums Ernährung und Haushalt erwerben folgende Kompetenzen:

1.1 Fachliche Kompetenzen:

Die Absolventinnen und Absolventen können

- die ernährungsphysiologischen, ernährungspsychologischen und soziokulturellen Aspekte der Ernährungsbildung und Gesundheitserziehung im Setting Schule erklären und begründen.
- Maßnahmen zur Förderung des körperlichen, sozialen, ökologischen und seelischen Wohlbefindens erarbeiten und Strategien eines gesundheits- und sozialverträglichen Lebensstilkonzeptes erörtern.
- Grundsätze zur Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen analysieren und ernährungstherapeutische Grundsätze in der Praxis anwenden, sowie den Zusammenhang zwischen Alltagsgestaltung und Gesundheit begründen.
- die Qualität der Lebensmittel, deren Eigenschaften, Produktion und Verarbeitung erklären und bewerten sowie dieses erworbene Wissen unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit bei der Mahlzeitengestaltung und Speisenzubereitung praktisch zielgruppenadäquat umsetzen.
- die Grundbegriffe der Lebensmittelinformationsverordnung erklären und begründen.
- die Wichtigkeit und Bedeutung der Verbraucherbildung erörtern und den Umgang mit Ressourcen im Haushalt eigenverantwortlich gestalten.
- den privaten Haushalt in seiner Gesamtheit als Versorgungs-, Wirtschafts- und Sozialbereich erfassen und die politische, soziale, kulturelle, ökonomische und ökologische Bedeutung reflektieren.
- Bezüge zur Berufswelt in ausgewählten Fachbereichen des EH-Unterrichts herstellen und zur Unterstützung der Berufswahl Einblicke in die Praxis vermitteln.

1.2 Fachdidaktische Kompetenzen

Die Grundbildung in Ernährung und Haushalt für alle SchülerInnen trägt zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Gesundheitsförderung bei. Dies betrifft die Ernährungsbildung, die Verbraucherbildung und die soziale Bildung. Der fachdidaktische Ansatz im Fachbereich EH betrifft die Entwicklung von Handlungs- und Gestaltungskompetenzen durch Anwendung der Erkenntnisse aus der jeweiligen Bezugswissenschaft (planen, entscheiden, durchführen, bewerten, evaluieren, organisieren).

Die Absolventinnen und Absolventen können

- komplexe Aufgabenstellungen aus verschiedenen Perspektiven und Dimensionen didaktisch methodisch unter Berücksichtigung des Lehrplanes eigenständig planen und schülerInnenadäquat aufarbeiten.
- auch fächerübergreifende Zusammenhänge erkennen und koordinieren.
- das eigene Handeln kritisch hinterfragen und nach neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen optimieren.
- den EH-Unterricht praxis- und theoriegeleitet durchführen und dabei auf Arbeits- und Lebensmittelsicherheit und die Hygienevorschriften achten.
- Kompetenzen im kritisch selektiven Umgang mit Ressourcen entwickeln und dies didaktisch methodisch für den Unterricht aufbereiten.
- Lernprozesse beobachten, analysieren, interpretieren und bewerten.

1.3 Teilungsziffern:

Vorlesungen (VO): keine Teilungsziffer

Übungen (UE) : 12

Proseminare (PS): 18

2. Pflicht- und Wahlmodule

Es sind folgende Pflichtmodule im Umfang von insgesamt 100 ECTS-AP zu absolvieren:

1.	Pflichtmodul: Ernährung des Menschen	SSSt	ECTS-AP
a.	<p>PS Ernährungspsychologische und soziokulturelle Grundlagen Inhalte im Lernbereich Ernährung- und Verbraucherbildung, Fachkompetenzen, fachdidaktische und professionelle Kompetenzen, Historische, soziokulturelle, psychologische Einflussfaktoren auf das Ernährungs- und Essverhalten, Entstehung individueller Essgewohnheiten, Sinneswahrnehmung (food testing & tasting), Erhebung von Ess- und Ernährungsgewohnheiten, Auseinandersetzung mit Fachliteratur, Literaturrecherche</p>	1	1
b.	<p>VO Grundlagen der Ernährungsphysiologie Grundbegriffe der Ernährungswissenschaft, Inhaltsstoffe der Nahrung im Überblick, Körpergewicht, Energie- und Nährstoffbedarf und -berechnungen Empfehlungen für die Mahlzeitengestaltung des Tages</p>	1	2
c.	<p>VO Humanbiologische Grundlagen I Organsysteme in Bezug auf die Sinneswahrnehmung, Verdauung, Resorption und Verwertung der Nahrung Enzyme und Hormone zur Nahrungsverwertung</p>	1	2
	Summe³	3	5
	<p>Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls — erfahren die Ausbildungsinhalte und lernen das Kompetenzprofil in Ernährung und Haushalt kennen, — können Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit beschreiben und reflektieren, — können Fachbegriffe korrekt definieren, — können die Bedeutung einer ausgeglichenen Energiebilanz und bedarfsgerechter Nährstoffzufuhr erkennen und begründen, — können Ernährungsempfehlungen in der Mahlzeitengestaltung umsetzen, — können soziokulturelle und psychologische Einflüsse auf das Ess- und Ernährungsverhalten ableiten und interpretieren und dadurch Ernährungshandeln mehrperspektivisch verstehen, — können Ernährungsprotokolle aus mehrdimensionaler Sicht diskutieren, — können das eigene Ernährungs- und Essverhalten nach differenzierten Gesichtspunkten reflektieren und bewerten und Strategien zum Genießen mit allen Sinnen entwickeln</p>		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: allgemeine Zulassungsbedingungen		

2.	Pflichtmodul: Einführung in die Fachpraxis und Fachdidaktik FD (1)	SSSt	ECTS-AP
a.	UE Kreative Kochwerkstatt Grundlegende Techniken der Nahrungszubereitung im Haushalt, Kreativität bei der Speisenzubereitung, Küchengeräte und ihr rationeller Einsatz	3	3
b.	UE Grundlagen – Service und Arbeitssicherheit Auflegen von Standardgedecken, Grundtechniken des Servierens, Grundlagen der Ergonomie, Hygienevorschriften und Sicherheitsmaßnahmen in der Küche, Unfallvorsorgemaßnahmen im Wohn-, Arbeits- und Freizeitbereich	1	2
c.	PS Einführung in die EH-Fachdidaktik Schulküche als Lernort, Fachspezifische Teaching Skills (Zeitplanung, Anleitungen geben, Küchentechniken demonstrieren, Übungen anleiten)	1	1
d.	PS Planung von EH-Unterricht Theorie-Praxisverständnis im EH-Unterricht, Verwendung von wissenschaftlicher Literatur und approbierten Lehrbüchern, Kritische Auseinandersetzung mit dem Lehrplan und dem Kompetenzrahmen der Ernährungs- und Verbraucherbildung, Elemente der Unterrichtsplanung, Planungsbeispiele, Planung von Unterrichtssequenzen.	1	1,5
Summe³		6	7,5
<p>Lernziel des Moduls: Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> — beherrschen einfache grundlegende Küchentechniken und das richtige Auflegen der Standardgedecke, — kennen die Vorschriften der Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und wenden diese in der Praxis an, — entwickeln ein Verständnis für das Verhältnis von Theorie und Praxis im EH-Unterricht, — können einfache theoretische Unterrichtssequenzen unter Bedacht des Lehrplanes und unter Einbeziehung des Kompetenzrahmens eigenständig planen und somit das in den Fachwissenschaften erworbene Wissen schülerInnenzentriert aufarbeiten, — werden dahingehend sensibilisiert, das eigene Handeln kritisch zu hinterfragen 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: allgemeine Zulassungsbedingungen			

3.	Pflichtmodul: Inhaltsstoffe der Nahrung	SSt	ECTS-AP
a.	VO Inhaltsstoffe der Nahrung Makro- und Mikronährstoffe: Arten, Aufbau, Eigenschaften, Vorkommen ernährungsphysiologische und küchentechnische Bedeutung, Bedarf und Bedarfsdeckung (einschließlich Über- und Unterversorgung), Verdauung, Resorption und Stoffwechsel	2	3
b.	PS Energie- und Nährwertberechnungen – Versuche, Experimente Energie- und Nährwertberechnung wichtiger Inhaltstoffe am Beispiel von Tagesspeisenplänen im Hinblick auf die bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffzufuhr im Jugendalter, Bedeutung der Mahlzeitengestaltung im Alltag und Auswirkungen auf das Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit, Esskulturen im Wandel – kulinarische Weltreisen Experimente und Versuche zu den Eigenschaften der Nährstoffe	1	2
Summe³		3	5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — können die Inhaltsstoffe der Nahrung und ihre biochemischen Funktionen erklären und begründen — können Grundnahrungsmittel zur Bedarfsdeckung der Nährstoffe und empfehlenswerte Verzehrportionen im Essalltag angeben, berechnen und umsetzen, — können die Bedeutung der Mahlzeitengestaltung aus ernährungsphysiologischer Sicht erklären und begründen — können die küchentechnischen Eigenschaften der Nährstoffe anhand von Experimenten beschreiben und bei der Speisenzubereitung berücksichtigen 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1 und 2			

4.	Pflichtmodul: Haushalt und Gesellschaft – zielgruppenorientiertes Unterrichten -FD (2)	SSt	ECTS- AP
a.	UE Bedeutung der Speisenzubereitung, der Arbeitsorganisation und der Tischkultur Nährstoffschonende Zubereitung von Speisen, Grundlagen der produktspezifischen Arbeitsweisen und Präsentationstechniken, Arbeits- und Zeitmanagement in der Küche, Ess- und Tischkultur, Speisen- und Getränkeservice	3	3
b.	PS Bedeutung des privaten Haushalts Haushalt: gestern – heute – morgen, Formen des Zusammenlebens, Aufgabenbereiche privater Haushalte, Leistung privater Haushalte für die Gesellschaft, Auswirkungen der Berufstätigkeit auf das Leben im Haushalt, soziale Netze – familienunterstützende Einrichtungen	1	2
c.	PS Sozial-integratives Lernen im EH-Unterricht Umgang mit Lernschwierigkeiten, Lernstörungen und Lernbehinderungen im EH Unterricht, Besonderheiten des sozial-integrativen Unterrichtens in EH, Hilfestellungen für die Unterrichtspraxis	1	1
d.	UE Homogenität versus Heterogenität im EH Unterricht Lernen in heterogenen Gruppen unter Berücksichtigung verschiedener Aspekte des EH-Unterrichtes, Problemfelder im EH-Unterricht, Planung einfacher praktischer Unterrichtssequenzen unter Berücksichtigung der Heterogenität	1	1,5
Summe³		6	7,5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — berücksichtigen produktspezifische Arbeits-, Zubereitungs- und Präsentationstechniken, — beherrschen bei der Speisenzubereitung die wesentlichen Grundlagen des Arbeits- und Zeitmanagements, — erklären die Grundsätze der Ess- und Tischkultur und können ein einfaches Speisen- und Getränkeservice durchführen, — können die Aufgaben der privaten Haushalte erklären und analysieren, — entwickeln Handlungskompetenzen für sozial-integratives Lernen in heterogenen Klassen speziell im Bereich des EH Unterrichtes, — können Schwierigkeiten und Problemlagen in heterogenen EH Gruppen erkennen und darauf reagieren, — erwerben Hintergrundinformationen über verschiedene Lernstörungen, -schwierigkeiten und -behinderungen und deren Auswirkungen auf die Planung des EH Unterrichtes, — können einfache praktische Unterrichtssequenzen planen 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1 und 2			

5.	Pflichtmodul: Lebensmittel – Analyse des Konsumverhaltens FD (3)	SSt	ECTS- AP
a.	VO Pflanzliche Lebensmittel Produktion wichtiger pflanzlicher Lebensmittel, Inhaltsstoffe und ihre Produktvielfalt, Ernährungsphysiologische Bedeutung und Konsumempfehlungen, Verwendung und küchentechnische Eigenschaften, Aspekte der Lebensmittelauswahl - regional, saisonal, ökologisch sozialverträglich	2	3
b.	PS Verbraucherbildung Lebensmittelinformationsverordnung, Kriterien der Lebensmittelqualität, Gütesiegel, Qualitätskriterien für Konsumgüter, Einflussfaktoren auf die Kaufentscheidung, Informationsbeschaffung zur Kaufentscheidung, Ernährungskommunikation durch Medien und Werbung, Produktgruppen: Convenience-Lebensmittel, Fast-Food, Kinder- nahrungsmittel, Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel Institutionen der Verbraucherbildung	1	2
c.	PS Leben in der Konsumgesellschaft Didaktisch-methodische Bearbeitung folgender Themen: Entscheidungen fällen und begründen (Technik im Haushalt), Kostenvoranschläge, Produktvergleiche, Haushaltsbuchführung, Haushaltsführerschein, Produkttestungen, Produktbewertungen, Geschmackswahrnehmung – food testing & tasting Exkursionen in Betriebe zur Lebensmittelproduktion	2	2,5
Summe³		5	7,5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — können pflanzliche Lebensmittel, deren Produktions- und Verarbeitungsweisen aus mehreren Perspektiven (Gesundheitswert, Genusswert, ökologischen Wert) beurteilen, — können quantitative und qualitative Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl geben und begründen, — können konsumrelevante Informationen und Aussagen in der Marktkommunikation fachwissenschaftlich bewerten, — können ökologische, ökonomische, gesundheitliche und soziale Folgen und Auswirkungen von Konsumententscheidungen darstellen und können Consumer Citizenship aktiv leben, — können Konsumhandeln aus mehreren Perspektiven (Ausdruck sozialer Gerechtigkeit, Zugehörigkeit, Gender, Werterhaltung und Lebensstil, Teilhabe am Markt und Gesellschaftssystem) begründen, — entwickeln ein Problembewusstsein für die Notwendigkeit der Verbraucherbildung in unserer Konsumgesellschaft, — können kritisch selektiv mit vorhandenen Ressourcen haushalten und dies auch methodisch didaktisch für den Unterricht aufarbeiten 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1 und 3			

6.	Pflichtmodul: Aspekte der Mahlzeitengestaltung	SSt	ECTS-AP
a.	UE Praxisbezogene Mahlzeitengestaltung für den Alltag Zubereitung von gesundheitsförderlichen Speisen für die einzelnen Mahlzeiten des Tages	3	3
b.	PS Aspekte der Mahlzeitengestaltung Dem Energie- und Nährstoffbedarf angepasste Mahlzeitengestaltung, Bedeutung der Mahlzeitengestaltung im Alltag und Auswirkungen auf das Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit, Sinnästhetische Mahlzeitengestaltung, Esskulturen im Wandel – kulinarische Weltreisen	1	2
Summe³		4	5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — erklären die Bedeutung der Mahlzeiten zur Sicherung des physischen und psychischen Wohlbefindens — können gesundheitsförderliche Mahlzeiten zubereiten, — können nährstoffschonende Garmachungsarten professionell durchführen und demonstrieren, — entwickeln sensorische Sensibilität bei der Einnahme von Mahlzeiten, — können die Einflussfaktoren auf die Esskultur erklären. 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 2 und 4			

7.	Pflichtmodul: Lebensmittel – Forschendes Lernen - FD (4)	SSt	ECTS-AP
a.	VO Tierische Lebensmittel Produktion wichtiger tierischer Lebensmittel, Inhaltstoffe und ihre Produktvielfalt, Ernährungsphysiologische Bedeutung und Konsumempfehlungen Verwendung und küchentechnische Eigenschaften, regionale, sozialverträgliche, ökologische Aspekte in der Lebensmittelauswahl	2	3
b.	VO Lebensmittelhygiene - Lebensmittelkonservierung Lebensmittelverderb, Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln, Lebensmittelverpackungen	1	2
c.	PS Lernen an Stationen im EH-Unterricht Formen von Lernstationen, Organisation und Planung von Stationenlernen im EH-Unterricht, Verknüpfung von Theorie und Praxis bei der Planung von Lernstationen unter Berücksichtigung des Zeitfaktors, Praktische Aufarbeitung des Themas Lebensmittelhygiene, Lernen zwischen Planung und Prozess	1	1,5
d.	UE Entdeckendes Lernen Zugrunde liegende Gedanken zum Einsatz von Versuchen und Experimenten, Vorbereitungsarbeiten, Durchführung, begleitende Arbeitsmaterialien, Eingliederung von experimentellen Übungen in die Stundenvorbereitung, Beispiele für den Unterricht (Versuche schwerpunktmäßig zu tierischen LM)	1	1
	Summe³	5	7,5
	Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — können Lebensmitteltechnologien (Produktion- und Verarbeitungsweisen) und Produktgruppen aus mehreren Perspektiven (Gesundheitswert, Genusswert, ökologischer Wert) beurteilen, — können quantitative und qualitative Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl geben und begründen, — können den Lebensmittelverderb erörtern und die verschiedenen Konservierungsarten aus mehreren Perspektiven bewerten, — können verschiedene Lehrinhalte mit Hilfe verschiedener Formen von Lernstationen planen und geeignete Lehrmaterialien hierfür gestalten, — können das Thema Lebensmittelhygiene schülerInnenadäquat didaktisch methodisch aufarbeiten, — wissen um die Bedeutung von Versuchen und Experimenten im EH Unterricht und können diese gezielt in der Unterrichtsplanung integrieren und dadurch ein naturwissenschaftliches Verständnis fördern 		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1, 3 und 5		

8.	Pflichtmodul: Rationelle, ökonomische und ökologische Küchenführung	SSt	ECTS-AP
a.	UE Rationelles Küchenführung Planung, rationelle Zubereitung und ansprechende Präsentation von Speisen und Getränken, Kriterien der Arbeitsorganisation	3	3
b.	PS Ökonomische und ökologische Küchenführung Einkauf, Planung und Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte, Wareneinsatzberechnung, Planung von Haushaltseinkommen und –ausgaben Eigenverantwortliches Konsumverhalten	1	2
	Summe³	4	5
	Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — entwickeln Fachkompetenzen im Bereich der rationellen Küchenführung, — können Grundmengen erklären und Rezepte für entsprechende Portionsmengen abwandeln, — führen Wareneinsatzberechnungen durch, — wählen Lebensmittel nach ökologischen Aspekten aus, — können ein eigenverantwortliches Konsumhandeln entwickeln 		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 2, 4 und 6		

9.	Pflichtmodul: Heterogenität und Gesundheit – Planung von Unterricht - FD (5)	SSt	ECTS-AP
a.	VO Zielgruppenorientierte Ernährung Empfehlungen für die bedarfsgerechte Ernährung in verschiedenen Lebensphasen (Säuglinge, Kinder, Jugendliche, Erwachsene, ältere Menschen), Lebenssituationen (Stillzeit, Schwangerschaft, Sport), wissenschaftliche Grundlagen von Ernährungsempfehlungen Gemeinschaftsverpflegung im Setting Schule Grundlagen der Ernährungsberatung	2	3
b.	PS Angewandte Ernährungsempfehlungen Ernährungsempfehlungen zur Gesundheitsförderung in der Schule, Schulprojekte zur Gesundheitsförderung, Bewertung verschiedener Printmedien, exemplarische Zusammenstellung von Tageskostplänen für verschiedene Zielgruppen	1	2
c.	UE Unterrichtsmodelle für die Gesundheitsberatung Veranschaulichung abstrakter Inhaltsstoffe versus konkreter Lebensmittel – Erarbeitung von Beispielen Methodik des Beratungsgesprächs, Planung individueller Unterrichtssequenzen zum Thema Beratung Hilfsmittel zur Gesundheits- und Ernährungsberatung im Unterricht, Ernährungsfragebögen, Protokolle in heterogenen Klassen	1	1,5
d.	PS Kultur des Zusammenlebens zielgruppenadäquate Ableitung von Rezepturen, biographisches Lernen, sinnästhetische Zugänge – sensorische Integration, Steuerung von sozial-integrativen Prozessen im EH-Unterricht	1	1
Summe³		5	7,5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — können für verschiedene Zielgruppen Ernährungsempfehlungen geben und begründen, — können unterschiedliche Informationen zum Thema Ernährung aus ernährungsphysiologischer Sicht beleuchten und bewerten, — können wissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen als Teil der Prävention verstehen, — werden über die praktische Beratungsmethodik informiert und können diese in unterschiedlichen Situationen zielgruppengerecht anwenden, — können Unterrichtsmaterialien adäquat für Kinder und Jugendliche aufbereiten, — können komplexe Unterrichtseinheiten eigenständig planen 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1, 3, 5 und 7			

10.	Pflichtmodul: Interkulturelle Ernährung und Trends im Konsumverhalten	SSt	ECTS-AP
a.	UE Interkulturelle Aspekte der Speisenzubereitung Religiöse und ethische Grundsätze in der Ernährungskultur Tisch-, Ess- und Trinkkultur unter Berücksichtigung interkultureller Aspekte, Zubereitung interkultureller Speisen besonders für Jugendliche, Analyse des ernährungsphysiologischen Wertes, Bedeutung der Feste – Gestaltung und Planung	3	3
b.	PS Trends im Konsumverhalten Einflüsse von Trends (Convenience-Food, Fast-Food.....) auf das jugendliche Essverhalten, überlegter Einsatz von Convenience-Produkte im Alltag und deren sinnvolle Ergänzung	1	1
Summe³		4	5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — erwerben Fertigkeiten bei der Zubereitung interkultureller Speisen und analysieren den ernährungsphysiologischen Wert, — erläutern die Bedeutung von Festtagen und Feiern, — erfassen die Auswirkungen verschiedener Trends im Konsumverhalten und wenden ihr Wissen und Können problemorientiert an 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 2, 4, 6 und 8			

11.	Pflichtmodul: Ernährung – Gesundheit – Lifestyle	SSt	ECTS-AP
a.	VO Prävention und Diätetik Ernährungsmedizinische Grundlagen bei Über- und Untergewicht, Stoffwechselstörungen, Krebserkrankungen, Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien, Essstörungen; Wissenschaftlicher Studien - ihre Bedeutung und Interpretation Public health	2	3
b.	PS Alternative Ernährungsformen Häufige Außenseiterdiäten, deren Nahrungsmittelauswahl, Zubereitungsart und Mahlzeitengestaltung, Tagesspeisenpläne zu den verschiedenen Kostformen, ernährungsphysiologische Bewertung	1	2
Summe³		3	5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — können die Auswirkungen des Lifestyles auf die Gesundheit aufzeigen, — können die Risikofaktoren bei ernährungsmitbedingten Erkrankungen erklären und begründen — können ernährungstherapeutische Grundsätze anwenden und transferieren, — können verschiedene Formen von Außenseiterdiäten erklären und aus ernährungsphysiologischer Sicht bewerten. 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1, 3, 5 und 7			

12.	Pflichtmodul: Angewandte Diätetik in der Schulküche – FD (6)	SSSt	ECTS-AP
a.	UE Zielgruppenorientierte Speisengestaltung Planung und Zubereitung von Speisen für verschiedene Diätkostformen (bei Lebensmittelunverträglichkeiten, Übergewicht bzw. Adipositas und Stoffwechselstörungen)	2	3
b.	PS Speisenplangestaltung für spezifische Anforderungen Bedeutung von Brain-Food und Maßnahmen im Schulalltag, Unterstützung von sportlichen Tätigkeiten durch optimale Speisenauswahl, Planung und Zubereitung von Speisen für alternative Kostformen	1	2
c.	UE Gestaltung von Projekten im Schulalltag Planung und Organisation von Projekten im fachpraktischen Unterricht z. B.: Gesunde Schuljause, Schularbeitenfrühstück, Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung zur Förderung der Gesundheit	1	1
d.	UE Fächerübergreifendes Arbeiten im Lernfeld Haushalt Fächerübergreifender Unterricht in Kombination mit EH, Lehrplanbezüge zu anderen Unterrichtsgegenständen, fächerübergreifende Projektplanung und Projektmanagement zur Gesundheitsförderung.	1	1,5
	Summe³	5	7,5
	Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — beherrschen die Planung und Zubereitung von Speisen bei spezifischen diätetischen Anforderungen, — gestalten Tageskostpläne für SchülerInnen, SportlerInnen und alternative Kostformen und begründen die Auswahl der Lebensmittel, — können Veranstaltungen bzw. Projekte aus dem Bereich Ernährung und Gesundheit eigenständig organisieren, — lernen die Besonderheiten von fächerübergreifender Arbeitsweise im Gegenstand EH — können eigenständig fächerübergreifenden Unterricht planen 		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1 bis 8 und 11		

13.	Pflichtmodul: Ernährung und Haushalt – Professionsbewusstsein im Unterricht – FD (7)	SSSt	ECTS-AP
a.	PS Wissenschaftliches Arbeiten Aufbau einer wissenschaftlichen Arbeit, richtiges Recherchieren in gezielter Fachliteratur, Zitieren, Erstellen eines Exposés und Abstracts	1	2
b.	VO Haushalt als Versorgungs-, Wirtschafts- und Sozialbereich Haushalt als sozioökonomische Einheit, Haushaltsgründung, Haushaltsführung, Aufgaben, Probleme, Lösungsansätze, ökonomische und ökologische Aspekte, aktuelle Trends und Einflussfaktoren auf den Haushalt, Globalisierung des Lifestyles	2	3
c.	PS EH-gestern-heute-morgen Ernährung und Haushalt im Wandel der Zeit, von der Bedeutung der hauswirtschaftlichen Bildung früher, heute und morgen, Beiträge der Ernährungs- und Verbraucherbildung, Gesundheit und Nachhaltigkeit – situationsgerechte Vermittlung im Unterricht Üben im wissenschaftlichen Argumentieren und Präsentieren	1	1,5
d.	UE Planung von Lehrausgängen und Exkursionen Gesetzliche Rahmenbedingen, Vorgehensweise, Exkursionen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, in Institutionen für Umwelt und Lebensmittelsicherheit, Planung und Organisation anhand von Beispielen	1	1
	Summe³	5	7,5
	Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — können die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens erläutern und anwenden, — Literaturrecherchen zur eigenen lebenslangen Professionalisierung durchführen, — können Einflussfaktoren bezüglich „Haushalten“ erkennen und hinterfragen, — können das Einkaufsverhalten auf Umwelt-, Gesundheits- und Sozialverträglichkeit bewerten und dabei gesellschaftliche Entwicklungen analysieren und berücksichtigen, — können den Unterricht laufend den fachlichen Neuerungen anpassen, — können den Beitrag des Faches EH zu den Domänen einer fächerbezogenen Allgemeinbildung artikulieren, — entwickeln ein Verständnis für den Bildungsauftrag des Faches im Wandel der Zeit und können fachdidaktische Konzepte situationsgerecht einsetzen, — verstehen die zentrale Legitimation für den Unterricht in EH: Gesundheit, Bildung für nachhaltige Entwicklung 		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Modul 1, 3, 5, 7 und 9		

14.	Pflichtmodul: Fachpraktikum	SSt	ECTS-AP
a.	UE Professionalisierung als Lehrperson Planung, Durchführung und Reflexion von Unterrichtsbeispielen in Praxisschulen unter Berücksichtigung genderspezifischer und interkultureller Aspekte, Kennenlernen von Tätigkeitsfeldern im praktischen Arbeitsleben, Fachhospitationen, Halten von eigenen Unterrichtsstunden bzw. Unterrichtssequenzen	2	5
	Summe³	2	5
	Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls — setzen die im Laufe des Studiums erworbenen Kompetenzen bei der Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht unter Anleitung der BetreuungslehrerInnen an Praxisschulen um, — führen eine fachdidaktische Evaluierung des eigenen Unterrichts durch und erwerben Schlüsselqualifikationen, — können Forschungswissen aus dem EH-Unterricht im Kontext der Unterrichtspraxis reflektieren und ihren eigenen Unterricht kritisch hinterfragen		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1 – 13		

15.	Pflichtmodul: Nachhaltigkeit als Handlungsprinzip – FD (8)	SSt	ECTS-AP
a.	PS Nachhaltigkeit – globale und individuelle Auswirkungen Definitionen, Modelle, Strategien, nachhaltige Entwicklung Nachhaltigkeit in Ernährung und Konsum Klimagerechte Ernährung Ökologischer Fußabdruck: Berechnung, Beispiele, Einflussfaktoren Virtuelles Wasser: Berechnung, Beispiele, Einflussfaktoren Nachhaltigkeitslabel für Endverbraucher Ausgewählte Maßnahmen für die Umsetzung nachhaltiger Aspekte im Alltag	1	1,5
b.	PS Welternährung Welternährungssituation (Mangel – Überfluss) Einflussfaktoren auf die Welternährung, Ursachen des Hungers (Agrar- und Handelspolitik) Klimawandel - eine Bedrohung der globalen Nahrungsproduktion	1	1
c.	UE Planung von schulischen Veranstaltungen Grundlegende Überlegungen, Grobplanung, Ablaufanalyse, Mitarbeitereinsatzplan, Gesamtplanung, Praktisches Erarbeiten von Planungsbeispielen	1	1
d.	PS Leistungsbeurteilung LBVO mit Bezug auf den Unterrichtsgegenstand EH Formen der Leistungsbeurteilung im EH-Unterricht (theoretisch, praktisch) - Erarbeitung von verschiedenen Modellen Analyse von SchülerInnenleistungen, Leistungsdiagnostik, Umgang mit Fehlern	1	1,5
	Summe³	4	5
	Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — entwickeln ein Verständnis zu den Dimensionen und Ansprüchen im Sinne der Nachhaltigkeit, — erfassen die Wirksamkeit klimafreundlicher Ernährung und setzen sich mit einem nachhaltigen Lebensstil auseinander, — erklären die Berechnung des ökologischen Fußabdrucks und des virtuellen Wassers, — erläutern die Einflussfaktoren auf die Welternährung und analysieren die globalen Auswirkungen, — können eigenständig eine Veranstaltung planen und durchführen, — können die Leistung der SchülerInnen im EH-Unterricht ermitteln und dokumentieren, erwerben ein Problembewusstsein für die Beurteilung im EH-Unterricht 		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1, 3, 5, 7. 9 und 11		

16.	Pflichtmodul: Kommissionelle Prüfung	SSt	ECTS-AP
a.	Kommissionelle Prüfung über die Inhalte folgender Module: 3, 5, 7, 9, 11 und 15		2,5
	Summe³		2,5
	Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen — verfügen über ein grundlegendes Wissen der Modulinhalte — können die Inhalte vernetzen und den Bezug zum Unterricht herstellen.		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 3, 5, 7, 9, 11 und 15		

17.	Pflichtmodul: Bachelorarbeit	SSt	ECTS-AP
a.	PS Erstellen der Bachelorarbeit Wissenschaftliche Grundlagen, Forschungsfragen, Bezug zur Schulpraxis und zum Berufsfeld, methodische Durchführung, Grundlegendes zur Schulwirksamkeitsforschung, Richtlinien zur formalen Verfassung und Diskussion, Planung, Erstellung und Präsentation der Bachelorarbeit	1	5
	Summe³	1	5
	Lernziel des Moduls: Die Studierenden — wenden, die im Laufe des Studiums erworbenen fachspezifischen Kompetenzen bei der Erstellung und Präsentation der Bachelorarbeit an, — Verfügen über ein grundlegendes Wissen über qualitative und quantitative Forschungsmethoden, — können ein Thema für eine Bachelorarbeit theoriegeleitet, methodisch und formal korrekt bearbeiten		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: positiv absolvierte Module 1 – 15		

Curriculum für das Masterstudium Lehramt „Ernährung und Haushalt“ Sekundarstufe

1. Qualifikationsprofil:

Ziel des Masterstudiums Ernährung und Haushalt ist es, den AbsolventInnen des Bachelorstudiums Ernährung und Haushalt, aufbauend auf bereits vermitteltes Fachwissen aus verschiedenen Dimensionen, eine berufsfeldbezogene Spezialisierung in ausgewählten Schwerpunktbereichen anzubieten.

Der Studienplan beachtet auch die Anforderungen des lebensbegleitenden Lernens, Gender-Mainstreaming, Inklusion und trägt zur Qualitätssicherung der Lehre bei.

Die Studierenden sollen nach Absolvierung des Masterstudiums in der Lage sein, eigenständig Handlungs- und Lösungskompetenzen für berufsfeldbezogene Problemstellungen zu finden und diese didaktisch methodisch, sowie zielgruppengerecht in die Unterrichtplanung zu integrieren.

Die AbsolventInnen des Masterstudiums Ernährung und Haushalt erwerben folgende Kompetenzen bzw. eignen sich Expertenwissen in folgenden Bereichen an:

1.1 Fachliche Kompetenzen:

Die AbsolventInnen können

- aufbauend auf spezifisches Fachwissen, Projekte aus dem Bereich Gesundheitsmanagement im Setting Schule eigenständig planen und durchführen
- Esskulturen und Lebensstile gendergerecht analysieren und Lösungsvorschläge erarbeiten
- verschiedene Situationen in Privathaushalten beschreiben und einschätzen und situationsadäquate Fähigkeiten und Fertigkeiten zur effektiven Bewältigung verschiedener Aufgaben vorschlagen
- das vertiefte Fachwissen in den Bereichen Humanphysiologie und Pathologie anwenden
- aufbauend auf Fachwissen präventive Maßnahmen zur Gesundheitsförderung planen und einsetzen
- die Entwicklungs- und Vermarktungsprozesse bei neuen Produkten und Dienstleistungen erklären und begründen
- die zentrale Bedeutung von Qualitätssicherung, Nahrungsmittelproduktion- und -verarbeitung beschreiben und begründen
- im Bereich Nahrungsmittelzubereitung neue nährstoffschonende Technologien anwenden

1.2 Fachdidaktische Kompetenzen

Aufbauend auf die im Lehrplan verankerten vier Kernbereiche (Ernährung und Gesundheit, Haushalt und Gesellschaft, Verbraucherbildung und Gesundheit, Lebensgestaltung und Gesundheit) werden im Masterstudium fachdidaktische Kompetenzen vermittelt, welche die AbsolventInnen dazu befähigen, komplexe Aufgaben- und Problemstellungen für den Unterricht aufzubereiten und Lösungsvorschläge anzubieten.

Die AbsolventInnen können

- Bildungsprozesse beobachten, analysieren, bewerten und fachgerecht steuern
- Handlungskompetenzen in den Bereichen Erwachsenenbildung und Inklusionspädagogik problem- und lösungsorientiert einsetzen.
- Expertenwissen aus verschiedenen Bereichen (ökonomisch lebenskundlich, naturwissenschaftlich mathematisch, sprachlich, humanistisch, geisteswissenschaftlich, musisch-kreativ) mittels fachdidaktischer Kompetenzen bearbeiten.
- SchülerInnenperspektiven für die Berufswahl didaktisch methodisch, sowie schüleradäquat vermitteln und so zur Entscheidungsfindung beitragen.
- die praktischen Erfahrungen nützen, um den Unterricht in Ernährung und Haushalt didaktisch-methodisch und zielgruppenadäquat zu planen, zu organisieren, durchzuführen und zu evaluieren.
- Aktuelle Forschungsergebnisse aus dem Bereich Ernährung und Haushalt in ihre didaktisch-methodische Planung des Unterrichts einbauen.

1.3 Teilungsziffern:

Vorlesungen (VO): keine Teilungsziffer

Übungen (UE) : 12

Proseminare (PS): 18

2. Pflicht- und Wahlmodule

Es sind folgende Pflichtmodule im Umfang von insgesamt 25 ECTS-AP zu absolvieren:

1.	Pflichtmodul: Gesundheits- und Projektmanagement	SSt	ECTS-AP
a.	VO Grundlagen der Gesundheitsförderung und -systeme Ernährungskultur, Lebensstile – Erfassung, Genderproblematik, Modelle der Ernährungskommunikation, Institutionen im Gesundheitswesen – Ernährungspolitik – Public health	1	2
b.	PS Projektmanagement zur Gesundheitsförderung Möglichkeiten und Qualitätskriterien der Gesundheitsförderung und Umweltbildung in Schulen, Projektmanagement – Organisation, Planung, Umsetzung, Evaluation	2	3
	Summe³	3	5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — analysieren kulturelle Esskulturen und Lebensstile gendergerecht, — benennen die Institutionen im Gesundheitswesen und kennen die Anliegen der Ernährungspolitik — planen und organisieren Projekte zur Gesundheitsförderung 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: allgemeine Zulassungsbedingungen			

2.	Pflichtmodul: Professionalität in der FD	SSt	ECTS-AP
a.	UE Gesundheitsvermittlung in der globalen Gesellschaft Simulation verschiedener Alltagssituationen zur Wertschätzung bzw. Verschwendung von Lebensmitteln im Alltag Beispiele für den schonenden Umgang mit Ressourcen im Haushalt, Planung und Organisation einer schnellen, leicht verträglichen, kreativen Speisen- und Mahlzeitengestaltung	2	3
b.	PS Fachdidaktische Handlungskompetenzen Handlungskompetenzen in der Inklusionspädagogik und Erwachsenenbildung Methoden zur differenzierenden Unterrichtsgestaltung	1	2
	Summe³	3	5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — beschreiben die Wichtigkeit der Ressourcenschonung und simulieren Situationen für die Anwendung im Alltag — erklären Methoden zur differenzierenden Unterrichtsgestaltung und entwickeln Planungsbeispiele für die Praxis. 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: allgemeine Zulassungsbedingungen			

3.	Pflichtmodul: Humanphysiologie und –pathologie und Prävention	SSt	ECTS-AP
a.	VO Wissenschaftliches Arbeiten Grundlagen der Statistik Erstellen von Hypothesen Verifizierung und Falsifikation von Hypothesen	1	2
b.	VO Ernährungsphysiologie und Pathophysiologie Bioverfügbarkeit der Nährstoffe, Regulation der Nahrungsaufnahme, Sinnesphysiologie und Organphysiologie Allergien und Lebensmittelintoleranzen	1	1
b.	PS Ernährung in Prävention und Therapie Ernährungsmedizin und Diätetik, bioaktive Substanzen – Power für die Gesundheit, Anwendung im Alltag und zur Ergänzung therapeutischer Maßnahmen	1	2
	Summe³	3	5
	Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls — vertiefen ihr humanphysiologisches und pathologisches Fachwissen, — können präventive und therapiebegleitende Maßnahmen anwenden		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: allgemeine Zulassungsbedingungen		

4.	Pflichtmodul: Analyse fachdidaktischer Forschung	SSt	ECTS-AP
a.	PS Didaktische Konzeptionen für den EH-Unterricht In den Schwerpunktbereichen: — ökonomisch und lebenskundlich, — naturwissenschaftlich mathematisch, — sprachlich - humanistisch und geisteswissenschaftlich, — musisch - kreativ	2	3
b.	PS Analyse fachdidaktischer Forschung — Grundlegendes zur Analyse von Forschungsergebnissen — Auseinandersetzung und Diskussion aktueller fachdidaktischer Forschungsergebnisse	1	2
	Summe³	3	5
	Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls — können das Fach Ernährung und Haushalt schwerpunktmäßig organisieren und durchführen, sowie den SchülerInnen Perspektiven für die Berufswahl aufzeigen — können Ergebnisse fachdidaktischer Forschung analysieren und eine kritische Bewertung vornehmen		
	Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: allgemeine Zulassungsbedingungen		

5.	Pflichtmodul: Produktmanagement	SSt	ECTS-AP
a.	VO Ernährungs- und Lebensmittelsicherheit Entwicklungs- und Vermarktungsstrategien von Produkten und Dienstleistungen, Qualitätssicherungssysteme in der Nahrungsmittelproduktion und –verarbeitung (HACCP)	1	2
b.	VO Technologien in der Nahrungsmittelproduktion Gentechnik, Nanotechnologie – Chancen und Risiken, Verpackungstechnologien, Veränderungen und Nährstoffverluste bei der Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln, neue Technologien zum Zubereiten und Garen von Lebensmitteln	2	3
Summe³		3	5
Lernziel des Moduls: Die Absolventinnen und Absolventen dieses Moduls <ul style="list-style-type: none"> — entwickeln ein Verständnis für die Entwicklung und Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen, — kennen Qualitätssicherungssysteme in der Nahrungsmittelproduktion und –verarbeitung, — können neue nährstoffschonende Technologien in der Nahrungsmittelzubereitung anwenden 			
Anmeldungsvoraussetzung/en⁴: allgemeine Zulassungsbedingungen			