

**Anhang****Module des Hauptstudiums des Faches Hauswirtschaftswissenschaft**

<b>Aufbaumodul 1: Angewandte Ernährung</b>		<b>6 SWS</b>	
Zeitpunkt 4.-6. Semester	Veranstaltungen bzw. Veranstaltungsarten (Vorlesung/Seminar/Übung)	P/WP	SWS
	Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen (S)	P	2
	Ernährung und Esskultur (S)	P	2
	Gesundheit, Ernährung und Nachhaltigkeit (S)	WP	2
	Lebensmittelverarbeitung und –qualität (S)	WP	2
	Lebensqualität und Technik im Haushalt (S)	WP	2

<b>Aufbaumodul 2: Haushalt und Gesellschaft</b>		<b>6 SWS</b>	
Zeitpunkt 4.-6. Semester	Veranstaltungen bzw. Veranstaltungsarten (Vorlesung/Seminar/Übung)	P/WP	SWS
	Verbraucherpolitik und –bildung (S)	P	2
	Familie und Gesellschaft (S)	P	2
	Haushaltsstile und Lebenslagen (V, Ü)	WP	2
	Risikoprävention und –management im Haushalt (S)	WP	2

<b>Aufbaumodul 3: Fachdidaktik und Schulentwicklung</b>		<b>8 SWS</b>	
Zeitpunkt 4.-6. Semester	Veranstaltungen bzw. Veranstaltungsarten (Vorlesung/Seminar/Übung)	P/WP	SWS
	Planung und Analyse von haushaltsbezogenem Unterricht (Begleitseminar zum Kernpraktikum) (S)	WP	2
	Lehren und Lernen im haushaltsbezogenen Unterricht (obligatorisch zum Begleitseminar zum Kernpraktikum) (S)	P	2
	Ausgewählte Fragestellungen der Fachdidaktik (S)	P	2
	Schulentwicklung und Evaluation (S)	P	2
	Biographie und Lernprozess: Biographisches Lernen in Schule und Lebenswelt (S)	WP/P	2

<b>Aufbaumodul 1: Angewandte Ernährung</b>						
<b>Inhalt und Qualifikationsziele:</b>						
<p>Das Modul baut auf den Bereichen B1-B3 des Grundstudiums auf. Es vertieft und integriert die naturwissenschaftliche und kulturwissenschaftliche Dimension der Ernährung.</p>						
<p><b>Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen (P)</b> Ernährung in verschiedenen Lebensphasen; Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr; Ernährungsrichtlinien; besondere Ernährungsformen; Ernährungsepidemiologie; Nahrungsergänzungsmittel.</p>						
<p><b>Ernährung und Esskultur (P)</b> Grundlagen der Ernährungspsychologie und –soziologie; Esskulturen und „Küchen“, Essen und Sozialisation; Nahrung als kulturelles und soziales Zeichen, Mahlzeiten und Tischgemeinschaften; Genderaspekte; Essbiographie.</p>						
<p><b>Gesundheit, Ernährung und Nachhaltigkeit (WP)</b> Grundlagen und Rahmenbedingungen für Nahrungs- und Ernährungssicherheit; nachhaltige Entwicklung; Entwicklung der Weltbevölkerung; spezielle Probleme der Produktion von Nahrungsmitteln, Trinkwasser; Vergleich von Gesundheits- und Umweltproblemen in Entwicklungs- und Industrieländern.</p>						
<p><b>Lebensmittelverarbeitung und –qualität (WP)</b> Analyse und Bewertung der Produkt- und Prozessqualität von Lebensmitteln unter lebensmittelwissenschaftlichen und ernährungsökologischen Aspekten; Qualitätsbegriffe aus unterschiedlichen Perspektiven; Methoden der Qualitätsbeurteilung (z.B. Dienstleistungs- und Warentest, Sensorik, Analytik).</p>						
<p><b>Technik und Lebensqualität im Haushalt (WP)</b> Haushaltstechnische, physikalische und chemische Grundlagen für Nutzanwendungen; Technikfolgenabschätzungen für das Ökosystem Haushalt, Gesellschaft und Umwelt unter sozioökonomischen, kulturellen und nachhaltigen Aspekten; zukunftsweisende Technikentwicklungen</p>						
<p>Die Studierenden haben gelernt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung und Essverhalten gruppenspezifisch zu analysieren und zu bewerten unter Nutzung von Theorien und Methoden der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften sowie der Kultur- und Arbeitswissenschaften.</li> <li>• kulturwissenschaftliche und naturwissenschaftliche Ansätze zusammenzuführen und für Ernährungsbildungsprozesse produktiv anzuwenden,</li> <li>• auf Grundlage kulturwissenschaftlicher Theorien, Begriffe und Methoden Hintergründe und Motivationen des Ernährungshandelns in Haushalt und Gesellschaft zu identifizieren, zu erläutern und zu reflektieren,</li> <li>• auf Basis der Kenntnisse über Nahrungs- und Ernährungssicherheit ernährungsbedingte Gesundheits- und Umweltprobleme auf globaler, regionaler und individueller Ebene zu vergleichen und zu reflektieren.</li> <li>• Produkt- und Prozessqualität von Lebensmitteln unter lebensmittelwissenschaftlichen und ernährungsökologischen Aspekten zu analysieren, zu bewerten und zu reflektieren.</li> <li>• Zusammenhänge zwischen Ernährungs- bzw. Lebensstilfaktoren und Gesundheit zu erkennen und Problemlösungsstrategien zu entwickeln,</li> <li>• Auf Grundlagen haushaltstechnischen Wissens Technikeinsatz und -entwicklung anwenden, bewerten und reflektieren zu können.</li> <li>• in Gruppen aufgaben- und projektbezogen zu arbeiten und zu lernen.</li> </ul>						
<p><b>Pflichtmodul</b></p>						
<p><b>Voraussetzungen: Basismodul 1: Ernährungswissenschaftliche Grundlagen</b></p>						
<p><b>Turnus:</b> jährlich</p>						
Art der Veranstaltung	Teilnahme-modalität	SWS	Fachse - mester	Studien-leistungen	davon Prüfungs-relevant	Voraus-setzungen
Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen (Seminar)	Aktive Teilnahme	2	4-5	Referate mit schriftlicher Ausarbeitung	Leistungsnachweis kann erworben werden	--

Ernährung und Esskultur (Seminar)	Aktive Teilnahme	2	4-5	Referate mit schriftlicher Ausarbeitung	Leistungsnachweis kann erworben werden	--
Gesundheit, Ernährung und Nachhaltigkeit (Seminar)	Aktive Teilnahme	2	5-6	Referate mit schriftlicher Ausarbeitung	Leistungsnachweis kann erworben werden	--
Lebensmittelverarbeitung und -qualität (Seminar)	Aktive Teilnahme	2	5-6	Referate mit schriftlicher Ausarbeitung	Leistungsnachweis kann erworben werden	--
Technik und Lebensqualität im Haushalt (Seminar)	Aktive Teilnahme	2	4-6	Referate mit schriftlicher Ausarbeitung	Leistungsnachweis kann erworben werden	--
Modulabschlussprüfung				Entweder eine Klausur von 240 Minuten oder eine mündliche Prüfung zu 45 Minuten	Inhalt der Modulabschlussprüfung ist der Stoff aller Veranstaltungen dieses Moduls	
<b>Gesamt</b>		<b>6</b>	<b>4-6</b>			

## Aufbaumodul 2: Haushalt und Gesellschaft

### Inhalt und Qualifikationsziele:

Das Modul baut auf den Bereichen A1-A3 des Grundstudiums auf. Das Modul besteht aus einer Vorlesung und zwei Seminaren, in denen vertiefend sozioökonomische Fragestellungen behandelt werden.

#### **Seminar zur Verbraucherpolitik (P)**

Seminar zu wechselnden Themen, wie Verbraucherpolitik in der Marktwirtschaft, nachhaltiges Handeln, Verbraucherschutzrecht, Sicherheit und Qualität von Waren und Dienstleistungen.

#### **Familie und Gesellschaft (P)**

Seminar zu wechselnden Themen, wie Fertilität, Kinderbetreuung, Genderpolitik, demographischer Wandel.

#### **Haushaltsstile und Lebenslagen (WP)**

Vorlesung zu Lebensstil- und Haushaltsstilkonzepten, Betrachtung verschiedener Lebenslagen wie Armut, Arbeitslosigkeit, Überschuldung, Pflegebedürftigkeit, Alleinerziehende und mögliche Einflüsse auf Alltags- und Lebensbewältigung, Schulalltag und Schulerfolg. Weitere Gegenstände können soziale Milieus, Heterogenität und interkulturelle Fragestellungen sein.

#### **Risikoprävention und –management im Haushalt (WP)**

Diese Vorlesung entwickelt eine Beratungslehre für Haushalte. Inhaltlich wird behandelt wie Haushalte Risiken minimieren und sich gegen die Folgen absichern bzw. Vorsorge betreiben können. Wesentliche biographische Risiken werden dargestellt. Die Vorlesung trägt einen interdisziplinären Charakter, unterschiedliche Schwerpunktsetzungen sind möglich.

Die Studierenden haben gelernt:

- Konsumtheoretische Methoden auf Fragestellungen aus dem Bereich der Verbraucherpolitik, -bildung und -beratung anzuwenden,
- Haushaltsökonomische Methoden auf Fragestellungen aus dem Bereich der Sozial- und Familienpolitik anzuwenden,
- den gesellschaftlichen Rahmen für das Handeln der Haushalte zu identifizieren,
- Lebens- und Haushaltsstile zu erkennen und zu reflektieren, ihre Folgen für Daseinsbewältigung und die Gesellschaft abzuschätzen sowie ihre Gestaltbarkeit einzuschätzen.
- Risikoanalyse und –prävention unter ökonomischen, arbeitswissenschaftlichen und gesundheitswissenschaftlichen Kriterien durchführen und bewerten können.
- sich über die Literatur und Datenlage zu einem gegebenen Thema einen Überblick zu verschaffen,
- die erhaltenen Informationen zu verdichten, abzuwägen, weiterzuentwickeln und diese schriftlich und im Vortrag darzustellen.

## Pflichtmodul

### Voraussetzungen: Basismodul 2

Turnus: jährlich

Art der Veranstaltung	Teilnahme-modalität	SWS	Fach-sem.	Studien-leistungen	davon Prüfungs-relevant	Voraus-setzungen
Seminar zur Verbraucherpolitik	Aktive Teilnahme	2	4-6	Referat mit schriftlicher Ausarbeitung	Ein Leistungsnachweis kann erworben werden	--

Familie und Gesellschaft (Seminar)	Aktive Teilnahme	2	4-6	Referat mit schriftlicher Ausarbeitung	Ein Leistungsnachweis kann erworben werden	--
Haushaltsstile und Lebenslagen (Vorlesung, Übung)	Anwesenheit	2	4-6			--
Risikoprävention und -management im Haushalt (Seminar)	Aktive Teilnahme	2	4-6			--
Modulabschlussprüfung				Entweder eine Klausur von 240 Minuten oder eine mündliche Prüfung zu 45 Minuten	Inhalt der Modulabschlussprüfung ist der Stoff aller Veranstaltungen dieses Moduls	
<b>Gesamt</b>		<b>6</b>	<b>4-6</b>			

### **Aufbaumodul 3: Fachdidaktik und Schulentwicklung**

#### **Inhalt und Qualifikationsziele:**

Das Modul baut auf dem Bereichen C1 des Grundstudiums auf. Das Modul versteht auch Vorlesungen und Seminaren, die der fachdidaktischen Ausbildung dienen und diese in ihren Praxisanteilen begleiten.

#### **Planung und Analyse von haushaltsbezogenem Unterricht (WP)**

Begleitseminar zum Kernpraktikum Haushaltswissenschaft – fakultativ

#### **Lehren und Lernen im haushaltsbezogenen Unterricht (P)**

obligatorisch zum Begleitseminar zum Kernpraktikum Haushaltswissenschaft

#### **Ausgewählte Fragestellungen der Fachdidaktik (P)**

#### **Schulentwicklung und Evaluation (P)**

#### **Biographie und Lernprozess: Biographisches Lernen in Schule und Lebenswelt (WP)**

Folgende Inhalte werden übergreifend behandelt:

- Grundlagen haushaltsbezogenen Lehrens und Lernens,
- Bildungsziele und Standards des Faches, ihre Begründung und Legitimation,
- Konzepte, Methoden und Medien haushaltsbezogenen Lernens,
- Voraussetzungen und Bedingungen des Lernens im haushaltsbezogenen Unterricht,
- fachspezifische Perspektiven auf interkulturelle und genderorientierte Lernprozesse, fachspezifische Beiträge zur Evaluation und Schulentwicklung
- Evaluation des Unterrichtserfolgs.

Die Studierenden haben gelernt:

- didaktische Konzepte, fundamentale Prinzipien, Methoden und Medien des haushaltsbezogenen Unterrichts zu beschreiben und diese Konzepte an Unterrichtsbeispielen zu erläutern,
- die Fähigkeit, Lehr-Lernprozesse zu organisieren, Lernschwierigkeiten zu diagnostizieren und Folgerungen für die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen sowie Lernumgebungen abzuleiten,
- Konzepte und Methoden zum Lehren und Lernen sowie Ergebnisse fachdidaktischer Forschung zur Analyse und Bewertung konkreter Unterrichtsbeispiele anzuwenden und auf ihrer Grundlage eigene Unterrichtserfahrung zu reflektieren,
- produktiv mit Heterogenität umzugehen und sie gestaltend für Lehr- und Lernprozesse zu nutzen,
- Lernarrangements und Unterrichtsstrategien so zu gestalten, dass sie handlungsorientiertes, „problemlösendes“ Lernen sowie individuelle Lernprozesse ermöglichen,
- fachspezifischer Kategorien und Methoden der Leistungsbewertung anzuwenden
- fachspezifische Lernleistungen kriteriengeleitet zu bewerten.

<b>Pflichtmodul</b>						
<b>Voraussetzungen:</b>						
<b>Turnus:</b> jährlich						
<b>Art der Veranstaltung</b>	<b>Teilnahme-modalität</b>	<b>S V S</b>	<b>Fach-sem.</b>	<b>Studien-leistungen</b>	<b>davon Prüfungs-relevant</b>	<b>Voraus-set-zungen</b>
Planung und Analyse von haushaltsbezogenen Unterricht (Begleitseminar zum Kernpraktikum)	Aktive Teilnahme	2	4	Portfolio / Didaktische Akte	Leistungsnachweise für Kernpraktikum	--
Lehren und Lernen im haushaltsbezogenen Unterricht (zum Kernpraktikum)	Aktive Teilnahme	2	5	Portfolio / Didaktische Akte		--
Ausgewählte Fragestellungen der Fachdidaktik	Aktive Teilnahme	2	6	Referat mit schriftlicher Ausarbeitung	Ein Leistungsnachweis kann erworben werden	--
Schulentwicklung und Evaluation	Aktive Teilnahme	2		Referat mit schriftlicher Ausarbeitung	Ein Leistungsnachweis kann erworben werden	--
Biographie und Lernprozess: Biographisches Lernen in Schule und Lebenswelt	Aktive Teilnahme	2		Referat mit schriftlicher Ausarbeitung	Ein Leistungsnachweis kann erworben werden	-
Modulabschlussprüfung				Entweder eine Klausur von 240 Minuten oder eine mündliche Prüfung zu 45 Minuten	Inhalt der Modulabschlussprüfung ist der Stoff aller Veranstaltungen dieses Moduls	--
<b>Gesamt</b>		<b>8</b>	<b>4-6</b>			