

AMTLICHE MITTEILUNGEN

VERKÜNDUNGSBLATT DER UNIVERSITÄT PADERBORN AM.UNI.PB

AUSGABE 06.19 VOM 22. FEBRUAR 2019

BESONDERE BESTIMMUNGEN DER PRÜFUNGSORDNUNG FÜR DEN MASTERSTUDIENGANG LEHRAMT AN GYMNASIEN UND GESAMTSCHULEN MIT DEM UNTERRICHTSFACH ERNÄHRUNGSLEHRE AN DER UNIVERSITÄT PADERBORN

VOM 22. FEBRUAR 2019

**Besondere Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang
Lehramt an Gymnasien und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Ernährungslehre
an der Universität Paderborn**

vom 22. Februar 2019

Aufgrund des § 2 Absatz 4 und des § 64 Absatz 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 16. September 2014 (GV.NRW. S. 547), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 17. Oktober 2017 (GV. NRW. S. 806), hat die Universität Paderborn folgende Ordnung erlassen:

INHALTSÜBERSICHT

Teil I	Allgemeines	
§ 34	Zugangs- und Studienvoraussetzungen	3
§ 35	Studienbeginn.....	3
§ 36	Studienumfang	3
§ 37	Erwerb von Kompetenzen	3
§ 38	Module.....	4
§ 39	Praxissemester.....	5
§ 40	Profilbildung.....	5
Teil II	Art und Umfang der Prüfungsleistungen	
§ 41	Zulassung zur Masterprüfung	5
§ 42	Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung	5
§ 43	Masterarbeit.....	6
§ 44	Bildung der Fachnote.....	6
Teil III	Schlussbestimmungen	
§ 45	Inkrafttreten und Veröffentlichung.....	6
Anhang		
Studienverlaufsplan		
Modulbeschreibungen		

Teil I

Allgemeines

§ 34

Zugangs- und Studienvoraussetzungen

Über die in § 5 Allgemeine Bestimmungen genannten Vorgaben hinaus gibt es keine weiteren.

§ 35

Studienbeginn

- (1) Für das Studium des Unterrichtsfaches Ernährungslehre ist ein Beginn zum Wintersemester und zum Sommersemester möglich.
- (2) Das Unterrichtsfach Ernährungslehre für das Lehramt an Gymnasien und Gesamtschulen wird ab dem Wintersemester 2019/20 Semester für Semester aufgebaut (sukzessiver Aufbau). Im Wintersemester 2019/20 werden deshalb lediglich Lehrveranstaltungen und Module angeboten, die nach dem Studienverlaufsplan dieser Ordnung für das 1. Fachsemester empfohlen werden. Das gilt entsprechend für die nachfolgenden Semester.

§ 36

Studienumfang

Das Studienvolumen des Unterrichtsfaches Ernährungslehre umfasst 27 Leistungspunkte (LP), davon 9 LP fachdidaktische Studien, sowie zusätzlich 3 LP fachdidaktische Studien im Praxissemester.

§ 37

Erwerb von Kompetenzen

- (1) In den fachwissenschaftlichen Studien des Unterrichtsfaches Ernährungslehre sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
 - vertieftes anschlussfähiges Fachwissen in der Ernährungslehre, das es ihnen ermöglicht, Unterrichtskonzepte und -medien für die Gymnasien und die Gesamtschulen fachlich zu gestalten, inhaltlich zu bewerten, neuere ernährungswissenschaftliche Forschung in Übersichtsdarstellungen zu verfolgen und neue Themen in den Unterricht dieser Schulform einzubringen,
 - Sicherheit mit Arbeits- und Erkenntnismethoden in der Ernährungswissenschaft und Kenntnisse und Fertigkeiten im Experimentieren und im Handhaben von (schultypischen) Geräten,
 - fundierte Fähigkeiten, sich aus den multidisziplinären Anwendungsbereichen der Ernährungswissenschaft fachlich in (neue) Themenfelder einzuarbeiten und die naturwissenschaftlich relevanten Erkenntnisse eigenständig in die Ernährungslehre zu integrieren,
 - Fähigkeit zur Begründung und Reflexion der gesellschaftlichen Bedeutung der Ernährungslehre im Kontext der Ernährungsbildung.
- (2) In den fachdidaktischen Studien des Unterrichtsfaches Ernährungslehre sollen die Studierenden folgende Kompetenzen erwerben:
 - vertieftes anschlussfähiges fachdidaktisches Wissen, insbes. solide Kenntnisse
 - fachdidaktischer Konzeptionen, Methoden und Medien des Ernährungslehreunterrichts,
 - der Ergebnisse der Lehr-Lern-Forschung im Kontext der Ernährungslehre,
 - typischer Lernschwierigkeiten und Schülervorstellungen in den Themengebieten des Ernährungslehreunterrichts,

- von Möglichkeiten, Schülerinnen und Schüler für das Lernen von naturwissenschaftlichen Zusammenhängen in der Ernährungsbildung zu motivieren.
- die Fähigkeit, Lernschwierigkeiten sowie die affektiven und kognitiven Wirkungen von (selbst durchgeführten) Unterrichtssequenzen zu diagnostizieren,
- die Kenntnis und Beurteilung von Methoden und Instrumenten der Evaluation und Kompetenzdiagnostik im Ernährungslehreunterricht,
- reflektierte Erfahrungen im theoriegeleiteten Planen und Gestalten strukturierter Lehrgänge (Unterrichtseinheiten) sowie in der Diagnose des Lernstandes, der Durchführung und Evaluation von Unterrichtsstunden. Darüber hinaus verfügen sie über Fähigkeiten zur Kriterien geleiteten Analyse von Ernährungslehreunterricht.

§ 38 Module

- (1) Das Studienangebot im Umfang von 27 LP, davon 9 LP fachdidaktische Studien, ist modularisiert und umfasst 4 Module.
- (2) Die Module bestehen aus Pflicht- und/oder Wahlpflichtveranstaltungen. Die Wahlpflichtveranstaltungen können aus einem Themenkatalog gewählt werden.
- (3) Die Studierenden erwerben die in § 37 genannten Kompetenzen im Rahmen folgender Module:

1 Molekulare Ernährungswissenschaft			6 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload(h)
1. Sem.	Genetik und Molekularbiologie	P	90
	Biofunktionalität von Lebensmitteln	P	90
2 Ernährung in Prävention & Therapie			6 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload(h)
3./4. Sem.	Pathophysiologie der Ernährung Klinische Ernährung und Diätetik	P	90
	<u>oder</u> Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen	WP	90
3 Ernährung und Gesundheitsförderung			6 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload(h)
3./4. Sem.	Public Health Nutrition Ernährungsökologie	P	90
	<u>oder</u> Welternährung	WP	90
4 Fachdidaktik Ernährungslehre II			9 LP
Zeitpunkt (Sem.)		P/WP	Workload(h)
1./3. Sem.	Planung und Gestaltung von Ernährungslehreunterricht (Vorbereitung auf das Praxissemester)	P	90
	Diagnostizieren, Fördern und Bewerten im Ernährungslehreunterricht	P	90
	Aktuelle Themen aus der Fachdidaktik Ernährungslehre	P	90

- (4) Die Beschreibungen der einzelnen Module sind den Modulbeschreibungen im Anhang zu entnehmen. Die Modulbeschreibungen enthalten insbesondere die Qualifikationsziele bzw. Standards, Inhalte, Lehr- und Lernformen sowie die Prüfungsmodalitäten und Prüfungsformen der Modulabschlussprüfungen.

§ 39

Praxissemester

Das Masterstudium im Unterrichtsfach Ernährungslehre umfasst gem. § 7 Abs. 3 und § 11 Allgemeine Bestimmungen ein Praxissemester an einem Gymnasium oder einer Gesamtschule. Näheres ist in einer gesonderten Ordnung geregelt.

§ 40

Profilbildung

Das Fach Ernährungslehre beteiligt sich am Lehrveranstaltungsangebot zu den standortspezifischen berufsfeldbezogenen Profilen gemäß § 12 Allgemeine Bestimmungen. Die Beiträge des Faches können den semesterweisen Übersichten entnommen werden, die einen Überblick über die Angebote aller Fächer geben.

Teil II

Art und Umfang der Prüfungsleistungen

§ 41

Zulassung zur Masterprüfung

Die über die in § 17 Allgemeine Bestimmungen hinausgehenden Vorgaben für die Teilnahme an Prüfungsleistungen im Fach Ernährungslehre sind den Modulbeschreibungen im Anhang zu entnehmen.

§ 42

Prüfungsleistungen und Formen der Leistungserbringung

- 1) Im Unterrichtsfach Ernährungslehre werden folgende Prüfungsleistungen, die in die Abschlussnote der Masterprüfung eingehen, erbracht, durch das Leistungspunktesystem gewichtet und bewertet:
 - Modulabschlussprüfung zu „Molekulare Ernährungswissenschaft“ (Klausur im Umfang von 2 Zeitstunden)
 - Modulabschlussprüfung zu „Ernährung in Prävention & Therapie“ (Klausur im Umfang von 2 Zeitstunden oder mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten zu den Veranstaltungen „Pathophysiologie der Ernährung“ und „Klinische Ernährung und Diätetik“ oder „Pathophysiologie der Ernährung“ und „Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen“)
 - Modulabschlussprüfung zu „Ernährung und Gesundheitsförderung“ (Klausur im Umfang von 2 Zeitstunden oder mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten zu den Veranstaltungen „Public Health Nutrition“ und „Ernährungsökologie“ oder „Public Health Nutrition“ und „Welter-nährung“)
 - Modulabschlussprüfung zu „Fachdidaktik Ernährungslehre II“ (mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten)
- (2) Darüber hinaus ist der Nachweis der qualifizierten Teilnahme an den Lehrveranstaltungen des Moduls entsprechend den Modulbeschreibungen im Anhang zu erbringen.

- (3) Sofern in der Modulbeschreibung Rahmenvorgaben zu Form und/oder Dauer/Umfang von Prüfungsleistungen enthalten sind, wird vom jeweiligen Lehrenden bzw. Modulbeauftragten spätestens in den ersten drei Wochen der Vorlesungszeit bekannt gegeben, wie die Prüfungsleistung konkret zu erbringen ist. Dies gilt entsprechend für den Nachweis der qualifizierten Teilnahme.

§ 43

Masterarbeit

- (1) Wird die Masterarbeit gemäß §§ 17 und 21 Allgemeine Bestimmungen im Unterrichtsfach Ernährungslehre verfasst, so hat sie einen Umfang, der 15 LP entspricht. Sie soll zeigen, dass die Kandidatin bzw. der Kandidat in der Lage ist, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein für das Berufsfeld Schule relevantes Thema bzw. Problem aus dem Fach Ernährungslehre mit wissenschaftlichen Methoden selbständig zu bearbeiten und die Ergebnisse sachgerecht darzustellen. Die Masterarbeit kann wahlweise in der Fachwissenschaft oder der Fachdidaktik verfasst werden. Sie soll einen Umfang von etwa 60-80 Seiten nicht überschreiten.
- (2) Wird die Masterarbeit im Fach Ernährungslehre nach Abschluss des Bewertungsverfahrens mit mindestens ausreichender Leistung angenommen, so wird gemäß § 23 Allgemeine Bestimmungen eine mündliche Verteidigung der Masterarbeit anberaumt. Die Verteidigung dauert ca. 30 Minuten. Auf die Verteidigung entfallen 3 LP.

§ 44

Bildung der Fachnote

Gemäß § 24 Abs. 3 Allgemeine Bestimmungen wird eine Gesamtnote für das Fach Ernährungslehre gebildet. Alle Modulnoten des Faches gehen gewichtet nach Leistungspunkten in die Gesamtnote des Faches ein. Ausgenommen ist die Note für die Masterarbeit, auch wenn sie im Fach geschrieben wird. Für die Berechnung der Fachnote gilt § 24 Abs. 2 Allgemeine Bestimmungen entsprechend.

Teil III

Schlussbestimmungen

§ 45

Inkrafttreten und Veröffentlichung

- (1) Diese besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lehramt an Gymnasien und Gesamtschulen mit dem Unterrichtsfach Ernährungslehre treten am 01. Oktober 2019 in Kraft.
- (2) Sie werden in den Amtlichen Mitteilungen der Universität Paderborn veröffentlicht.

Ausgefertigt aufgrund der Beschlüsse des Fakultätsrats der Fakultät für Naturwissenschaften vom 2. Dezember 2015 und 18. Juli 2018 im Benehmen mit dem Ausschuss für Lehrerbildung (AfL) vom 22. Oktober 2015 und dem Lehrerbildungsrat vom 21. Juni 2018 sowie nach Prüfung der Rechtmäßigkeit durch das Präsidium der Universität Paderborn vom 11. November 2015 und 05. September 2018.

Paderborn, den 22. Februar 2019

Die Präsidentin
der Universität Paderborn

Professorin Dr. Birgitt Riegraf

Anhang

Studienverlaufsplan

Se m	Fach	Fachdidaktik	LP	
1.	<p><u>Molekulare Ernährungswissenschaft (6 LP)</u></p> <p>Genetik und Molekularbiologie Seminar mit Übungen (2 SWS)</p> <p>Biofunktionalität von Lebensmitteln Seminar (2 SWS)</p>	<p><u>Fachdidaktik Ernährungslehre II (9 LP)</u></p> <p>Planung und Gestaltung von Ernährungslehreunterricht (Vorbereitung auf das Praxissemester) Seminar (2 SWS)</p> <p>Diagnostizieren, Fördern und Bewerten im Ernährungslehreunterricht Seminar (2 SWS)</p>	12	
2.		<i>Begleitseminar Praxissemester (2 SWS)</i>		
3.	<p><u>Ernährung in Prävention & Therapie (6 LP)</u></p> <p>Pathophysiologie der Ernährung Seminar (2 SWS)</p>	<p><u>Ernährung und Gesundheitsförderung (6 LP)</u></p> <p>Public Health Nutrition Seminar (2 SWS)</p> <p>Ernährungsökologie Seminar (2 SWS) oder Welternährung Seminar (2 SWS)</p>	<p>Aktuelle Themen aus der Fachdidaktik Ernährungslehre Seminar (2 SWS)</p>	9
4.	<p>Klinische Ernährung und Diätetik Seminar (2 SWS) oder Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen Seminar (2 SWS)</p>			6
	18 LP	9 LP	27	

Modulbeschreibungen

Molekulare Ernährungswissenschaft					
Modulnummer	Workload	Credits	Studien-semester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
1	180 h	6	1. Sem.	jedes Wintersemester	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Genetik und Molekularbiologie			2 SWS / 30 h	60 h
	b) Biofunktionalität von Lebensmitteln			2 SWS / 30 h	60 h
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen				
	Fachliche Kompetenzen:				
	Die Studierenden:				
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ erwerben Kenntnisse über Mechanismen und Prozesse, die für die Organisation, Reparatur, Verwertung und Regulation von Erbinformationen verantwortlich sind, ▪ können Bezüge der Genetik zu Anwendungskontexten herstellen (z. B. Gentechnik, Reproduktionstechnik, Züchtung) und unter fachübergreifender Perspektive betrachten (z. B. Gentechniksicherheit, gesellschaftliche Akzeptanz von Gentechnikanwendungen), ▪ können Prinzipien und Anwendungen gentechnischer Methoden und Anwendungsbereiche in Forschung, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft benennen und erläutern sowie ausgesuchte Versuche exemplarisch durchführen ▪ können die Bedeutung der Ernährung im Kontext von Epigenetik erläutern und präventive Maßnahmen daraus ableiten, ▪ können ernährungswissenschaftliche Problematiken im Kontext molekularbiologischer Mechanismen beschreiben, ▪ können die medizinische und ernährungswissenschaftliche Bedeutung des menschlichen Mikrobioms darlegen, ▪ können bioaktive Komponenten in Lebensmitteln und Supplementen sowie die Prinzipien der Biofortifikation erläutern ▪ können die Bedeutung funktioneller Lebensmittel in der lebensmittelbasierten Prävention diskutieren ▪ können die wissenschaftliche, medizinische und ethische Relevanz der Nutrigenomik diskutieren. 				
	Spezifische Schlüsselkompetenzen:				
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Präsentationskompetenz ▪ Teamfähigkeit durch die Bearbeitung der Übungen in Kleingruppen ▪ Medienkompetenz durch Anwendung elektronischer Medien und Anwendungsprogramme bei der Auswertung und Präsentation ▪ Kenntnisse über die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis, insbesondere des wissenschaftlichen Schreibens und der Informationsbeschaffung ▪ Zeit- und Projektmanagement 				
3	Inhalte				
	a) Genetik und Molekularbiologie				
	<ul style="list-style-type: none"> • Gene und Evolution • Regulation der Genexpression • Gentechnik, genetisch modifizierte Organismen • Gentechnik in der Lebensmittelerzeugung und -herstellung • Gentechnik in der Ernährungstherapie • Bedeutung von Polymorphismen • Epigenetik • Gentherapie • Ethische Aspekte 				
	b) Biofunktionalität von Lebensmitteln				
	<ul style="list-style-type: none"> • Bioaktive Komponenten in Lebensmitteln und Supplementen 				

	<ul style="list-style-type: none"> • aktuell diskutierte „Superfoods“ • Anreicherung von Lebensmitteln (Biofortifikation) • Mikrobiom • personalisierte Medizin und Ernährung • regulatorische Rahmenbedingungen funktioneller Lebensmittel • Lebensmittelbasierte Prävention
4	Lehrformen Seminar, Übungen
5	Gruppengröße Seminar 30 TN, Seminar mit Übungen 30 TN
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) keine
7	Teilnahmevoraussetzungen keine
8	Prüfungsformen Modulabschlussprüfung in Form einer Klausur im Umfang von 2 Zeitstunden
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten a) qualifizierte Teilnahme durch Anfertigung von Versuchs- bzw. Stundenprotokollen zu den Übungen b) qualifizierte Teilnahme durch Referat und Präsentation im Umfang von 60-90 Minuten in Einzel- oder Kleingruppenarbeit sowie bestandene Modulabschlussprüfung
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r Prof. Dr. Anette Buyken, Tanja Diederichs

Ernährung in Prävention & Therapie					
Modulnummer	Workload	Credits	Studien-semester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
2	180 h	6	3./4. Sem.	a) WS jährlich b) und c) SoSe jährlich	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Pathophysiologie der Ernährung			2 SWS / 30 h	60 h
	b) Klinische Ernährung und Diätetik oder			2 SWS / 30 h	60 h
	c) Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen				
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> erwerben erweiterte Kenntnisse zu Ätiologie, Pathogenese, Diagnose und Therapie und Prävention von ernährungsmitbedingten Erkrankungen und können diese unter Verwendung der Fachsprache zielgruppengerecht darlegen, können die Folgen ernährungsmitbedingter Erkrankungen auf persönlicher, sozialer und gesellschaftlicher Ebene erkennen und bewerten, kennen ernährungsmedizinische und diätetische Therapiekonzepte und Leitlinien und können diese auf ihre Anwendbarkeit und Tauglichkeit in der Praxis bewerten, können Mangelernährung und Ernährungsprobleme erfassen, fachlich einordnen und vor dem Hintergrund aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse ernährungstherapeutische Lösungen entwickeln, erwerben die Fähigkeit, Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr fachlich zu bewerten und für die Erstellung von Kostplänen für definierte Bevölkerungsgruppen zu nutzen, können wichtige Ernährungsprobleme in definierten Bevölkerungsgruppen identifizieren und Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungs- und Gesundheitssituation entwickeln, können gruppenspezifische Ernährungsbedarfe und -probleme identifizieren, darstellen und reflektieren, können Diäten, Medienberichte und Gesundheitsprodukte fachlich einordnen, diskutieren und bewerten Spezifische Schlüsselkompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> Fähigkeit zur Reflexion eigener Erfahrungen, Teamfähigkeit und die Bereitschaft zur Kooperationsbereitschaft, Fähigkeit zur Präsentation, Fähigkeit zum wissenschaftlichen Arbeiten, Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, das erworbene Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen. 				
3	Inhalte <p>a) Pathophysiologie der Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> Ernährung bei Krankheit und ernährungsmitbedingten Erkrankungen (z. B. Adipositas, Alkoholismus, Diabetes mellitus, Fettleber, Hyperurikämie und Gicht, Hyperlipidämien, Herz-Kreislauferkrankungen und Hypertonie, Karies, Katarakte, Krebserkrankungen, Lebensmittelallergien und -intoleranzen, Mangelkrankungen, Osteoporose, Psychische Ess-Störungen, Rheuma, Schilddrüsenerkrankungen, ...) Ätiologie Pathogenese Diagnose Therapie und Prävention <p>b) Klinische Ernährung und Diätetik</p> <ul style="list-style-type: none"> Ernährungsstatus und Screeningmethoden rationelle Diätetik, Rationalisierungsschema orale Supplementierung, enterale, parenterale Ernährung 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Maßnahmen der Ernährungstherapie bei ausgewählten pathologischen Prozessen • Ernährung und Lebensqualität • ethische Aspekte c) Ernährung definierter Bevölkerungsgruppen • Ernährung im Lebensverlauf (Life cycle nutrition) • Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr • Ernährungsepidemiologische Aspekte • Ernährung in verschiedenen Lebensphasen und definierten Bevölkerungsgruppen • Konzepte ausgewogener Ernährung • Alternative Ernährungsweisen •
4	Lehrformen Seminar
5	Gruppengröße Seminar 30 TN
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) keine
7	Teilnahmevoraussetzungen keine
8	Prüfungsformen Modulabschlussprüfung als Klausur im Umfang von 2 Zeitstunden oder als mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten qualifizierte Teilnahme durch Gestaltung jeweils einer Seminarveranstaltung mit Präsentation von Arbeitsergebnissen in a) und b) oder a) und c) sowie bestandene Modulabschlussprüfung
10	Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Anette Buyken, Tanja Diederichs

Ernährung und Gesundheitsförderung					
Modulnummer	Workload	Credits	Studien-semester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
3	180 h	6	3./4. Sem.	a) WS jährlich b) und c) SoSe jährlich	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen			Kontaktzeit	Selbststudium
	a) Public Health Nutrition			2 SWS / 30 h	60 h
	b) Ernährungsökologie oder			2 SWS / 30 h	60 h
	c) Welternährung				
2	<p>Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen</p> <p>Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erfassen die interdisziplinäre Denk- und Arbeitsweise von Public Health Nutrition und reflektieren relevante Modelle und Theorien, • sind in der Lage, den Bedarf gesundheitsfördernder Maßnahmen auf Populationsebene abzuleiten • können populationsbasierte Ziele einer gesundheitsfördernden Ernährung formulieren • können das Prinzip des Public Health Action Cycle auf Public Health Interventionen einer gesundheitsfördernden Ernährung anwenden • können Public Health Interventionen und ernährungspolitische Instrumente hinsichtlich ihrer Wirksamkeit, ihres Kosten-Nutzen-Verhältnisses, möglicher unerwünschter Nebenwirkungen und ethischer Aspekte bewerten • , • kennen die Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung und die Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung • identifizieren und reflektieren widersprüchliche Anforderungen hinsichtlich Gesundheit und Nachhaltigkeit, • kennen zentrale sozioökonomische und kulturelle Faktoren für eine nachhaltigkeits- und gesundheitsbezogene Ernährung und können diese in ihrer Relevanz reflektieren • können exemplarisch Ernährungsweisen unter gesundheitlichen, sozialen, kulturellen, ökonomischen und ökologischen Aspekten analysieren, Handlungsmöglichkeiten identifizieren und deren Umsetzung reflektieren • kennen Wertschöpfungsketten im Ernährungsbereich und können soziale sowie ökologische Folgen der industrialisierten Nahrungsmittelproduktion bewerten, • • können den globalen Wandel der Lebens- und Versorgungsbedingungen hinsichtlich der Ernährung an Beispielen analysieren, • können die weltweite Verflechtung und Vernetzung im Ernährungs- und Gesundheitsbereich charakterisieren und in ihrer Relevanz reflektieren. <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit zu konzeptionellem, analytischem und logischem Denken und das Können, das erworbene Wissen auf unterschiedlichen Gebieten einzusetzen • Präsentations- und Kommunikationskompetenz • Teamfähigkeit durch die Bearbeitung von Problemstellungen in Kleingruppen 				

3	<p>Inhalte</p> <p>a) Public Health Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geschichte, Entwicklung und Arbeitsgebiete von Public Health Nutrition, Herausforderungen und Entwicklungsbedarf • Ernährungsassoziierte Gesundheitsrisiken und Risiken durch körperliche Inaktivität auf Bevölkerungsebene • Monitoring und Surveillance • Public Health Interventionsstrategien • Planung, Durchführung und Evaluation von Public Health Interventionen • Gesundheitsförderung und Prävention in verschiedenen Settings • Instrumente der Ernährungspolitik <p>b) Ernährungsökologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensionen und Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung • Kulturelle und sozioökonomische Einflüsse auf Ernährungsstile und Ernährungsverhalten • Einflussfaktoren und Rahmenbedingungen der Wertschöpfungskette • Food Chains und konventionelle bzw. ökologische Lebensmittelproduktion • Bewertungskriterien für nachhaltige Ernährungskonzepte • Anwendung des fairen Handels auf das Ernährungssystem • Zusammenhänge zwischen Nahrungsmittelkonsum und Umweltbelastungen (z. B. Überfischung, Fleischkonsum und Klimawandel) • Lebensmittelauswahl und Zubereitung unter Nachhaltigkeitskriterien • Zusammenhang von Kostformen und nachhaltiger Entwicklung <p>c) Welternährung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung der Weltbevölkerung • Säuglings- und Kindersterblichkeit • spezielle Probleme der Produktion von Nahrungsmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs • Bedeutung nachwachsender Rohstoffe • Ressource Wasser • Ernährungs- und Gesundheitsprobleme in Entwicklungs- und Industrieländern (Adipositas, Mangelernährung, Hunger und Unterernährung, Infektionskrankheiten) • grüne Revolution • Gentechnik
4	<p>Lehrformen Seminar</p>
5	<p>Gruppengröße Seminar 30 TN</p>
6	<p>Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) keine</p>
7	<p>Teilnahmevoraussetzungen keine</p>
8	<p>Prüfungsformen Modulabschlussprüfung als Klausur im Umfang von 2 Zeitstunden oder als mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten zu den Veranstaltungen a) + b) oder a) + c)</p>
9	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten qualifizierte Teilnahme durch Gestaltung einer Seminarveranstaltung mit Präsentation von Arbeitsergebnissen in a) sowie bestandene Modulabschlussprüfung</p>
10	<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Anette Buyken</p>

Fachdidaktik Ernährungslehre II					
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
4	270 h	9	1./3. Sem.	a) jedes Semester b) + c) jedes Wintersemester	2 Semester
1	Lehrveranstaltungen a) Planung und Gestaltung von Ernährungslehreunterricht (Vorbereitung auf das Praxissemester) b) Diagnostizieren, Fördern und Bewerten im Ernährungslehreunterricht c) Aktuelle Themen aus der Fachdidaktik Ernährungslehre			Kontaktzeit 2 SWS / 30 h 2 SWS / 30 h 2 SWS / 30 h	Selbststudium 60 h 60 h 60 h
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Fachliche Kompetenzen: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennen den Stand der didaktischen Forschung in der Ernährungslehre, ▪ sind in der Lage, relevante Ergebnisse aus der fachdidaktischen Forschung für die Entwicklung von Ernährungslehreunterricht zu berücksichtigen, ▪ können bildungstheoretische, unterrichtspraktische und lernpsychologische Konzeptionen im Rahmen der Planung und Gestaltung von Ernährungslehreunterricht bewerten und anwenden, ▪ kennen zentrale Prinzipien und Kriterien der Unterrichtsplanung im Ernährungslehreunterricht, u. a. Kompetenz-, Problem-, Schüler-/Schülerinnen- und Handlungsorientierung und können diese im Hinblick auf eine Unterrichtseinheit zielorientiert anwenden, ▪ können Unterrichtsverfahren des naturwissenschaftlichen Unterrichts (z. B. didaktische Rekonstruktion, Conceptual Change) zielorientiert anwenden, ▪ wählen Inhalte für eine Lerngruppe im Ernährungslehreunterricht exemplarisch aus, elementarisieren diese, ordnen sie curricular an und begründen ihre Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven und kognitiven Voraussetzungen (Präkonzepte, Lernvoraussetzungen), ▪ sind in der Lage, Methoden, Medien und Materialien für heterogene Lerngruppen differenziert auszuwählen oder zu gestalten und ihren Einsatz zu begründen, ▪ wählen geeignete Medien und Methoden hinsichtlich spezifischer Einsatzbedingungen aus und begründen ihre Wirkungen im Lehr-Lernprozess, ▪ kennen Verfahren und Instrumente zur Diagnose von Lernvoraussetzungen und -schwierigkeiten sowie Maßnahmen zur gezielten individuellen Förderung im kognitiven und affektiven Bereich und setzen diese situationsgerecht ein ▪ unterscheiden zwischen Lern- und Leistungssituationen und kennen Verfahren sowie fachspezifische Formen zur Leistungsfeststellung, ▪ kennen Verfahren und Instrumente der Evaluation zur Beurteilung der Unterrichtsqualität, ▪ reflektieren und beurteilen subjektive Vorstellungen zum Lernen im Ernährungslehreunterricht und ziehen daraus Schlüsse für die (eigene) fachdidaktische Forschung, ▪ können dem Fortschritt fachdidaktischer Erkenntnisse folgen, Konsequenzen für die (eigene) professionelle Entwicklung ableiten und auf die weitere berufliche Entwicklung übertragen, ▪ erproben, reflektieren und evaluieren Unterrichtsprojekte, • erwerben in ausgewählten Bereichen Kenntnisse über den Stand der fachdidaktischen Forschung, • sind in der Lage, fachdidaktische Forschungsfragen zu identifizieren und zu entwickeln, • kennen fachdidaktische Forschungsmethoden und verfügen über die Fähigkeit, fachdidaktische Forschungsmethoden auf konkrete Beispiele anzuwenden, 				

	<ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, Kriterien für die Evaluation von gegebenem Ernährungslehreunterricht zu entwickeln und entsprechende Methoden und Instrumente zur Evaluation von Ernährungslehreunterricht zu beurteilen und weiter zu entwickeln, • können fachliche und fachübergreifende Themen kommunizieren und Kommunikationsprozesse zwischen Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Öffentlichkeit analysieren, • sind in der Lage, aktuelle fachliche Themen für den Ernährungslehreunterricht fachdidaktisch zu analysieren, zu reduzieren und hinsichtlich ihrer Bildungsrelevanz zu beurteilen. <p>Spezifische Schlüsselkompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ verbessern ihre Reflexions- und Prognosekompetenzen ▪ reflektieren ihre eigene Werthaltung und ihr Menschenbild ▪ steigern bewertende und kommunikative Kompetenzen ▪ professionalisieren Strategien und Techniken in der Teamarbeit
3	<p>Inhalte</p> <p>a) Planung und Gestaltung von Ernährungslehreunterricht</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ allgemeine Planungskriterien von Ernährungslehreunterricht, Phasenmodelle des Ernährungslehreunterrichts, Berücksichtigung von Bildungsstandards, Kompetenzerwartungen, Merkmalen der Unterrichtsqualität sowie von affektiven und kognitiven Lernvoraussetzungen ▪ exemplarische Durchführung didaktischer Rekonstruktion, Auswahl und Elementarisierung von Inhalten für eine Lerngruppe im Ernährungslehreunterricht, curriculare Anordnung, Einbettung von Experimenten ▪ adressatenspezifische Planung und Reflexion konkreter Unterrichtsbeispiele auf der Grundlage fachdidaktischer Konzepte und Methoden zum Lehren und Lernen im Unterricht, Auswahl geeigneter Medien, Protokollierung des Planungsprozesses ▪ individualisierte Fördermaßnahmen und Differenzierungsmaßnahmen im Ernährungslehreunterricht ▪ Analyse (auch videounterstützt) und Reflexion fachbezogener Unterrichtssequenzen auf der Grundlage der entwickelten Kriterien ▪ Analyse von fachbezogenen Lehr- und Lernmaterialien unter fachlicher und fachdidaktischer Perspektive ▪ Ergebnisse fachdidaktischer Forschung zur Unterrichtsplanung ▪ Reflexion und Analyse von zugrundeliegenden Werteorientierungen im Ernährungslehreunterricht <p>b) Diagnostizieren, Fördern und Bewerten im Ernährungslehreunterricht</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ergebnisse und Konsequenzen der Interessenforschung, der Unterrichtsqualitätsforschung, der Forschung zu Präkonzepten, Geschlecht als Kategorie im Ernährungslehreunterricht ▪ Umgang mit fachspezifischen Präkonzepten zu Ernährungsfragen ▪ Umgang mit „typischen“ Fehlern im Ernährungslehreunterricht ▪ Kompetenzorientierte Leistungsmessung und -beurteilung im Ernährungslehreunterricht
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Umgang mit heterogenen Lerngruppen und Differenzkategorien wie Geschlecht, Herkunft, soziales Milieu usw. hinsichtlich Lernerfolg und Unterrichtsplanung, ▪ Konstruktion und Bewertung von kompetenzorientierten Aufgaben im Ernährungslehreunterricht ▪ Fachdidaktische Konzepte zur Beurteilung von Unterrichtsqualität, zur Festlegung und zur Überprüfung von Standards des Ernährungslehreunterrichts <p>c) Aktuelle Themen aus der Fachdidaktik Ernährungslehre</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diskussion und Analyse aktueller Konzepte, Modelle und Theorien aus Ernährungswissenschaft und Fachdidaktik Ernährungslehre, Auseinandersetzung mit diesen sowie Reflexion der Folgerungen für die Planung und Gestaltung von Ernährungslehreunterricht ▪ Aufgreifen aktueller fachwissenschaftlicher und fachdidaktischer Diskussionen und Folgerungen für den Ernährungslehreunterricht
4	<p>Lehrformen Seminar</p>

5	Gruppengröße Seminar 30 TN
6	Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen) keine
7	Teilnahmevoraussetzungen keine
8	Prüfungsformen Modulabschlussprüfung als mündliche Prüfung im Umfang von ca. 30 Minuten
9	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten qualifizierte Teilnahme durch Gestaltung jeweils einer Seminarveranstaltung mit Präsentation von Arbeitsergebnissen in a) und b) und qualifizierte Teilnahme durch wissenschaftliche Ausarbeitung im Umfang von 8-10 DinA4-Seiten in c) sowie bestandene Modulabschlussprüfung
10	Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende/r Prof. Dr. K. Schlegel-Matthies, Dr. Eva Schulte

**HERAUSGEBER
PRÄSIDIUM DER UNIVERSITÄT PADERBORN
WARBURGER STR. 100
33098 PADERBORN**

[HTTP://WWW.UNI-PADERBORN.DE](http://www.uni-paderborn.de)

ISSN 2199-2819