UNIVERSITÄT KOBLENZ · LANDAU

Modulhandbuch

für den Studiengang

Bachelor of Education

Wirtschaft und Arbeit

Versionsnummer: 20111

am Campus

Koblenz

Druckdatum: 28.06.2018

Modulbeschreibung Wirtschaft und Arbeit

Inhaltsverzeichnis

Bachelorarbeit Wirtschaft und Arbeit

	Bachelorarbeit Wirtschaft und Arbeit	2

Module Wirtschaft und Arbeit Koblenz

03EV1107	Modul 07: Ernährungsbildung	3
03EV1108	Modul 08: Verbraucherbildung	7
	Modul 1 Grundzüge der Volkswirtschaftslehre	11
	Modul 10 Ausgewählte Bereiche der Betriebswirtschaftslehre für RS plus	13
	Modul 2 Grundzüge der Betriebswirtschaftslehre	15
	Modul 3 Wirtschaftspolitik	17
	Modul 4a Wirtschaftsdidaktik für GS und FöS	19
	Modul 4b Wirtschaftsdidaktik für RS plus	20
	Modul 5 Einführungen in Technikwissenschaften, Fertigungsverfahren und Technikdidaktik für GS, FöS und RS+	22
	Modul 6 Soziotechnische Handlungsfelder für GS, FöS und RS+	24
	Modul 9 Ausgewählte Bereiche der Volkswirtschaftslehere für RS plus	26

Module Wirtschaft und Arbeit Koblenz

Modul 07: Ernährungsbildung				
Kennnummer 03EV1107	Workload 300 Std.	Leistungspunkte (LP) 10 LP	Studiensemester 3. Semester (empfohlen)	Dauer 2 Semester

1	Lehrveranstaltungen	Kontaktzeit	Selbststudium	Geplante Gruppengröße	LP
	3811071 - Ernährung des Menschen und Diätetik (V)	2 SWS / 30 Std.	60 Std.	70	3
	3811072 - Lebensmittellehre und -chemie sowie Prozesstechnik (V)	2 SWS / 30 Std.	60 Std.	70	3
	3811073 - Berufskundliche Inhalte der Ernährungsbildung (S)	2 SWS / 30 Std.	30 Std.	16	2
	3811074 - Didaktik der Ernährungsbildung (S)	2 SWS / 30 Std.	30 Std.	16	2

2 Lernergebnisse / Kompetenzen

Die Studierenden

- haben fundierte Kenntnisse der Ernährung des Menschen und setzen sich mit Ernährungsfragen kritisch auseinander; sie besitzen Grundkenntnisse über Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen wichtiger Lebensmittelrohstoffe;
- kennen die Grundlagen der Prozesstechnik und die Grundlagen sensorischer Prüfungen;
- kennen die verschiedenen Berufsbilder, u. a. der Ernährungsberufe, der „grünen" Berufe, der Berufe des Gaststättengewerbes, der sozialen/pflegerischen Berufe und sind in der Lage, Berufs- oder Betriebserkundungen und das Schülerpraktikum als wichtige Elemente beruflicher Orientierung zu planen und durchzuführen;
- können komplexes Fachwissen aus den Bereichen Ernährungslehre, Lebensmittellehre, Hygiene, Ökologie und Prozesstechnik etc. aufbereiten und ihren Schülern vermitteln.

3811071 - Ernährung des Menschen und Diätetik (V)

Die Studierenden

- haben fundierte Kenntnisse im Fach Ernährung des Menschen auf Grundlage des aktuellen Forschungsstands und sind in der Lage, diese Kenntnisse anzuwenden.
- haben grundlegende Kenntnisse zur Bedeutung, zu den Funktionen und zum Stoffwechsel von Nährstoffen im Menschen und können dieses Wissen in verschiedenen Bereichen der beruflichen Praxis einsetzen.
- kennen die verschiedenen Ernährungsempfehlungen und können sich mit diesen kritisch auseinandersetzen.
- kennen verschiedene Ernährungsformen und können diese auf Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse bewerten.
- sind in der Lage, sich eigenverantwortlich unter Heranziehung relevanter Literatur mit Ernährungsfragen kritisch auseinanderzusetzen und
- sind in der Lage, ihr Wissen im schulischen Bereich praktisch umzusetzen.

3811072 - Lebensmittellehre und -chemie sowie Prozesstechnik (V)

Die Studierenden

- besitzen Grundkenntnisse über Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen wichtiger Lebensmittelrohstoffe und können diese im Kontext einer Lebensmittellehre anwenden.
- verstehen Sinn und Bedeutung von Gesetzestexten des LFBGs und können diese anwenden.

- haben Kenntnisse der lebensmittelchemischen Veränderungen, die bei der Lebensmittelverarbeitung auftreten, und können diese bei der Unterrichtsvorbereitung und -durchführung anwenden.
- kennen Methoden der Verfahrenstechnik zur Eliminierung unerwünschter oder toxischer Verbindungen und können diese bewerten.
- können die Grundlagen der Lebensmittelprozesstechnik in ihrer beruflichen Praxis anwenden.
- kennen die Grundlagen der sensorischen Prüfungen von Lebensmitteln und können diese sinnvoll einsetzen.
- können Aspekte der Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion erkennen und bewerten.

3811073 - Berufskundliche Inhalte der Ernährungsbildung (S)

Die Studierenden

- kennen die verschiedenen Berufsbilder u. a. der Ernährungsberufe, der „grünen" Berufe, der Berufe des Gaststättengewerbes und können fundierte Empfehlungen zur Berufswahl aussprechen.
- verfügen über Fähigkeiten zur theoriegeleiteten Reflexion und Konstruktion auf den Ebenen der Vorbereitung, Organisation, Durchführung und Nachbereitung von Betriebspraktika.
- kennen Methoden der Berufswahlvorbereitung und sind in der Lage, diese sinnvoll anzuwenden.
- kennen die gesetzlichen Grundlagen (z. B. Berufsbildungsgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz) und können diese beim Berufswahlunterricht einsetzen.
- können Materialien der Berufsvorbereitung sachkundig auswählen.
- können Institutionen, die Dienstleistungen im Rahmen von Berufsvorbereitungen anbieten, benennen und für ihre Berufspraxis heranziehen.

3811074 - Didaktik der Ernährungsbildung (S)

Die Studierenden

- können komplexes Fachwissen aus den Bereichen Ernährungslehre, Lebensmittellehre, Hygiene, Ökologie und Prozesstechnik etc. aufbereiten und ihren Schülern vermitteln.
- sind in der Lage, einen gesundheitsbewussten Lebensstil in der Schule und darüber hinaus zu vermitteln.
- sind in der Lage zu erklären, warum eine kulturwissenschaftliche Betrachtung des Essens und der Lebensmittelzubereitung im Vergleich zur naturwissenschaftlichen Betrachtung von Bedeutung ist.
- kennen fachspezifische Methoden und Unterweisungsformen und können diese in der Berufspraxis anwenden.
- können den Unterricht schülerorientiert planen und umsetzen.
- können in Gruppen zielorientiert arbeiten.

3 Inhalte

3811071 - Ernährung des Menschen und Diätetik (V)

- Bedeutung, Funktionen und Stoffwechsel von Nährstoffen im Menschen
- Vorkommen und Verfügbarkeit von Nährstoffen in Lebensmitteln
- Gesundheitliche Folgen von Unter- und Überversorgung mit Nährstoffen
- Ermittlung des Energiehaushalts, des Nährstoffbedarfs
- Ernährungsmodelle und Ernährungsformen
- Mikronährstoffe und Erhalt bei der Zubereitung von Lebensmitteln
- Lebensmittelzubereitung, Garverfahren, Zubereitungstechniken
- Ernährungsformen, Ernährungstraditionen und Bräuche anderer Länder

3811072 - Lebensmittellehre und -chemie sowie Prozesstechnik (V)

- Bedeutung, Verbrauch und Aufkommen an Lebensmittelrohstoffen und Produkten
- Lebensmittelrechtliche Verordnungen und deren Bedeutung
- Aufbau des LFGBs und dessen Verordnungen

	• Herkunft, Inhaltsstoffe und Technologie von Lebensmitteln • Aspekte der Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion • Be- und Verarbeitung von Rohstoffen • Garverfahrenstechnik • Reinigungstechnik, Kältetechnik, Warmwasserbereitung, Verbrennungstechnik • Sensorische Prüfung von Lebensmitteln **3811073 - Berufskundliche Inhalte der Ernährungsbildung (S)** • Berufswahlvorbereitungsmethoden • Vorstellungsgespräche • Einstellungstest • Betriebspraktikum • Betriebserkundung • Umgang mit Gesetzestexten **3811074 - Didaktik der Ernährungsbildung (S)** • fachspezifische Methodik • didaktische Grundlagen • Unterweisung in der Lehrküche • lebensmittelwissenschaftliche Versuche • Anfertigung und Evaluierung von Unterrichtsvorbereitungen
4	Häufigkeit des Angebots jedes Semester **3811071 - Ernährung des Menschen und Diätetik (V)** nur Wintersemester **3811072 - Lebensmittellehre und -chemie sowie Prozesstechnik (V)** nur Sommersemester **3811073 - Berufskundliche Inhalte der Ernährungsbildung (S)** nur Sommersemester **3811074 - Didaktik der Ernährungsbildung (S)** nur Wintersemester
5	Lehrsprache **3811071 - Ernährung des Menschen und Diätetik (V)** Deutsch **3811072 - Lebensmittellehre und -chemie sowie Prozesstechnik (V)** Deutsch **3811073 - Berufskundliche Inhalte der Ernährungsbildung (S)** Deutsch **3811074 - Didaktik der Ernährungsbildung (S)** Deutsch
6	Teilnahmevoraussetzungen
7	Prüfungsformen Modulprüfung: Schriftliche Prüfung: Klausur (Dauer: 120 Minuten)

8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten Bestehen der Modulprüfung
9	Stellenwert der Endnote 10/180 vom Studiengang
10	Modulbeauftragte/r Frau Dr. Michaela Schlich
11	Verantwortliche Einrichtung FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3811071 - Ernährung des Menschen und Diätetik (V)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3811072 - Lebensmittellehre und -chemie sowie Prozesstechnik (V)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3811073 - Berufskundliche Inhalte der Ernährungsbildung (S)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3811074 - Didaktik der Ernährungsbildung (S)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft
12	Literatur Entnehmen Sie bitte den Seiten des Fachbereichs unter http://www.uni-koblenz-landau.de/
13	Verwendung in Studiengang B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111) **3811071 - Ernährung des Menschen und Diätetik (V)** B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111) **3811072 - Lebensmittellehre und -chemie sowie Prozesstechnik (V)** B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111) **3811073 - Berufskundliche Inhalte der Ernährungsbildung (S)** B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111) **3811074 - Didaktik der Ernährungsbildung (S)** B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111)
14	Sonstige Informationen

Modul 08: Verbraucherbildung				
Kennnummer 03EV1108	Workload 300 Std.	Leistungspunkte (LP) 10 LP	Studiensemester 5. Semester (empfohlen)	Dauer 2 Semester

1	Lehrveranstaltungen	Kontaktzeit	Selbststudium	Geplante Gruppengröße	LP
	3811081 - Sozioökonomie des privaten Haushalts (V)	2 SWS / 30 Std.	60 Std.	60	3
	3811082 - Verbraucherpolitik / Nachhaltiger Konsum (V)	2 SWS / 30 Std.	60 Std.	60	3
	3811083 - Regionaler Wirtschaftsraum und dessen Erkundung (S)	2 SWS / 30 Std.	30 Std.	30	2
	3811084 - Didaktik der Verbraucherbildung (S)	2 SWS / 30 Std.	30 Std.	30	2

2 Lernergebnisse / Kompetenzen

Die Studierenden

- kennen Verteilungsdaten zur ökonomischen und sozialen Lage der privaten Haushalte in Deutschland sowie wirtschaftswissenschaftliche und sozialwissenschaftliche Theorien des privaten Haushalts;
- kennen Konzepte des Haushaltsmanagements: Budgetplanung und Zeitplanung und wissen um die Notwendigkeit einer ökonomischen Absicherung privater Haushalte; sie kennen die demographische Problemlage;
- können Bedürfnisse, Bedarfe und Kaufentscheidungen kritisch reflektieren, kennen Möglichkeiten der Interessenvertretung von Verbrauchern, kennen Kriterien zur Bewertung von Gütern und können sie anwenden; sie kennen Konzepte des nachhaltigen Konsums und können einen nachhaltigen Lebensstil vermitteln;
- verfügen über Grundkenntnisse in der Textilarbeit;
- sind in der Lage, funktionierende Netzwerke unter Einbezug von Arbeitgebern aufzubauen;
- können adressatenbezogen Unterrichtsziele und –inhalte entwickeln, auswählen und bestimmen.

3811081 - Sozioökonomie des privaten Haushalts (V)

Die Studierenden

- kennen die ökonomische und soziale Lage privater Haushalte in Deutschland und können diese Kenntnisse anwenden und bewerten.
- kennen verschiedene Theorien zum privaten Haushalt und können deren unterschiedliche Zugänge erklären.
- sind in der Lage, die gesellschaftlichen Funktionen von Familienhaushalten zu differenzieren und auf spezielle Bereiche anzuwenden.
- kennen Inhalte des Haushaltsmanagements wie z.B. Budgetplanung und Zeitplanung und können diese anwenden.
- wissen um die Notwendigkeit einer ökonomischen Absicherung privater Haushalte, kennen deren derzeitige demographische Probleme und können dieses Wissen beurteilen.
- kennen die soziale Sicherung privater Haushalte in Deutschland.

3811082 - Verbraucherpolitik / Nachhaltiger Konsum (V)

Die Studierenden

- kennen die Methoden verschiedener Statistiken und Erhebungen der Sozial- und Verbrauchsforschung und können die Daten zur Beantwortung konkreter Forschungsfragen verwenden

- können Wünsche, Bedarfe und Kaufentscheidungen kritisch reflektieren.
- kennen Möglichkeiten der Interessenvertretung von Verbrauchern.
- kennen objektive Informationsquellen und können diese für ihre Arbeit verwenden.
- kennen Kriterien zur Bewertung von Gütern und können diese anwenden.
- kennen Konsumgewohnheiten und wissen um deren ökologische, soziale und gesundheitliche Auswirkungen auf den einzelnen Menschen und Gesellschaften und können diese Kenntnisse interpretieren.
- kennen Konzepte des nachhaltigen Konsums und können einen nachhaltigen Lebensstil vermitteln.

3811083 - Regionaler Wirtschaftsraum und dessen Erkundung (S)

Die Studierenden

- kennen die Wirtschaftszweige der Region und nutzen diese Kenntnisse für die Berufspraxis.
- kennen die für die Ausbildung und Beruf relevanten Ansprechpartner und kontaktieren diese in der Berufspraxis.
- kennen Betriebsstrukturen und können diese vergleichen und bewerten.
- sind in der Lage funktionierende Netzwerke mit Arbeitgebern aufzubauen.

3811084 - Didaktik der Verbraucherbildung (S)

Die Studierenden

- können ihr Fachwissen bei der Unterrichtsplanung t anwenden.
- kennen fachspezifische Methoden und Unterweisungsformen und können diese in der Unterrichtsplanung anwenden.
- können den Unterricht schülerorientiert planen und umsetzen.

3 Inhalte

- Analyse privater Haushalte: Ressourcen, Bedürfnisse und Bedarfe; Theorien zum Handlungssystem privater Haushalte; Verbraucherpreisindex, Vermögen und Schulden, soziale Sicherung privater Haushalte
- Leitbilder, Ziele und Instrumente der Verbraucherpolitik, Rechtsprechung, Verbraucherschutzorganisationen; Wirkung von Werbung und Entscheidungsprozesse bei Konsumentscheidungen; Konsumgewohnheiten in Deutschland und deren Auswirkungen
- Konzepte der Nachhaltigkeit; ökologische, soziale und gesundheitliche Aspekte bei Produktion, Konsum und Entsorgung von Waren und Dienstleistungen; relevante Gebiete der Wirtschaftsgeografie
- fachspezifische Methodik: Textilarbeit, Warentests, Sensorik, Unterweisung in der Lehrküch

3811081 - Sozioökonomie des privaten Haushalts (V)

- Charakterisierung des Haushalts: Ressourcen, Bedürfnisse, Bedarfe
- Theorien zum Handlungssystem privater Haushalte
- Ökonomische Lage privater Haushalte: Privater Verbrauch, Verbraucherpreisindex, Vermögen und Schulden
- Soziale Sicherung privater Haushalte (gesetzliche Versicherungen, staatliche Transferleistungen, ergänzende Privatversicherungen)

3811082 - Verbraucherpolitik / Nachhaltiger Konsum (V)

- Leitbilder und Ziele der Verbraucherpolitik
- Instrumente der Verbraucherpolitik: Gesetze und Verordnungen, Rechtsprechung, Kontroll- und Überwachungsbehörden, Selbstverpflichtung der Wirtschaft, Verbraucherschutzorganisationen
- Wirkung von Werbung und Entscheidungsprozesse bei Konsumentscheidungen
- Durchführung von Warentests
- Konsumgewohnheiten in Deutschland und deren Auswirkungen
- Konzepte der Nachhaltigkeit

	• Ökologische, soziale und gesundheitliche Aspekte bei Produktion, Konsum und Entsorgung von Waren und Dienstleistungen • Kennzeichnung von nachhaltig erzeugten Produkten **3811083 - Regionaler Wirtschaftsraum und dessen Erkundung (S)** • Wirtschaftsgeographie • ein- bis mehrtägige Exkursionen mit dem Ziel verschiedene Betriebe und Regionen zu erkunden • Strategien zum Aufbau funktionierender Netzwerke • Situation des aktuellen Arbeitsmarktes **3811084 - Didaktik der Verbraucherbildung (S)** • fachspezifische Methodik: Warentests, Sensorik und Unterweisung in der Lehrküche • didaktische Grundlagen • Anfertigung und Evaluierung von Unterrichtsvorbereitungen
4	Häufigkeit des Angebots jedes Semester **3811081 - Sozioökonomie des privaten Haushalts (V)** nur Wintersemester **3811082 - Verbraucherpolitik / Nachhaltiger Konsum (V)** nur Sommersemester **3811083 - Regionaler Wirtschaftsraum und dessen Erkundung (S)** nur Sommersemester **3811084 - Didaktik der Verbraucherbildung (S)** nur Wintersemester
5	Lehrsprache **3811081 - Sozioökonomie des privaten Haushalts (V)** Deutsch **3811082 - Verbraucherpolitik / Nachhaltiger Konsum (V)** Deutsch **3811083 - Regionaler Wirtschaftsraum und dessen Erkundung (S)** Deutsch **3811084 - Didaktik der Verbraucherbildung (S)** Deutsch
6	Teilnahmevoraussetzungen
7	Prüfungsformen Modulprüfung: Schriftliche Prüfung: Hausarbeit zu 3811083 und 3811084 (Dauer: 4 Wochen)
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten Bestehen der Modulprüfung
9	Stellenwert der Endnote 10/180 vom Studiengang

10	Modulbeauftragte/r Frau Dr. Michaela Schlich
11	Verantwortliche Einrichtung FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3811081 - Sozioökonomie des privaten Haushalts (V)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3811082 - Verbraucherpolitik / Nachhaltiger Konsum (V)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3811083 - Regionaler Wirtschaftsraum und dessen Erkundung (S)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3811084 - Didaktik der Verbraucherbildung (S)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft
12	Literatur Entnehmen Sie bitte den Seiten des Fachbereichs unter http://www.uni-koblenz-landau.de/
13	Verwendung in Studiengang B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111) **3811081 - Sozioökonomie des privaten Haushalts (V)** B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111) **3811082 - Verbraucherpolitik / Nachhaltiger Konsum (V)** B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111) **3811083 - Regionaler Wirtschaftsraum und dessen Erkundung (S)** B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111) **3811084 - Didaktik der Verbraucherbildung (S)** B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20071) B.Ed. Wirtschaft und Arbeit (20111)
14	Sonstige Informationen

UNIVERSITÄT KOBLENZ · LANDAU

Modulhandbuch

für den Studiengang

Master of Education Realschule Plus

Wirtschaft und Arbeit

Versionsnummer: 20102

am Campus

Koblenz

Druckdatum: 28.06.2018

UNIVERSITÄT KOBLENZ · LANDAU

Modulbeschreibung Wirtschaft und Arbeit

Inhaltsverzeichnis

Fachkonto Wirtschaft und Arbeit

	Modul 11 Technikwissenschaften und Bildung (Vertiefung)	2
03EV2112	Modul 12: Ernährungs- und Verbraucherbildung (Vertiefung)	4
	Modul 13 Wirtschaftspolitik: Inflation & Einkommensverteilung	8
	Modul 14 Wirtschaftspolitik: Umweltökonomie & Außenwirtschaftstheorie und -politik	10
	Modul 15 Betriebswirtschaftslehre: Kostenrechnung	12
	Modul 15 Betriebswirtschaftslehre: Wertorientierte Unternehmensführung und Management und Führung	13
	Modul 16 Betriebswirtschaftslehre: Entrepreneurship, Technologie und Innovationsmanagement, Wissens- und Kooperationsmanagement	15
	Modul 17 Arbeit und Beruf	17
	Modul 18 Technisch-didaktisches Projekt	19
03EV2119	Modul 19: Gesundheitsbildung	21

Modul 12: Ernährungs- und Verbraucherbildung (Vertiefung)				
Kennnummer 03EV2112	Workload 330 Std.	Leistungspunkte (LP) 11 LP	Studiensemester 2. Semester (empfohlen)	Dauer 2 Semester

1	Lehrveranstaltungen	Kontaktzeit	Selbststudium	Geplante Gruppengröße	LP
	3821121 - Spezielle Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft (LÜ)	4 SWS / 60 Std.	90 Std.	16	5
	3821122 - Verbraucherrecht und Lebensmittelrecht (S)	2 SWS / 30 Std.	60 Std.	30	3
	3821123 - Soziale Sicherung privater Haushalte (S)	2 SWS / 30 Std.	60 Std.	30	3

2 Lernergebnisse / Kompetenzen

Die Studierenden

- haben Kenntnisse und Fertigkeiten, ernährungsphysiologische Parameter zu analysieren und unter Einbeziehung der Fachliteratur zu interpretieren und beherrschen Konzepte für Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr bei verschiedenen Alters- und Personengruppen;
- können Lebensmittel ernährungsphysiologisch bewerten und abgrenzen und Konzepte für Hygienepraxis im Privat- und Großhaushalt aufstellen;
- können mit Gesetzestexten umgehen und typenspezifische Versicherungskonzepte für private Haushalte entwickeln und begründen.

3821121 - Spezielle Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft (LÜ)

Die Studierenden

- haben auf den im Bachelorstudium erworbenen Grundlagen aufbauende Kenntnisse und Fertigkeiten, ernährungsphysiologische Parameter zu analysieren und unter Einbeziehung der Fachliteratur zu interpretieren.
- haben Verständnis des Stoffwechsels und der Regulationsmechanismen im menschlichen Organismus in Abhängigkeit von der Lebensmittelaufnahme und können daraus Rückschlüsse für die eigene Ernährung und für ihre Berufspraxis ziehen.
- beherrschen die Konzepte der Entwicklung von Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr für verschiedene Alters- und Personengruppen.
- können Konzepte für präventive Ernährung erarbeiten.
- können Lebensmittel ernährungsphysiologisch bewerten und abgrenzen und daraus relevante Rückschlüsse ziehen.
- kennen pathogene und nützliche Mikroorganismen und deren Wachstumsfaktoren und können diese Kenntnisse in der Berufspraxis anwenden.
- verfügen über Kenntnisse der Haltbarmachung und können diese anwenden
- können Konzepte für Hygienepraxis im Privat- und Großhaushalt aufstellen.

3821122 - Verbraucherrecht und Lebensmittelrecht (S)

Die Studierenden

- haben auf den im Bachelorstudium erworbenen Grundlagen zum Lebensmittelrecht aufbauende Kenntnisse über die grundlegenden Rechte der Verbraucher im Umgang mit Waren und Dienstleistungen aller Art (hier auch speziell Lebensmittel) und können diese in der Berufspraxis anwenden.
- verstehen den Aufbau und die Bedeutung spezieller Gesetzestexte und können diese anwenden
- können die verschiedenen Möglichkeiten der Interessenvertretung von Verbrauchern bewerten.

3821123 - Soziale Sicherung privater Haushalte (S)

Die Studierenden

- erkennen und verstehen sozioökonomische Zusammenhänge eines Wirtschaftssystems und können diese auf aktuelle Entwicklungen übertragen.
- kennen Inhalte und Struktur der wichtigsten Sozialversicherungen, Transferleistungen und ergänzenden Privatversicherungen für private Haushalte und können diese bewerten
- können aktuelle Probleme bei der Finanzierung der Sozialversicherungen in Deutschland erkennen und Ansätze zu deren Lösung beurteilen.
- können Aussagen treffen, welche individuellen Versicherungen ein Haushalt benötigt.

3 Inhalte

• Nachweis von Nährstoffen in Lebensmitteln, präventive Ernährung, Diätetik, Berechnung von Diätplänen für bestimmt Personengruppen (z.B. Sportler)
• Didaktik und Fachpraxis der Ernährungs- und Lebensmittellehre
• Grundbegriffe der Hygiene, versch. Formen der Hygiene, Prävention durch Hygiene, LMVH, HACCP-Konzept und Seuchenhygienegesetz
• allgemeine Geschäftsbedingungen und unlauterer Wettbewerb, Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Mietrecht
• Verbraucherkredite und Verbraucherinsolvenz

3821121 - Spezielle Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft (LÜ)

- Nachweis von Nährstoffen in Lebensmitteln
- Präventive Ernährung, Diätetik
- Berechnung von Diätplänen für bestimmte Personengruppen (z.B. Sportler)
- Didaktik und Fachpraxis der Ernährungs- und Lebensmittellehre
- Grundbegriffe der Hygiene, vers. Formen der Hygiene
- Mikroorganismen, Einteilung, Größen, Wachstumsbedingungen
- Lebensmittelinfektionen, Lebensmittelintoxikationen
- Prävention durch Hygiene
- LMHV, HACCP-Konzept und Infektionsschutzgesetz (IfSG)

3821122 - Verbraucherrecht und Lebensmittelrecht (S)

- Allgemeine Geschäftsbedingungen und unlauterer Wettbewerb
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetz (LFGB)
- Verbraucherkredite und Verbraucherinsolvenz

3821123 - Soziale Sicherung privater Haushalte (S)

- Sozialversicherungen: Rentenversicherung, Kranken- und Pflegeversicherung, Arbeitslosenversicherung, Unfallversicherung
- Transferleistungen: Familienlastenausgleich (Mutterschutz, Elterngeld, Kindergeld, Kinderfreibetrag usw.), Grundsicherung
- Private Versicherungen: Kranken-, Renten-, Kapitallebensversicherungen, private Haftpflicht, Berufsunfähigkeits-, Hausratversicherung usw.
- aktuelle Änderungen in Sozialversicherungssystem und deren Auswirkungen auf die privaten Haushalte

4 Häufigkeit des Angebots

jedes Semester

3821121 - Spezielle Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft (LÜ)

nur Wintersemester

3821122 - Verbraucherrecht und Lebensmittelrecht (S)

nur Sommersemester

	3821123 - Soziale Sicherung privater Haushalte (S) nur Sommersemester
5	Lehrsprache **3821121 - Spezielle Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft (LÜ)** Deutsch **3821122 - Verbraucherrecht und Lebensmittelrecht (S)** Deutsch **3821123 - Soziale Sicherung privater Haushalte (S)** Deutsch
6	Teilnahmevoraussetzungen Kompetenzen aus Modul 03EV1107 und Modul 03EV1108 gemäß der lehramtsbezogenen Prüfungsordnung im Bachelorstudiengang Wirtschaft und Arbeit.
7	Prüfungsformen Zwei Modulteilprüfungen Modulteilprüfung: Mündliche Prüfung zu 3821122 und 3821123 (Dauer: 30 Minuten) **3821121 - Spezielle Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft (LÜ)** Modulteilprüfung: Schriftliche Prüfung: Hausarbeit (Dauer: 4 Wochen)
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten Bestehen der Modulteilprüfungen **3821121 - Spezielle Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft (LÜ)** Bestehen der Modulteilprüfung
9	Stellenwert der Endnote Weder Eingabe bei Modul->Stellenwert noch Abschlussdatensatz(pnr=9000) mit Bonus zu ermitteln
10	Modulbeauftragte/r Frau Dr. Michaela Schlich
11	Verantwortliche Einrichtung FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften -> Institut für Sportwissenschaft **3821121 - Spezielle Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft (LÜ)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften -> Institut für Sportwissenschaft **3821122 - Verbraucherrecht und Lebensmittelrecht (S)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften -> Institut für Sportwissenschaft **3821123 - Soziale Sicherung privater Haushalte (S)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften -> Institut für Sportwissenschaft
12	Literatur

	Entnehmen Sie bitte den Seiten des Fachbereichs unter http://www.uni-koblenz-landau.de/
13	Verwendung in Studiengang M.Ed. RS Wirtschaft und Arbeit (20102) **3821121 - Spezielle Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft (LÜ)** M.Ed. RS Wirtschaft und Arbeit (20102) **3821122 - Verbraucherrecht und Lebensmittelrecht (S)** M.Ed. RS Wirtschaft und Arbeit (20102) **3821123 - Soziale Sicherung privater Haushalte (S)** M.Ed. RS Wirtschaft und Arbeit (20102)
14	Sonstige Informationen

Modul 19: Gesundheitsbildung				
Kennnummer 03EV2119	Workload 360 Std.	Leistungspunkte (LP) 12 LP	Studiensemester 2. Semester (empfohlen)	Dauer 2 Semester

1	Lehrveranstaltungen	Kontaktzeit	Selbststudium	Geplante Gruppengröße	LP
	3821191 - Theorie von Gesundheit und Krankheit/Sozialepidemiologie (S)	4 SWS / 60 Std.	120 Std.	30	6
	3821192 - Ernährungssoziologie (S)	4 SWS / 60 Std.	120 Std.	30	6

2 Lernergebnisse / Kompetenzen

Die Studierenden

- sind in der Lage, einen gesundheitsbewussten Lebensstil in der Schule und darüber hinaus zu vermitteln;
- sind in der Lage, sozialepidemiologische Daten zu interpretieren und in den Gesamtkontext der Lebensweise und Lebensbedingungen einzuordnen;
- können unterschiedliche Theorien zu Gesundheit und Krankheit erkennen und erläutern;
- können aktuelle Konzepte der Gesundheitsförderung identifizieren und sie erschließen;
- kennen anthropologische Theorien für die Auswahl von Lebensmitteln und die Auswahl von Speisen;
- sind in der Lage, anderen Menschen zu einem reflektierten, selbstbestimmten und verantwortungsbewussten Umgang mit ihrer Essbiographie zu verhelfen.

3821191 - Theorie von Gesundheit und Krankheit/Sozialepidemiologie (S)

Die Studierenden

• können die Grundlagen und Grundbegriffe der Gesundheitswissenschaft benennen und im wissenschaftlichen Kontext anwenden. Sie sind in der Lage, psychosoziale Ätiologien von Krank-heiten zu nennen und können diese abschätzen und bewerten.
• können die gesundheitlichen Einflüsse von Stress erkennen und Methoden der Stressbewältigung differenzieren und bewerten.
• können die verschiedenen Theorien der Gesundheitsförderung erläutern und bewerten.
• können Ergebnisse der Sozialepidemiologie einordnen
• kennen Grundlagen sozioökonomischer und gesundheitsökonomischer Theorien und Modelle hinsichtlich der Generations-, Regenerations- und Sozialisationsfunktionen privater Haushalte, können diese bewerten und mögliche Änderungen aufzeigen. Sie können Gründe für Änderun-gen nennen und Maßnahmen diskutieren.
• sind in der Lage einen gesundheitsbewussten Lebensstil in der Schule und darüber hinaus zu vermitteln

3821192 - Ernährungssoziologie (S)

Die Studierenden

- können anthropologische Theorien für die Auswahl von Lebensmitteln und Zubereitung von Speisen in verschiedenen Kulturen bewerten.
- sind in der Lage zu erklären, warum eine kulturwissenschaftliche Betrachtung des Essens und Speisenzubereitung im Vergleich zu der naturwissenschaftlichen Betrachtung von immenser Bedeutung sind. erkennen die Bedeutung der individuellen Essbiographien und können sich mit der eigenen Essbiographie und deren Entstehung auseinandersetzen.
- sind in der Lage, ihr Wissen der Ernährungssoziologie didaktisch aufzubereiten und im Unterricht umzusetzen

3 Inhalte

	• Theorien der Gesundheitsförderung • Sozialepidemiologie • Physiologie und Pathophysiologie • Ernährungspsychologie • Sozialhygiene • Ernährungssoziologie • Didaktische Umsetzung von Inhalten **3821191 - Theorie von Gesundheit und Krankheit/Sozialepidemiologie (S)** • Theorien der Gesundheitsförderung • Sozialepidemiologie • Physiologie und Pathophysiologie • Didaktische Umsetzung von Inhalten **3821192 - Ernährungssoziologie (S)** • Ernährungspsychologie • Sozialhygiene • Ernährungssoziologie • Didaktische Umsetzung von Inhalten
4	Häufigkeit des Angebots jedes Semester **3821191 - Theorie von Gesundheit und Krankheit/Sozialepidemiologie (S)** nur Sommersemester **3821192 - Ernährungssoziologie (S)** nur Wintersemester
5	Lehrsprache **3821191 - Theorie von Gesundheit und Krankheit/Sozialepidemiologie (S)** Deutsch **3821192 - Ernährungssoziologie (S)** Deutsch
6	Teilnahmevoraussetzungen Kompetenzen aus Modul 03EV1107 und Modul 03EV1108 gemäß der lehramtsbezogenen Prüfungsordnung im Bachelorstudiengang Wirtschaft und Arbeit.
7	Prüfungsformen Modulprüfung: Mündliche Prüfung (Dauer: 20 Minuten) gemäß § 11 Abs. 4
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten Bestehen der Modulprüfung
9	Stellenwert der Endnote Weder Eingabe bei Modul->Stellenwert noch Abschlussdatensatz(pnr=9000) mit Bonus zu ermitteln
10	Modulbeauftragte/r Frau Dr. Michaela Schlich

11	Verantwortliche Einrichtung FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3821191 - Theorie von Gesundheit und Krankheit/Sozialepidemiologie (S)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft **3821192 - Ernährungssoziologie (S)** FB 3 - Mathematik / Naturwissenschaften **->** Institut für Sportwissenschaft
12	Literatur Entnehmen Sie bitte den Seiten des Fachbereichs unter http://www.uni-koblenz-landau.de/
13	Verwendung in Studiengang M.Ed. RS Wirtschaft und Arbeit (20102) **3821191 - Theorie von Gesundheit und Krankheit/Sozialepidemiologie (S)** M.Ed. RS Wirtschaft und Arbeit (20102) **3821192 - Ernährungssoziologie (S)** M.Ed. RS Wirtschaft und Arbeit (20102)
14	Sonstige Informationen