

Modulbeschreibung

WI000942: Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaftliche Problemstellungen aus rechtlicher, verbraucherpolitischer und ernährungswissenschaftlicher Sicht

Lehrstuhl für Marketing und Konsumforschung (Prof. Roosen)

Modulniveau: Master	Sprache: Deutsch	Semesterdauer: Einsemestrig	Häufigkeit: Wintersemester
Credits*: 6	Gesamtstunden: 180	Eigenstudiumsstunden: 90	Präsenzstunden: 90

* Die Zahl der Credits kann in Einzelfällen studiengangsspezifisch variieren. Es gilt der im Transcript of Records oder Leistungsnachweis ausgewiesene Wert.

Beschreibung der Studien-/Prüfungsleistungen:

Die Prüfung erfolgt in Form einer benoteten Klausur (90 Minuten) und einer Präsentation (30 Minuten, Studienleistung, unbenotet). In der Klausur zeigen die Studierenden, dass sie Faktenwissen korrekt wiedergeben und verbraucherpolitische und ernährungswissenschaftliche sowie lebensmittelrechtliche Erkenntnisse richtig einordnen können. In der Präsentation zeigen die Studierenden, dass sie ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse einordnen und in Ernährungsempfehlungen umsetzen können.

Wiederholungsmöglichkeit:

Im Folgesemester: Ja
Am Semesterende: Ja

(Empfohlene) Voraussetzungen:

VWL und Politikwissenschaft, Ernährungslehre I+II oder vergleichbare Veranstaltungen

Inhalt:

Geschichtliche Entwicklung der Verbraucherpolitik, Leitbilder der Verbraucherpolitik, Organisationen und Träger der Verbraucherpolitik, Ausgewählte Probleme der Verbraucherpolitik (Informationsprobleme, Organisationsprobleme, Wettbewerbsprobleme etc.), Ernährung und Prävention: Evidence Based Nutrition, Alternative Ernährungsformen, Gemeinschaftsverpflegung, religiöse Ernährungsvorschriften, Ernährungstabus, Grundlagen des Lebensmittelrechts: Generelle Ziele des Lebensmittelrechts, Schutz der Gesundheit, Schutz vor Täuschung Struktur des Lebensmittelrechts, Deutsches Lebensmittelrecht, Europäisches Lebensmittelrecht, Internationale Standards; Codex Alimentarius Gesetzgebung im Detail (u.a.), Lebensmittelkontrolle, Institutionen"

Lernergebnisse:

Die Studierenden sind in der Lage, das Politikfeld der Verbraucherpolitik zu beschreiben, Ziele und Träger der Verbraucherpolitik zu benennen und Probleme und Lösungsansätze in der Verbraucherpolitik zu bewerten. Auf der Basis der Kenntnis spezieller Methoden, Prinzipien und Evidenzbasis der Prävention von ernährungsabhängigen Krankheiten sind die Studierenden in der Lage, Ergebnisse der Ernährungsepidemiologie in

Ernährungsempfehlungen umzusetzen. Sie sind in der Lage, Grundlagen der Gesetzgebung und Standards im Lebensmittelrecht sowie der Qualitätskontrolle zu verstehen und auf Fälle anzuwenden.

Lehr- und Lernmethoden:

Vorlesung mit Präsentationsfolien; Seminar, Seminarvorträge und Präsentation, Handzettel, interaktive Bearbeitung von Seminarthemen und Besprechung mit Originalliteratur

Medienform:

neue und klassische Medien, Handzettel, Folienpräsentation, Originalliteratur

Literatur:

Aktuelle Literatur wird in der jeweiligen Lehrveranstaltung bekannt gegeben, grundsätzlich: Evidenzbasierte Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung www.dge.de, Müller&Trautwein: Gesundheit und Ernährung - Public Health Nutrition, Ulmer UTB; WCRF/AICR: Food Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Cancer; Europ Journal of Clin Nutrition; Alfred Hagen Meyer: Lebensmittelrecht, Leitfaden für Studium und Praxis, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart Neuauflage 2007

Modulverantwortliche(r):

Roosen, Jutta; Prof. Dr. Ph.D.: jroosen@tum.de

Lehrveranstaltungen (Lehrform, SWS) Dozent(in):

0000001407 Ernährungslehre III (1SWS SE, WS 2020/21) [GP]
Hartwig K

0000001430 Verbraucherpolitik (WI000942) (2SWS VO, WS 2020/21) [BF]
Roosen J [L], Danner H

0000001811 Ernährungslehre III (1SWS VO, WS 2020/21) [BF]
Hartwig K

220052106 Grundlagen des Lebensmittelrechts und der Beurteilung von Lebensmitteln für LB (2SWS VO, WS 2020/21) [BF]
Schellenberg A

Weitere Informationen zum Modul und seiner Zuordnung zum Curriculum:

<https://campus.tum.de/tumonline/wbModHb.wbShowMHBReadOnly?pKnotenNr=658462>

Generiert am: 23.01.2021 01:03

Modulbeschreibung

ED0246: Fachdidaktik der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Grundlagenmodul)

Fakultät TUM School of Education

Modulniveau: Master	Sprache: Deutsch	Semesterdauer: Zweimestrig	Häufigkeit: Wintersemester/Sommersemester
Credits*: 6	Gesamtstunden: 180	Eigenstudiumsstunden: 105	Präsenzstunden: 75

* Die Zahl der Credits kann in Einzelfällen studiengangsspezifisch variieren. Es gilt der im Transcript of Records oder Leistungsnachweis ausgewiesene Wert.

Beschreibung der Studien-/Prüfungsleistungen:

Die Prüfung erfolgt durch eine wissenschaftliche Ausarbeitung (10 bis 20 Seiten) und einer dazugehörigen Präsentation von 15 bis 30 Minuten - die Präsentation kann je nach Thematik und Gruppengröße in bis zu drei kürzere Präsentationen gesplittet werden. Die Präsentation(en) beinhaltet/n Arbeitsergebnisse (zum Einüben von Methodenkompetenz und schrittweisem Erwerb von Handlungskompetenz); damit wird die selbständige Vor- und Nachbereitung aller Lehrveranstaltungen und die eigenständige Recherche von Inhalten für die Lehrveranstaltungen überprüft. In der schriftlichen wissenschaftlichen Ausarbeitung weisen die Studierenden ihre Kenntnisse der fachdidaktischen Theorien und Methodik nach.

Wiederholungsmöglichkeit:

Im Folgesemester: Ja
Am Semesterende: Nein

(Empfohlene) Voraussetzungen:

Zulassung zum Masterstudium; paralleler Besuch der "Didaktik der beruflichen Bildung" aus dem Modul "Vertiefung der Berufspädagogik"

Inhalt:

Erkennen und Analysieren bildungsrelevanter Inhalte des Berufsfeldes EH und Anwenden auf die Planung von Unterrichtseinheiten; Eingehen auf unterschiedliche berufliche Sozialisationen innerhalb eines Berufsfeldes; Berücksichtigung des beruflichen Alltags der Schüler, Anwenden von Unterrichtskonzepten und Erkenntnissen aus der Lernpsychologie und Neurowissenschaft; Anwenden aktueller Unterrichtskonzepte (z.B. Handlungsorientierung, Selbstorganisiertes Lernen, Offener Unterricht) auf die Gegebenheiten der einzelnen Fachklassen; Arbeiten mit aktuellen Lehrplänen; fachspezifische Methoden kennenlernen und verwenden; fachgerechter Einsatz von Lehrmaterialien

Lernergebnisse:

Nach dem Grundlagenmodul sind die Teilnehmer in der Lage, Unterricht mit angemessenem fachlichen Niveau, bezogen auf verschiedene Kompetenz und Anforderungsbereiche, zu planen und zu gestalten. Sie wählen dazu adressatenbezogen die entsprechenden Unterrichtskonzepte, Medien und Sozialformen aus. Sie erkennen die vielfältigen Anforderungen an den Lehrerberuf und sind sich ihrer Lehrerrolle und Lehrerpersönlichkeit bewusst.

Lehr- und Lernmethoden:

In der Vorlesung werden über darbietenden Unterricht, Vorträge und Lehrer-Schüler-Gespräche die theoretischen Grundlagen für ein fachdidaktisches unterrichtliches Vorgehen gelegt. Im Seminar stehen Interaktionen im Vordergrund mit Schwerpunkt auf der Anwendung von erarbeitender Unterricht, Gruppenarbeit und -puzzle, Partnerarbeit, Dreiergespräch, Fischbowling, Kugellager, Kartenmethoden; Das selbständige Bearbeiten von vorgegebenen Aufgaben mit dem Ziel der Anwendung theoretischer Inhalte zur Lösung von anwendungsbezogenen Problemstellungen kann u.a. schriftlich, mündlich oder elektronisch durchgeführt werden. Mögliche Formen sind Hausaufgaben, Übungsblätter, E Tests etc. Bei Bedarf erfolgt eine Adaption und Erweiterung um zeitgemäße unterrichtliche Methodik.

Medienform:

Printmedien, EDV, selbst erstellte Medien

Literatur:

alle aktuellen Lehrpläne des Berufsfeldes EH, Literaturlisten werden jeweils zu Semesterbeginn in den Lehrveranstaltungen ausgegeben

Modulverantwortliche(r):

Miesera, Susanne; Dr. phil.: susanne.miesera@tum.de

Lehrveranstaltungen (Lehrform, SWS) Dozent(in):

0000001681 EH FD I: Grundlagen der Fachdidaktik auf Berufsfeldbreite EH (2SWS VO, WS 2020/21) [BF]
Miesera S, Lautenbacher R

0000003622 EH FD II: Lehr- und Lernarrangements in der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (3SWS SE, SS 2020/21) [GP]
Miesera S, Knöß C

Weitere Informationen zum Modul und seiner Zuordnung zum Curriculum:

<https://campus.tum.de/tumonline/wbModHb.wbShowMHBReadOnly?pKnotenNr=794992>

Generiert am: 23.01.2021 01:05

Modulbeschreibung

ED0247: Fachdidaktik der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Vertiefungsmodul): Schulpraktische Studien

Fakultät TUM School of Education

Modulniveau: Master	Sprache: Deutsch	Semesterdauer: Einsemestrig	Häufigkeit: Wintersemester
Credits*: 6	Gesamtstunden: 180	Eigenstudiumsstunden: 90	Präsenzstunden: 90

* Die Zahl der Credits kann in Einzelfällen studiengangsspezifisch variieren. Es gilt der im Transcript of Records oder Leistungsnachweis ausgewiesene Wert.

Beschreibung der Studien-/Prüfungsleistungen:

Die Prüfung erfolgt durch eine Laborleistung: Die Teilnehmer führen einen Unterrichtsversuch von 45 bis 90 Minuten Dauer durch, in dem sie die Fachkompetenz zur kompetenten Vorbereitung, Durchführung, Nachbereitung und Analyse von Schulunterricht im Bereich EH unter Beweis stellen, und sie erstellen dazu ein Protokoll (Stundenplanung: Ablauf & didaktische Begründungen, Evaluation und Reflexion) von 10-20 Seiten. Auf Basis dessen erfolgt ein 20-40-minütiges Gespräch mit dem Dozierenden, im Laufe dessen die Teilnehmer ihr Vorgehen vor einem fachtheoretischen Hintergrund erläutern, rechtfertigen, diskutieren bzw. Optimierungsmöglichkeiten entwickeln.

Wiederholungsmöglichkeit:

Im Folgesemester: Ja

Am Semesterende: Nein

(Empfohlene) Voraussetzungen:

Für die Teilnahme an diesem Modul wird die erfolgreiche Teilnahme am Grundlagenmodul in Fachdidaktik der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft vorausgesetzt.

Inhalt:

Das Seminar findet parallel zum Schulpraktikum statt, um eine enge inhaltliche Vernetzung und Kooperation gewährleisten zu können. Inhalte von Seminar und Schulpraktikum sind z.B.: Konzeption und Durchführung von eigenem Unterricht, Analyse des Unterrichts der Studierenden evtl. anhand von Videoaufzeichnungen, Hospitationen, wissenschaftliche Begleitung der schulpraktischen Erfahrungen, Entwicklung der Lehrkompetenz der Studierenden, Rückmelden, Prüfen und Bewerten; Evaluation von Unterricht, Vergleich der unterschiedlichen Berufsgruppen der Schüler. Das Vertiefungsmodul greift aktuelle Entwicklungen und Themen aus den Fachwissenschaften, der Arbeitswelt der Schüler und des Bildungs- und Schulsystems auf.

Lernergebnisse:

Die Studierenden sind in der Lage, Unterricht mit angemessenem fachlichem Niveau, bezogen auf verschiedene Kompetenz- und Anforderungsbereiche zu planen und zu gestalten, durchzuführen und zu reflektieren. Studierende kennen aktuelle Entwicklungen des Bildungs- und Schulsystems und können ihre fachlichen und fachdidaktischen Kompetenzen situationsangemessen anwenden. Sie beherrschen nach der Teilnahme am Modul die Reflexion und Weiterentwicklung von Unterrichtsansätzen und methoden. Sie reflektieren neue Entwicklungen im Team und tragen

zur Kooperation und Kommunikation in den Fachkollegien bei. Entsprechend besitzen die Studierenden die Fähigkeit zur curricularen Planung, zur Beurteilung des Lehrens und Lernens im jeweiligen Unterricht für die verschiedenen Berufsausbildungen der Schüler sowie zur Evaluation und Qualitätsentwicklung des Fachunterrichts gemeinsam im Kollegium.

Lehr- und Lernmethoden:

Das Schulpraktikum und das Begleitseminar umfassen Vorträge, computergestützte Präsentationen, Teilnahme an schulischen Veranstaltungen, Erstellen von Unterrichtsmaterialien, Unterrichtsvorbereitungen und Unterrichtsdurchführungen. Mit dem Aufzeichnen von Unterricht auf Video analysieren und reflektieren die Teilnehmer den Unterricht im Begleitseminar. Auch die selbständige Plenumsarbeit in Seminargruppen, Einzel-, Partner- und Gruppenarbeit; Nachbereitung von Unterricht ist Teil der Lehr- und Lernmethoden.

Medienform:

Printmedien, Video, EDV, selbst erstellte Medien, Unterrichtsmaterialien

Literatur:

alle aktuellen Lehrpläne des Berufsfeldes Ernährung & Hauswirtschaft, Schulbücher für den Unterricht in den unterschiedlichen Berufen des Berufsfeldes EH, weitere Literatur wird zu Beginn des Seminars bekannt gegeben.

Modulverantwortliche(r):

Miesera, Susanne; Dr. phil.: susanne.miesera@tum.de

Lehrveranstaltungen (Lehrform, SWS) Dozent(in):

0000001525 EH FD III: Studienbegleitendes fachdidaktisches Praktikum (4SWS PR, WS 2020/21) [BF]
Miesera S [L], Miesera S

0000001683 EH FD III: Schulpraktische Studien in der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (2SWS SE, WS 2020/21) [BF]
Miesera S [L], Miesera S, Knöß C

Weitere Informationen zum Modul und seiner Zuordnung zum Curriculum:

<https://campus.tum.de/tumonline/wbModHb.wbShowMHBReadOnly?pKnotenNr=795047>

Generiert am: 23.01.2021 01:06