



## MITTEILUNGSBLATT

Studienjahr 2014/2015 – Ausgegeben am 23.06.2015 – 25. Stück

---

**Sämtliche Funktionsbezeichnungen sind geschlechtsneutral zu verstehen.**

### C U R R I C U L A

#### **156. Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung im Rahmen des Masterstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) an der Universität Wien**

Der Senat hat in seiner Sitzung am 18. Juni 2015 das von der gemäß § 25 Abs 8 Z 3 und Abs 10 des Universitätsgesetzes 2002 eingerichteten entscheidungsbefugten Curricularkommission am 4. Mai 2015 beschlossene Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung in Verbindung mit dem Allgemeinen Curriculum für das Masterstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) an der Universität Wien, im Folgenden Masterstudium Lehramt, in der nachfolgenden Fassung genehmigt.

Rechtsgrundlagen sind das Universitätsgesetz 2002 und der Studienrechtliche Teil der Satzung der Universität Wien in der jeweils geltenden Fassung.

#### **§ 1 Studienziele des Unterrichtsfachs Haushaltsökonomie und Ernährung im Masterstudium Lehramt und fachspezifisches Qualifikationsprofil**

(1) Das Ziel des Masterstudiums im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung an der Universität Wien ist die Befähigung zur beruflichen Tätigkeit an höheren Schulen in Österreich. Die Studierenden vertiefen ihre im Bachelorstudium erhaltene fachspezifische sowie fachdidaktische Ausbildung entsprechend der geforderten Fach- und Methodenkompetenz. Das Masterstudium im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung beinhaltet deshalb Aspekte der Public Health Nutrition und Gesundheitsbildung respektive –förderung sowie Fragen der Umsetzung und Anwendbarkeit haushaltsökonomischer und ernährungswissenschaftlicher Inhalte für den Unterricht.

(2) Die Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiums Lehramt an der Universität Wien mit dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung an der Universität Wien erhalten einen vertiefenden Einblick in das Fachgebiet und schärfen ihr durch das Bachelorstudium erworbenes Profil im Hinblick auf theoretische Grundkenntnisse sowie deren praktische Umsetzbarkeit. Sie erkennen aktuelle Probleme und Interessensgebiete ihres Faches und verstehen es, diese in einen modernen, kompetenz- und handlungsorientierten

Unterricht zu integrieren. Damit verbunden entwickeln sie die Bereitschaft zur lebenslangen berufsbegleitenden Fortbildung als wichtigen Teil ihres Berufsleitbildes.

## § 2 Aufbau – Module mit ECTS-Punktezuweisung

### (a) Überblick

Pflichtmodulgruppe Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung		12 ECTS
UF MA HE 01 Pflichtmodul Public Health Nutrition und Gesundheitsbildung	6 ECTS	
Alternatives Pflichtmodul	6 ECTS	
UF MA HE 02.1 Vertiefende Public Health Nutrition: Lebensstilmodifikation oder		
UF MA HE 02.2 Vertiefende Haushaltsökonomie oder		
UF MA HE 02.3 Kulturgeschichte und verhaltenswissenschaftliche Aspekte der Ernährung oder		
UF MA HE 02.4 Lebensmittelsicherheit und Hygiene		
UF MA HE 03 Pflichtmodul Fachdidaktische Begleitung der Praxisphase		4 ECTS
Pflichtmodul Fachdidaktik		10 ECTS
UF MA HE 04 Pflichtmodul Vertiefende Fachdidaktik der Haushaltsökonomie und Ernährungswissenschaft	10 ECTS	
Abschlussphase (bei Verfassen der Masterarbeit in Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung)		30 ECTS
Praktische Erfahrungen als Begleitung zur Masterarbeit	6 ECTS	
Masterarbeit	20 ECTS	
Masterprüfung	4 ECTS	
<b>Summe (exkl. Abschlussphase)</b>		<b>26 ECTS</b>
<b>Summe (inkl. Abschlussphase)</b>		<b>56 ECTS</b>

### (2) Modulbeschreibungen

#### a) Praxismodul

Im Rahmen der Pädagogisch-praktischen Studien haben die Studierenden in der Praxisphase folgendes Modul zu absolvieren:

UF MA HE Modul	Fachdidaktische Begleitung der Praxisphase	4 ECTS-Punkte
----------------	--	---------------

<b>03</b>	<b>(Pflichtmodul)</b>	
<b>Modulziele</b>	<p>In diesem Modul geht es um die Ausdifferenzierung des Wissens und der Kompetenzen aus dem Bachelorstudium zur Gestaltung erfolgreichen Unterrichts und seiner Rahmenbedingungen in der Schule sowie individuelle Vertiefung und Schwerpunktsetzung. Studierende haben Unterricht systematisch beobachtet und analysiert, eigenen Unterricht geplant, durchgeführt und theoriegeleitet reflektiert und haben sich in angemessener Weise am Schulleben beteiligt.</p> <p>Die Studierenden sind damit in der Lage, Unterricht mit hohem fachlichem Niveau unter Berücksichtigung ihrer Zielgruppe zu planen, zu gestalten und durchzuführen. Zudem beherrschen sie die Reflexion und Weiterentwicklung von Unterrichtsansätzen und -methoden. Die Nachbearbeitung in der Gruppe fördert die spätere Kooperation und Kommunikation mit Fachkollegien. Die Studierenden kennen neue Entwicklungen der Lehr- und Lernorganisation sowie didaktisch wertvoller Unterrichtsmedien und können diese im Rahmen ihrer eigenen Unterrichtsplanung und -gestaltung einsetzen. Mit Hilfe von Techniken wie Hospitation mit Evaluation, Videoanalysen und peer-to-peer teaching werden Fremd- und Selbstkompetenzen gestärkt und die im Rahmen der pädagogisch-praktischen Studien erworbenen Erfahrungen reflektiert.</p>	
<b>Modulstruktur</b>	SE Praxisseminar, 4 ECTS, 2 SSt (pi)	
<b>Leistungs-nachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (pi) (4 ECTS)	

## b) Weitere Module

### Pflichtmodulgruppe Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

<b>UF MA HE 01</b>	<b>Public Health Nutrition und Gesundheitsbildung (Pflichtmodul)</b>	<b>6 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahme-voraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	<p>Die Studierenden kennen die Grundbegriffe der Epidemiologie und sind in der Lage, grundlegende Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit (Public Health Nutrition) mit den wichtigsten Methoden zur Ermittlung der gesundheitsrelevanten Aspekte ernährungswissenschaftlicher Fragestellungen zu analysieren. Zudem beherrschen sie die theoretischen Grundlagen der Forschungsmethoden und präventiver Strategien im Bereich Public Health Nutrition.</p> <p>Im Rahmen der Gesundheitsbildung und -förderung begreifen die Studierenden die Einflussfaktoren auf die wichtigsten Gesundheitsindikatoren sowie die Konzepte der Gesellschafts-/Populationsstruktur und können Gesundheitsprobleme auf europäischer und globaler Ebene identifizieren. Sie erweitern ihre Fachkompetenz in den verschiedenen Teilaspekten ernährungsbezogener Prävention und Gesundheitsförderung v.a. im Hinblick auf ethische, sozioökonomische und gesundheitspolitische Fragestellungen und Problembereiche. Darauf aufbauend sollen sie eigene Strategien und Konzepte für interventionelle Maßnahmen der Prävention und Gesundheitsförderung entwickeln können. Unter</p>	

	Berücksichtigung interdisziplinärer Ansätze werden sie befähigt, zielgruppenspezifische Maßnahmen der Prävention und Gesundheitsförderung in den dafür geeigneten Settings (z.B. Anforderungen und Richtlinien von Schul-, Betriebs- oder Gemeinschaftsverpflegungssystemen) zu entwickeln, umzusetzen und zu bewerten.
<b>Modulstruktur</b>	VO Einführung in Public Health Nutrition, 3 ECTS, 2 SSt (npi) VO+SE Theorien der Gesundheitserziehung und -förderung, 3 ECTS, 2 SSt (pi)
<b>Leistungs-nachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfung (npi) (3 ECTS) und der prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (pi) (3 ECTS)

### *Alternative Pflichtmodule*

Studierende wählen nach Maßgabe des Angebots eines der folgenden Alternativen Pflichtmodule:

<b>UF MA HE 02.1</b>	<b>Vertiefende Public Health Nutrition: Lebensstilmodifikation (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>6 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahme-voraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden begreifen die physiologischen Grundlagen von Leistung, Training und Ernährung. Sie erwerben die prinzipiellen Kenntnisse der physiologischen Zusammenhänge bei körperlicher Aktivität. Studierende erlernen den praktischen Umgang mit Nährwertdatenbanken, die Erstellung spezieller Ernährungspläne sowie die Beurteilung aktueller Themen der speziellen Diätetik.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Physiologische Grundlagen körperlicher Aktivität und Ernährung, 3 ECTS, 2 SSt (npi) UE Übungen Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik für Lehramtsstudierende, 3 ECTS, 2 SSt (pi)	
<b>Leistungs-nachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfung (npi) (3 ECTS) und der prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (pi) (3 ECTS)	

oder

<b>UF HE MA 02.2</b>	<b>Vertiefende Haushaltsökonomie (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>6 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahme-voraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden begreifen die Komplexität internationaler Konzepte von Ernährung und Lebensmittelsicherheit (Nutrition Transition, Anthropometry/News Growth Reference, Complementary Feeding, Food Security Situation, Food Aid, Urban Food Security and Livelihoods, Refugee Nutrition, HIV/ AIDS and Nutrition Security, Micronutrients, World Trade/Fair Trade, Population Development, Gender).	

	Die Studierenden verstehen die sozioökonomischen Aspekte der Gesundheit, die Beziehung zwischen Umwelt/Ernährung sowie Bewegung/Gesundheit und können zugehörige nationale und internationale Programme erörtern und evaluieren.
<b>Modulstruktur</b>	VO Global Nutrition, 3 ECTS, 2 SSt (npi) VO+SE Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus für eine gesunde Umwelt, 3 ECTS, 2 SSt (pi)
<b>Leistungs-nachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfung (npi) (3 ECTS) und der prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (pi) (3 ECTS)

oder

<b>UF MA HE 02.3</b>	<b>Kulturgeschichte und verhaltenswissenschaftliche Aspekte der Ernährung (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>6 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahme-voraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	<p>Kenntnisse über die Kulturgeschichte der Ernährung sind wichtig, um die Entwicklung der modernen Ernährungswissenschaften zu verstehen, da diese nicht aus dem historischen Kontext herauszulösen ist. Ernährung und die moderne Ernährungsforschung basiert auf der geschichtlichen Wissenschaftsentwicklung, die von der Entdeckung der essentiellen Nährstoffe bis zur postgenomischen Ära reicht. Die Studierenden erkennen historische Faktoren mit Einfluss auf die Lebensmittel- und Nährstoffversorgung, entwickeln ein Verständnis für kulturelle Einflüsse auf die Ernährung früher und heute, begreifen die wissenschaftshistorischen Zusammenhänge und die Entwicklung der ernährungswissenschaftlichen Forschung in einem historischen Kontext und entwickeln ein wissenschaftsphilosophisches Verständnis von (natur)wissenschaftlichem Erkenntnisgewinn.</p> <p>Die Studierenden erkennen den Einfluss gesundheitsrelevanter Verhaltensweisen auf die Morbidität und Mortalität in der Bevölkerung und können die Determinanten des Gesundheits- bzw. Ernährungsverhalten bei der Planung von Interventionen zur Verhaltensmodifikation gezielt berücksichtigen. Sie diskutieren unter Berücksichtigung aktueller Forschungsergebnisse erfolgreiche Strategien zur Lebensstilmodifikation.</p>	
<b>Modulstruktur</b>	VO Kulturgeschichte der Ernährung, 3 ECTS, 2 SSt (npi) VO+SE Verhaltenswissenschaftliche Aspekte der Ernährung, 3 ECTS, 2 SSt (pi)	
<b>Leistungs-nachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfung (npi) (3 ECTS) und der prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (pi) (3 ECTS)	

oder

<b>UF MA HE 02.4</b>	<b>Lebensmittelsicherheit und Hygiene (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>6 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahme-voraussetzung</b>	keine	

<b>Modulziele</b>	Die Studierenden erwerben grundlegende Kenntnisse über die Zytologie der Prokaryoten, ihren Metabolismus sowie dessen Regulation. Dadurch sind die Studierenden in der Lage, grundlegende Pathogenitätsmechanismen, Abwehrmechanismen gegen das Eindringen von Krankheitserregern in den Körper und Maßnahmen der Hygiene wie Infektionsbekämpfung, Desinfektion und Sterilisation zu verstehen und zu beurteilen. Ein wesentliches Kriterium für die Lebensmittelqualität und damit für die Gesundheit des Menschen ist der Umgang mit Lebensmitteln zur Verbesserung ihrer Haltbarkeit, z.B. im Rahmen von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. Die Studierenden kennen diverse Verfahren der Lebensmittelkonservierung sowie des Vorratsschutzes.
<b>Modulstruktur</b>	VO Mikrobiologie und Hygiene, 3 ECTS, 2 SSt (npi) VO Einführung in die Vorratshaltung, 2 ECTS, 1 SSt (npi) UE Übungen zur Vorratshaltung für Lehramtsstudierende, 1 ECTS, 1 SSt (pi)
<b>Leistungs-nachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (npi) (5 ECTS) und der prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (pi) (1 ECTS)

### **Pflichtmodul Fachdidaktik der Haushaltsökonomie und Ernährung**

<b>UF MA HE 04</b>	<b>Vertiefende Fachdidaktik der Haushaltsökonomie und Ernährungswissenschaft (Pflichtmodul)</b>	<b>10 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahme-voraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden bekommen Einblick in aktuelle Themen der Haushaltsökonomie sowie der Ernährungswissenschaft, deren Recherche, Aufbereitung und Evaluierung. Sie beherrschen Aspekte der Machbarkeit und Umsetzbarkeit zur besseren inhaltlichen Vorbereitung auf die schulische Weitervermittlung dieser Themen im Rahmen der Unterrichtsgestaltung im Fachbereich Haushaltsökonomie sowie Ernährungswissenschaft an AHS, BHS, NMS, BMS und Mittelschulen.	
<b>Modulstruktur</b>	VU Praxis der Unterrichtsgestaltung im Fachbereich Haushaltsökonomie, 5 ECTS, 3 SSt (pi) VU Praxis der Unterrichtsgestaltung im Fachbereich Ernährungswissenschaften, 5 ECTS, 3 SSt (pi)	
<b>Leistungs-nachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (pi) (10 ECTS)	

### **c) Abschlussphase**

Im Rahmen der Abschlussphase haben die Studierenden bei Anfertigen der Masterarbeit im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung begleitende Lehrveranstaltungen nach Maßgabe des Moduls UF MA HE 05 im Umfang von 6 ECTS begleitend zu absolvieren, eine Masterarbeit im Umfang von 20 ECTS im Bereich der Fachwissenschaft oder Fachdidaktik zu verfassen (siehe § 3) und die Masterprüfung im Umfang von 4 ECTS über das Fach der

Masterarbeit und das zweite Unterrichtsfach unter Berücksichtigung professionsrelevanter Aspekte abzulegen (siehe § 4).

UF MA HE 05	Praktische Erfahrungen als Begleitung zur Masterarbeit (Pflichtmodul)	6 ECTS-Punkte
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden vertiefen ihre Erfahrungen im praktischen Arbeiten im Rahmen ihrer Masterarbeit gemäß § 3. Sie erhalten Anleitung und Unterstützung bei wissenschaftlichen Fragestellungen und erwerben die Fähigkeit, Diskussionen zu für die Masterarbeit fachspezifischen Themen mitzugestalten. Realisiert wird dies durch Teilnahme an Kongressen, Meetings, Workshops oder fachspezifischen Kolloquien und/oder durch die erfolgreiche Teilnahme an Lehrveranstaltungen.	
<b>Modulstruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht-prüfungsimmanente (npi) und/oder prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen (pi) bzw.</li> <li>- aktive Präsentation bei Konferenzen und Kongressen (sofern von den Studierenden selbst vorgestellt: 2 ECTS/Tag) bzw.</li> <li>- Teilnahme an fach einschlägigen Workshops/Kongressen (1 ECTS/Tag)</li> </ul> <p>im Gesamtumfang von 6 ECTS, 6 SSt</p> <p>Die Wahl der Lehrveranstaltungen bzw. Konferenzen, Kongressen oder Workshops ist im Voraus von der Betreuerin/dem Betreuer der Masterarbeit sowie der zuständigen Studienprogrammleitung zu genehmigen.</p>	
<b>Leistungs-nachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (npi) bzw. prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen bzw. erfolgreiche Teilnahme an fach einschlägigen Workshops/Kongressen sowie Konferenzen und Kongressen (Vortrag oder Poster) (insgesamt 6 ECTS)	

### § 3 Masterarbeit

(1) Die Masterarbeit dient dem Nachweis der Befähigung, wissenschaftliche Themen selbstständig sowie inhaltlich und methodisch vertretbar zu bearbeiten. Die Aufgabenstellung der Masterarbeit ist so zu wählen, dass für die Studierende oder den Studierenden die Bearbeitung innerhalb von sechs Monaten möglich und zumutbar ist.

(2) Das Thema der Masterarbeit ist aus einem der beiden Unterrichtsfächer zu wählen. Bestehen bezüglich der Zuordnung des gewählten Themas Unklarheiten, liegt die Entscheidung über die Zulässigkeit beim studienrechtlich zuständigen Organ.

(3) Wird die Masterarbeit im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung verfasst, hat sie einen Umfang von 20 ECTS-Punkten und wird vom Mastermodul UF MA HE 05 (Praktische Erfahrungen als Begleitung zur Masterarbeit) im Umfang von 6 ECTS-Punkten begleitet.

### § 4 Masterprüfung

(1) Voraussetzung für die Zulassung zur Masterprüfung ist die positive Absolvierung aller vorgeschriebenen Module und Prüfungen, die erfolgreiche Ablegung der Praxisphase sowie die positive Beurteilung der Masterarbeit.

(2) Die Masterprüfung ist eine Defensio und die letzte Prüfung vor dem Studienabschluss. Sie umfasst a) die Verteidigung der Masterarbeit einschließlich der Prüfung über deren wissenschaftliches Umfeld und b) eine Prüfung aus einem Bereich des zweiten Unterrichtsfaches. Die gesamte Prüfung soll auch professionsrelevante Aspekte berücksichtigen.

(3) Die Masterprüfung hat einen Umfang von 4 ECTS-Punkten (2 ECTS-Punkte je Unterrichtsfach).

## **§ 5 Einteilung der Lehrveranstaltungen im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung**

(1) Im Rahmen des Studiums werden folgende nicht-prüfungsimmanente (npi) Lehrveranstaltungen abgehalten:

Vorlesungen (VO) dienen der Darstellung von Themen, Gegenständen und Methoden des Lehramtstudiums der Haushaltsökonomie und Ernährung unter kritischer Berücksichtigung verschiedener Lehrmeinungen. Die Vorlesung wird mit einer mündlichen oder schriftlichen Prüfung abgeschlossen.

(2) Folgende prüfungsimmanente (pi) Lehrveranstaltungen werden angeboten:

Übungen (UE) dienen der Erlangung von Fertigkeiten, die für die Beherrschung des Lehrstoffes benötigt werden (Labortätigkeit/ Analytik/ Methoden/ EDV). Dies geschieht an Hand von konkreten Aufgaben und Fragestellungen. Die Studierenden bearbeiten im Rahmen der Lehrveranstaltungszeit Aufgaben bzw. nutzen diverse ernährungswissenschaftliche Anwenderprogramme. Die Studierenden werden in kleinen Gruppen betreut.

Seminare (SE) dienen der wissenschaftlichen Diskussion. In einem Seminar sollen die Studierenden die Fähigkeit erlangen, durch Studium von Fachliteratur und Datenquellen detaillierte Kenntnisse über wissenschaftliche Fragestellungen zu gewinnen und dies im Rahmen von Vorträgen zu präsentieren.

Seminare mit der Bezeichnung „Praxisseminar“ dienen der fachdidaktischen Begleitung und wissenschaftlichen Fundierung der schulpraktischen Tätigkeit im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung in der Praxisphase im Sinne eines integrierten Angebots. Die Studierenden sollen neue Entwicklungen der Lehr- und Lernorganisation sowie didaktisch wertvoller Unterrichtsmedien kennenlernen und können diese im Rahmen ihrer eigenen Unterrichtsplanung und -gestaltung einsetzen. Mit Hilfe von Techniken wie Hospitation mit Evaluation, Videoanalysen und peer-to-peer teaching werden Fremd- und Selbstkompetenzen gestärkt und die im Rahmen der pädagogisch-praktischen Studien erworbenen Erfahrungen reflektiert. Die Art und Weise der zu erbringenden Teilleistungen hat die Lehrveranstaltungsleitung bekannt zu geben.

Vorlesungen verbunden mit Seminaren (VO+SE) stellen Kombinationen aus Vorlesungen und Seminaren dar und verbinden deren Zielsetzungen (siehe die jeweiligen Erläuterungen oben).

Vorlesungen verbunden mit Übungen (VU) stellen Kombinationen aus Vorlesung und Übungen (VO/UE) dar und verbinden deren Zielsetzungen (siehe die jeweiligen Erläuterungen oben).

## § 6 Teilnahmebeschränkungen und Anmeldeverfahren im Rahmen des Unterrichtsfachs Haushaltsökonomie und Ernährung

(1) Für die folgenden pi-Lehrveranstaltungen gelten die hier angegebenen generellen Teilnahmebeschränkungen:

Übung: 25

Vorlesung verbunden mit Übung: 40

Seminar: 25 (inklusive SE Praxisseminar)

Vorlesung verbunden mit Seminar: 40

Im Bedarfsfall kann die Teilungsziffer um bis zu einem Drittel überschritten werden (siehe Abs 3).

(2) Die Modalitäten zur Anmeldung zu Lehrveranstaltungen und Prüfungen sowie zur Vergabe von Plätzen für Lehrveranstaltungen richten sich nach den Bestimmungen der Satzung.

## § 7 Inkrafttreten

In Verbindung mit dem Allgemeinen Curriculum für das Masterstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) tritt das vorliegende Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung mit 1. Oktober 2015 in Kraft.

Im Namen des Senats:  
Der Vorsitzende der Curricularkommission  
N e w e r k l a

## Anhang 1 – Empfohlener Pfad

Empfohlener Pfad durch das Studium des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung:

Semester	Modul	Lehrveranstaltung	ECTS	Summe ECTS
<b>1.</b>	UF MA HE 01 Public Health Nutrition und Gesundheitserziehung	VO Einführung in Public Health Nutrition	3	
		VO+SE Theorien der Gesundheitserziehung und -förderung	3	
	UF MA HE 04 Vertiefende Fachdidaktik der Haushaltsökonomie und Ernährungswissenschaften	VU Praxis der Unterrichtsgestaltung im Fachbereich Haushaltsökonomie	5	
				11
<b>2.</b>	UF MA HE 02 Alternatives		6	

	Pflichtmodul			
	<i>UF MA HE 02.1 Vertiefende Public Health Nutrition: Lebensstilmodifikation</i>	<i>VO Physiologische Grundlagen körperlicher Aktivität und Ernährung</i>	(3)	
		<i>UE Übungen Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik für Lehramtsstudierende</i>	(3)	
	<i>UF MA HE 02.2 Vertiefende Haushaltsökonomie</i>	<i>VO Global Nutrition</i>	(3)	
		<i>VO+SE Umweltschutz und Ziele und Wege des Lobbyismus für eine gesunde Umwelt</i>	(3)	
	<i>UF MA HE 02.3 Kulturgeschichte und verhaltenswissenschaftliche Aspekte der Ernährung</i>	<i>VO Kulturgeschichte der Ernährung</i>	(3)	
		<i>VO+SE Verhaltenswissenschaftliche Aspekte der Ernährung</i>	(3)	
	<i>UF MA HE 02.4 Lebensmittelsicherheit und Hygiene</i>	<i>VO Mikrobiologie und Hygiene</i>	(3)	
		<i>VO Einführung in die Vorratshaltung</i>	(2)	
		<i>UE Übungen zur Vorratshaltung für Lehramtsstudierende</i>	(1)	
	UF MA HE 04 Vertiefende Fachdidaktik der Haushaltsökonomie und Ernährungswissenschaften	VO/UE Praxis der Unterrichtsgestaltung im Fachbereich Ernährungswissenschaften	5	
				11
<b>3.</b>	UF MA HE 03 Fachdidaktische Begleitung der Praxisphase	SE Praxisseminar	4	
				4
<b>4.</b>	Abschlussphase	LV zur Begleitung der Masterarbeit Masterarbeit Masterprüfung	6 20 4	(30)
				<b>26 (56)</b>