

Modulthema:	EH 4: Lebensmittelverarbeitung										
Kurzzeichen:	AHL3EH4										
Kategorie (Modulart):	X Pflichtmodul	X Wahlpflichtmodul	X Wahlmodul	X Basismodul	X Aufbaumodul	X studienfachbereichsspezifisches Modul	studienfachbereichsübergreifendes Modul	studiengangübergreifendes Modul			
Niveaustufe:	Studienabschnitt: 2			Studienjahr: 2			Semester: 3				
Dauer und Häufigkeit des Angebots:	1 Sem. / jährlich										
Modulverantwortliche/r:	Rim Abu Zahra										
Voraussetzung für die Teilnahme:	---										
Anzahl der Credits:	6										
Bildungsziel(e):	<ul style="list-style-type: none"> • Vermittlung und praktische Umsetzung von Techniken der Lebensmittelverarbeitung und Nahrungszubereitung • Ernährungsziele in der Behandlung von ernährungsabhängigen Krankheiten bei der Erstellung und Umsetzung von Kostplänen berücksichtigen 										
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmitteltechnologische Eigenschaften der Inhaltsstoffe unserer Nahrung • Grundlegende Techniken der Nahrungszubereitung • Einsatz von Küchen- und Haushaltsgeräten • Nährstoffschonende Verarbeitung empfehlenswerter Lebensmittel aus den verschiedenen Lebensmittelgruppen • Zubereitung von Speisen und Menüfolgen; Servierkunde • Ess-, Trink- und Tischkultur • persönliche Hygiene und Hygiene am Arbeitsplatz • Sinneschulung • Ernährung verschiedener Personengruppen • Ernährung und Krankheit • methodisch-didaktische Ansätze 										
Zertifizierbare (Teil-) Kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Die lebensmitteltechnologischen Eigenschaften der Inhaltsstoffe unserer Nahrung kennen und bei der Auswahl und Zubereitung der Nahrung im Haushalt berücksichtigen • Grundlegende Techniken der Nahrungszubereitung im Haushalt professionell durchführen und demonstrieren können • Strategien zur Förderung von sinnlicher und ästhetischer Wahrnehmung einsetzen können • Ein gesundheitsverträgliches Ernährungsverhalten zeigen, fördern und unterstützen • Die Arbeitsorganisation im fachpraktischen Unterricht sachlich und sozial kompetent managen 										
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften: Fachwissenschaften Schulpraxis: Ergänzende Studien: (-didaktik): 6										
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Modul 1, 2, 3, 5										
Literatur:	Aktuelle Literatur wird von dem/der Modulverantwortlichen für jedes Semester bekannt gegeben.										
Leistungsnachweis:	Hinsichtlich Art und Ausmaß des/der Leistungsnachweise/s wird auf § 1 und 6 der Prüfungsordnung verwiesen. Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch den/die Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.										
Sprache:	Deutsch										
Lehr- und Lernformen:											
	1)	2)	1)	3)	1)	4)	5)	6)	7)		8)

	V/S/Ü	Wst	EL/FS	Wst	T/K	Wst	Betr.	SSh	EC	LV-Titel	FB
1):	S	1.00			T	1.00	2	26	2.00	Ernährungsformen	FW
2):	S	1.00					1	13	1.00	Lebensmittelverarbeitung im Haushalt	FW
3):	Ü	2.00					2	26	2.00	Übungen zur Lebensmittelverarbeitung	FW
4):	S	1.00					1	13	1.00	Fachdidaktik	FW
5):											
6):											

1) Art der Lehrveranstaltung; 2) Präsenzstudienanteile; 3) Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG; 4) Weitere betreute Studienanteile 5) Gesamt (betreut) 6) Selbststudium (Arbeitsstunden) 7) ECTS-Credits 8) Studienfachbereiche