

1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) LB9 Ernährungsphysiologie für den Unterricht an Schulen	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)			
2 2.1 Modulturnus: Angebot in <input checked="" type="checkbox"/> jedem SoSe, <input type="checkbox"/> jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:	2.2 Moduldauer: <input checked="" type="checkbox"/> 1 Semester <input type="checkbox"/> 2 Semester				
3 3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge	3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl Pf	3.3 Empfohlenes Fachsemester 4.Semester			
4 Workload					
	Lehrformen/ Form		Workload insgesamt		
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht Übung	SWS je Lehrform 2 1	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen 30h 15h	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 3	Summe Kontaktzeit in Std. 45	150h	5 CP
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		105		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 105		
5 5.1 Lernziele					
Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • ernährungsphysiologische Grundlagen erläutern und Zusammenhänge im Stoffwechsel ableiten. • charakteristische Inhaltsstoffe von Lebensmitteln benennen sowie deren ernährungsphysiologische Stellenwerte ableiten. • ihre individuelle Perspektive auf Ernährungsgewohnheiten und -problematiken darstellen. • auf Basis nationaler wissenschaftlicher Standards zielgruppen-spezifische, lebensmittelbasierte und praxisorientierte Empfehlungen für eine optimale Nährstoffzufuhr ableiten. • komplexe ernährungswissenschaftliche Fragestellungen für den Unterricht an berufsbildenden Schulen unter besonderer Berücksichtigung des Berufs- und Lebensweltbezugs der Schüler/innen darstellen und präsentieren. • komplexe ernährungswissenschaftliche Fragestellungen für den Unterricht an berufsbildenden Schulen in ihrer Relevanz zur Gestaltung individualisierter und inklusiver Lernsettings und unter besonderer Berücksichtigung des Berufs- und Lebensweltbezugs der Schüler/innen aufarbeiten und präsentieren. 					

5.2 Lerninhalte

- Grundlagen der bedarfsgerechten Ernährung
- Stoffwechsel von Makro- und Mikronährstoffen
- Lebensmittel und ihre ernährungsphysiologische Bewertung
- Alternative Ernährungsformen
- Ernährungsverhalten im religiösen, kulturellen, biografischen, familiären und sozialen Kontext
- Ernährungsverhalten unter besonderer Berücksichtigung verschiedener Heterogenitätsmerkmale in inklusiven Lernsettings (z. B. Religion, Kultur, Biografie, Familie, Geschlecht, soziales Umfeld)

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

Modulbeschreibung

5 5.3 Modulkurzinformation (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 6.1 Teilnahmevoraussetzungen (*Formal*: Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich*: Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (70%) und Hausarbeit (30%) -in der Regel-

Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 7.1 Veranstaltungssprache/n

Deutsch Englisch Weitere, nämlich:

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Anja Markant

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Anja Markant

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Nowitzki-Grimm, S.; Biesalski, H.K., Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuellste Auflage)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau/Braus, Frankfurt am Main (aktuellste Auflage)
- Farhadi, J.; De Groot, H.: Ernährungswissenschaft. Verlag Europa-Lehrmittel (aktuellste Auflage)
- Elmadfa, I.; Leitzmann, C.: Ernährungslehre. UTB, Stuttgart (aktuellste Auflage)



- Hahn, A.; Ströhle, A.; Wolters, M.: Ernährung. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart (aktuellste Auflage)
- Kofranyi, E.; Wirths, W.: Einführung in die Ernährungslehre. Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt an der Weinstraße (aktuellste Auflage)
- Rimbach, G.; Möhring, J.; Ebersdobler, H.F.: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer Verlag, Berlin, Heidelberg (aktuellste Auflage)

Gemäß der Lehramtszugangsverordnung (LZV) in der Fassung von 25.4.2016 werden Fragen der Inklusion im Umfang von 1 CP aufgegriffen und thematisiert.