**Protokoll**

**Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe**

**Erweiterungsstudien für Absolventinnen und Absolventen sechssemestriger Lehramtsstudien (§54c UG):**

Die Auflistung der zu absolvierenden Lehrveranstaltungen im Ausmaß von 45 ECTS-AP finden Sie in der Anlage des Prüfungsprotokolls auf der letzten Seite.

|  |  |
| --- | --- |
| Studienrichtung | **UF Ernährung und Haushalt**  (kundgemacht im Mitteilungsblatt vom 29.06.2016, 47. Stück, Nr. 491.) |
| Studienkennzahl | UC 198 458 xxx |
| Ausmaß | 100 ECTS-Anrechnungspunkte (ECTS-AP) |

|  |  |
| --- | --- |
| Matrikelnummer |  |
| Nachname |  |
| Vorname |  |
| Geboren am |  |
| Telefon |  |
| E-Mail |  |

|  |
| --- |
| Antrag auf Anerkennung von Prüfungen  Ich beantrage, die an der Universität ......................................................................................... positiv beurteilten Prüfungen (**gekennzeichnet mit \***) als gleichwertig für das Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe für das UF Ernährung und Haushalt anzuerkennen.  .............................................. …………………………………………………..…….…………………..  Datum Antragssteller/in |

**Ausfüllhilfe**

Felder

Lehrveranstaltung: Titel der Lehrveranstaltung

Typ: Lehrveranstaltungstyp

SSt.: Semesterstunden

ECTS: ECTS-Anrechnungspunkte

Datum: Prüfungsdatum laut Lehrveranstaltungszeugnis / Bestätigung des Studienerfolgs

Beurt.: Beurteilung (1, 2, 3, 4, 0)

Prüfer/in: Prüfer/in laut Lehrveranstaltungszeugnis / Bestätigung des Studienerfolgs

* Ordnen Sie bitte Ihre Lehrveranstaltungsprüfungen laut Curriculum den Modulen zu und tragen Sie die Prüfungsdaten möglichst vollständig in die vorgesehenen Felder ein.
* Falls eine Lehrveranstaltungsprüfung keine Beurteilung oder die Beurteilungen „mit Erfolg teilgenommen“ bzw. „bestanden“ hat, tragen Sie bitte bei der Beurteilung die Ziffer „0“ ein.
* Bei Lehrveranstaltungen, die Ihnen durch einen Bescheid anerkannt wurden, tragen Sie bitte im Feld Prüfer/in „Bescheid“ ein. Füllen Sie in diesem Fall das Datumsfeld nicht aus.
* Drucken Sie bitte das ausgefüllte Formular aus.
* Geben Sie das ausgefüllte Protokoll gemeinsam mit den Protokollen beider Unterrichtsfächer

im Prüfungsreferat Standort Innrain 52d ab.

**Anerkennung von Prüfungen**

Sie haben die Möglichkeit, mit diesem Prüfungsprotokoll Prüfungen anerkennen zu lassen, die Sie an einer anderen Universität bzw. im Rahmen einer anderen Studienrichtung abgelegt haben.

* Tragen Sie bitte diese Prüfungen im Prüfungsprotokoll bei den Modulen ein, für die Sie die Anerkennung beantragen.
* Markieren Sie diese Prüfungen mit einem Stern (\*).
* Legen Sie die Originalzeugnisse bei.

**1. Pflichtmodul: Basismodul Ernährung und Haushalt**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Grundlagen des Haushalts | VO | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Grundlagen der Ernährung | VO | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Einführung in die Fachdidaktik Ernährung und Haushalt | PS | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
|  |  | **3,0** | **5,0** |  |  | |  |

**2. Pflichtmodul: Einführung in die Küchen- und Servierpraxis**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Einführung in die Kochwerkstatt | UE | 3,0 | 3,0 |  |  |  |  |
| Grundlagen Service | UE | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Arbeitswissenschaft und Ergonomie | VO | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
| Fachdidaktik Kochen und Servieren | PS | 1,0 | 1,5 |  |  |  |  |
|  |  | **6,0** | **7,5** |  |  | |  |

**3. Pflichtmodul: Naturwissenschaftliche Bildung**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Ernährungswissenschaft I | VO | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Humanbiologische Grundlagen | VO | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Haustechnologie | PS | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
| Fachdidaktik Sensorik | PS | 1,0 | 1,5 |  |  |  |  |
|  |  | **4,0** | **6,5** |  |  | |  |

**4. Pflichtmodul: Haushalt und Gesellschaft**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Grundlagen der Haushaltswissenschaften | VO | 2,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Haushalt und Nachhaltigkeit | PS | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Integrative Aspekte der Fachdidaktik | PS | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
|  |  | **4,0** | **6,0** |  |  | |  |

**5. Pflichtmodul: Haushalt und Konsum**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Grundlagen der Sozioökonomie des Haushalts | VO | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Verbraucherbildung | PS | 2,0 | 2,5 |  |  |  |  |
| Leben in der Konsumgesellschaft | PS | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Fachdidaktik Verbraucherbildung | PS | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
|  |  | **5,0** | **7,5** |  |  | |  |

**6. Pflichtmodul: Küchenmanagement**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Grundlagen Kochwerkstatt | UE | 3,0 | 3,0 |  |  |  |  |
| Ökonomische und ökologische Küchenführung | PS | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
|  |  | **4,0** | **5,0** |  |  | |  |

**7. Pflichtmodul: Lebensmittelkunde und -recht**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Lebensmittelkunde I | VO | 2,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Lebensmittelkunde II | PS | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Lebensmittelrecht und –hygiene | PS | 1,0 | 1,5 |  |  |  |  |
| Fachdidaktik Versuche und Experimente | UE | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
|  |  | **5,0** | **7,5** |  |  | |  |

**8. Pflichtmodul: Soziologie der Ernährung**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Ernährungskultur | VO | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Wissenschaftliches Arbeiten | VO | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Ernährungspsychologie | VO | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
|  |  | **3,0** | **5,0** |  |  | |  |

**9. Pflichtmodul: Ernährung und Gesundheit I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Zielgruppenorientierte Ernährung | VO | 2,0 | 3,0 |  |  |  |  |
| Angewandte Ernährungslehre | PS | 1,0 | 1,5 |  |  |  |  |
| Ernährungswissenschaft II | VO | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Fachdidaktik Ernährung und Gesundheit | PS | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
|  |  | **5,0** | **7,5** |  |  | |  |

**10. Pflichtmodul: Gesundheitsförderung**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Public Health | PS | 2,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Projekt Gesundheitsförderung | PS | 2,0 | 3,0 |  |  |  |  |
|  |  | **4,0** | **5,0** |  |  | |  |

**11. Pflichtmodul: Ernährung – Gesundheit II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Prävention und Diätetik | VO | 2,0 | 3,0 |  |  |  |  |
| Vertiefung Kochstudio | UE | 3,0 | 4,0 |  |  |  |  |
|  |  | **5,0** | **7,0** |  |  | |  |

**12. Pflichtmodul: Ernährung und Gesellschaft**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Kreative Kochwerkstatt | UE | 2,0 | 3,0 |  |  |  |  |
| Gemeinschaftsverpflegung | PS | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
| Interdisziplinäres Arbeiten | UE | 1,0 | 1,5 |  |  |  |  |
|  |  | **4,0** | **5,5** |  |  | |  |

**13. Pflichtmodul: Ernährung und Haushalt**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Ernährungswissenschaft III | PS | 1,0 | 2,0 |  |  |  |  |
| Politische Dimensionen des Haushalts | VO | 2,0 | 3,0 |  |  |  |  |
| Haushalt als Dienstleister | PS | 1,0 | 1,5 |  |  |  |  |
| Fachdidaktik Lehrausgänge und Exkursionen | UE | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
|  |  | **5,0** | **7,5** |  |  | |  |

**14. Pflichtmodul: Fachpraktikum**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Professionalisierung als Lehrperson | PR | 2,0 | 5,0 |  |  |  |  |
|  |  | **2,0** | **5,0** |  |  | |  |

**15. Pflichtmodul: Nachhaltigkeit als Lebenskonzept**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Nachhaltigkeit – globale und individuelle Auswirkungen | PS | 1,0 | 1,5 |  |  |  |  |
| Welternährung | PS | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
| Ernährungsökologie | PS | 1,0 | 1,0 |  |  |  |  |
| Fachdidaktik kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung | PS | 1,0 | 1,5 |  |  |  |  |
|  |  | **4,0** | **5,0** |  |  | |  |

**16. Pflichtmodul: Bachelorarbeit**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt.** | **ECTS** | **Datum** | **Beurt.** | **Prüfer/in** | **Anmerkung** |
| Seminar mit Bachelorarbeit | SE | 1,0 | 1,5  +  6,0 |  |  |  |  |
|  |  | **1,0** | **7,5** |  |  | |  |

|  |
| --- |
| Bearbeitungsdatum: |
| Zuordnung der LV-Prüfungen kontrolliert: |

|  |
| --- |
| Bescheid  Die mit **\*** gekennzeichneten Prüfungen werden gemäß § 78 Abs. 1 Universitätsgesetz 2002 als gleichwertig für das das Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe für das UF Ernährung und Haushalt anerkannt.  …………………………….. ………..……………..………………………...……………………….…..  Datum Für die Universitätsstudienleiterin / den Universitätsstudienleiter |

|  |
| --- |
| **Niederschrift über den Inhalt und die Verkündung eines mündlichen Bescheides**  **Ort der Amtshandlung:** Prüfungsreferat Standort Innrain 52d **Datum:**  **Leiter/in der Amtshandlung:**  **Beginn:**  **Antragsteller/in und sonst Anwesende:**  Der/die Leiter/in der Amtshandlung verkündet den oben stehenden Bescheid.  **Rechtsmittelbelehrung:**  Der/die Antragsteller/in hat das Recht, gegen diesen Bescheid innerhalb von zwei Wochen nach seiner Verkündung, falls aber spätestens drei Tage nach der Verkündung eine schriftliche Ausfertigung verlangt wurde, innerhalb von zwei Wochen nach deren Zustellung, schriftlich, telegraphisch, mit Telefax oder im Wege automationsunterstützter Datenübertragung bei dem/der Universitätsstudienleiter/in das Rechtsmittel der Berufung einzubringen. Die Berufung hat den Bescheid, gegen den sie sich richtet, zu bezeichnen und einen begründeten Rechtsmittelan­trag zu enthalten.  Nach Verkündung des Bescheides wird vom Antragsteller/in  eine schriftliche Ausfertigung des Bescheides verlangt.  ausdrücklich auf eine Berufung verzichtet.  Ende der Amtshandlung um …………… Uhr.  ………………………………….………………….. ………………………………….…………………..  Leiter/in der Amtshandlung Antragssteller/in |

## Anlage: Erweiterungsstudien für Absolventinnen und Absolventen sechssemestriger Lehramtsstudien (§ 54c UG)

Absolventinnen und Absolventen sechssemestriger Bachelorstudien für das Lehramt an Neuen Mittelschulen haben vor der Zulassung zum Masterstudium für das Lehramt Sekundarstufe Allgemeinbildung ein Erweiterungsstudium zu absolvieren. Dieses umfasst 90 ECTS- Anrechnungspunkte (45 ECTS-AP je Unterrichtsfach). Es sind dieselben Unterrichtsfächer zu wählen wie im sechssemestrigen Bachelorstudium (vgl. § 54 c UG). Die folgenden Lehrveranstaltungen sind zu absolvieren.

## Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt

Folgende Lehrveranstaltungen aus dem Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Allgemeinbildung, Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt, sind zu absolvieren:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lehrveranstaltung** | **Typ** | **SSt** | **ECTS-AP** |
| 1.a. Grundlagen des Haushalts | VO | 1 | 2 |
| 2.a. Einführung Kochwerkstatt | UE | 3 | 3 |
| 2.d. Fachdidaktik Kochen und Servieren | PS | 1 | 1,5 |
| 3.b. Humanbiologische Grundlagen | VO | 1 | 2 |
| 3.d. Fachdidaktik Sensorik | PS | 1 | 1,5 |
| 4.b. Haushalt und Nachhaltigkeit | PS | 1 | 2 |
| 6.b. Ökonomische und ökologische Küchenführung | PS | 1 | 2 |
| 7.c. Lebensmittelrecht und-hygiene | PS | 1 | 1,5 |
| 7.d. Fachdidaktik Versuche und Experimente | UE | 1 | 2 |
| 8.c. Ernährungspsychologie | VO | 1 | 1 |
| 9.a. Zielgruppenorientierte Ernährung | VO | 2 | 3 |
| 9.c. Ernährungswissenschaft II | VO | 1 | 2 |
| 10.a. Public Health | PS | 2 | 2 |
| 10.b. Projekt Gesundheitsförderung | PS | 2 | 3 |
| 11.b. Kochstudio | UE | 3 | 4 |
| 12.a. Kreative Kochwerkstatt | UE | 2 | 3 |
| 12.b. Gemeinschaftsverpflegung | PS | 1 | 1 |
| 13.a. Ernährungswissenschaft III | PS | 1 | 2 |
| 13.b. Politische Dimensionen des Haushalts | VO | 2 | 3 |
| 15.a. Nachhaltigkeit - globale und individuelle Auswirkungen | PS | 1 | 1,5 |
| 15.b. Welternährung | PS | 1 | 1 |
| 15.c. Ernährungsökologie | PS | 1 | 1 |