



## Modulhandbuch

für den Studiengang  
Lehramt Grundschule B.A.

## Gliederung

I	Bildungswissenschaften .....	3	
II	Fächer von A – Z .....	23	
	AUG	Alltagskultur und Gesundheit .....	24
	BIO	Biologie .....	31
	CHE	Chemie .....	40
	DEU	Deutsch .....	49
	GBD	Grundbildung Deutsch .....	57
	ENG	Englisch .....	61
	GEO	Geographie .....	68
	GES	Geschichte .....	76
	KUN	Kunst .....	84
	MAT	Mathematik .....	92
	GBM	Grundbildung Mathematik .....	102
	MUS	Musik .....	111
	ÖKO	Ökonomie .....	117
	PHY	Physik .....	124
	POL	Politikwissenschaft .....	132
	SPO	Sport und Bewegung .....	138
	TEC	Technik .....	147
	TRE	evangelische Theologie .....	153
	TRK	katholische Theologie .....	159
	Grundlagen-Module .....	165	
	Profil-Modul .....	171	
III	Schulpraktische Studien .....	174	
IV	Bachelor-Arbeit .....	179	

<b>Modul:</b> Fach 2-1	<b>Modultitel:</b> Wissenschaftliche Grundlagen von Alltagskultur und Gesundheit	
<b>Modulkürzel:</b> BA-GS-AUG-1	<b>Sprache:</b> deutsch	
<b>Modulverantwortung:</b> Die aktuellen Modulverantwortlichen finden Sie unter <a href="http://www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/grundschule">http://www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/grundschule</a> (Downloadkasten rechts).		
<b>Häufigkeit des Angebots / Turnus:</b>	<b>Dauer des Moduls:</b>	<b>Leistungspunkte (ECTS):</b>
Jährlich	2 Semester	12
<b>Arbeitsbelastung gesamt:</b>	<b>Davon Präsenzstudium:</b>	<b>Davon Selbststudium (inkl. Modulprüfung):</b>
360 Stunden	112	248
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>		
Verwendbar auch als BA-S1-AUG-1 im Lehramt Sekundarstufe I, B.A.		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>		
<b>Qualifikationsziele / Kompetenzen:</b>		
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– verstehen Gesundheit in ihrer physischen, psychischen, sozialen Dimension und erklären den Unterschied zwischen pathogenetischen und salutogenetischen Ansätzen der Prävention und Gesundheitsförderung,</li> <li>– reflektieren anthropologische Grundlagen und vergleichen soziokulturelle Aspekte der Lebensgestaltung und erkennen die Vielfalt der individuellen, sozialen, kulturellen, ökonomischen und ökologischen Ressourcen in ihren Bedeutungen, Entwicklungen und Begrenzungen (nachhaltiges Ressourcenmanagement),</li> <li>– erörtern Möglichkeiten, Gesundheit und Nachhaltigkeit als leitende Kategorien in den unterschiedlichen Handlungsfeldern der Lebensgestaltung zu berücksichtigen,</li> <li>– verfügen über fundiertes und anschlussfähiges Fachwissen zu Ernährung und Esskultur unter naturwissenschaftlichen und soziokulturellen Gesichtspunkten,</li> <li>– verfügen über ein strukturiertes Grundwissen in den Teildisziplinen und sind mit zentralen textilwissenschaftlichen Sachverhalten und Fragestellungen vertraut,</li> <li>– kennen Grundlagen und spezifische Merkmale der Wertschöpfungsketten von Lebensmitteln und anderen Konsumgütern hinsichtlich der Nachhaltigkeit und der gesetzlichen Rahmenbedingungen im Kontext der Globalisierung und bewerten sie exemplarisch,</li> <li>– erkennen Zusammenhänge zwischen Bedürfnissen und Bedarf sowie Wege der Bedürfnisbefriedigung und Bedarfsdeckung im Kontext von Marketing und Werbung für Konsumgüter und Dienstleistungen,</li> <li>– kennen Instrumente der Verbraucherinformation und des Verbraucherschutzes,</li> <li>– kennen bildungspolitische Vorgaben sowie curriculare und fachdidaktische Empfehlungen und wissen um deren Bedeutung als Grundlage für schulisches Handeln,</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>– kennen theoretische Ansätze der Didaktik des Sachunterrichts, können Dimensionen der Lebenswelt von Kindern und Prinzipien unterrichtlicher Welterschließungsprozesse in Beziehung setzen und sich auf unterschiedliche Interpretationen einlassen und reflektieren,</li> <li>– können sich mit Phänomenen und Problemen aus dem Erfahrungsraum von Grundschulkindern sachbezogen und vielperspektivisch auseinandersetzen und sie didaktisch rekonstruieren</li> </ul>	
<b>Inhalte des Moduls:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Definitionen</li> <li>– Grundlagen im Bereich Alltagskultur und Gesundheit</li> <li>– Wissenschaftliche Grundlagen von Ernährung und Essen</li> <li>– Esskultur</li> <li>– Textilien und Bekleidung</li> <li>– Allgemeine Aspekte der Verbraucher- und Gesundheitsbildung,</li> <li>– Nachhaltigkeit</li> <li>– Salutogenese</li> <li>– Didaktische Grundlagen</li> <li>– Unterrichtskonzepte</li> <li>– Ernährungs-, Gesundheits- und Konsumverhalten in der Lebenswelt von Kindern</li> <li>– Konzeptionen und Prinzipien des Sachunterrichts als wissenschaftliche Disziplin, Bildungswert des Sachunterrichts, Geschichte des Sachunterrichts, Kindheit/Lebenswelten</li> <li>– Übergänge Elementarbereich-Grundschule, Grundschule-Sekundarbereich; Schuleingangsstufe, sprachsensibler Sachunterricht, Lernvoraussetzungen, Heterogenität und Inklusion, Schülervorstellungen</li> </ul>	
<b>Art der Lehrveranstaltungen:</b>	
Vorlesungen und Seminare Die Vorlesungen und Seminare vermitteln einen Überblick über die Grundlagen des Faches	
<b>Lehr- / Lernformen:</b>	
Vortrag, Gruppenarbeit, E-Learning, Selbststudium	
<b>Modulprüfung / Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:</b>	<b>Art:</b> Klausur <b>Umfang und Dauer:</b> 90 Minuten <b>Modul benotet / unbenotet:</b> benotet
<b>Anmerkungen:</b>	

**Beispielhafte Lehrveranstaltungen:**

<b>Nr.</b>	<b>Titel</b>	<b>ECTS</b>	<b>SWS</b>	<b>Lehrform</b>	<b>Pflicht (P) od. Wahlpflicht (WP) etc.</b>
1.	Alltagskultur und Gesundheit und ihre Didaktik	3	2	S	P
2.	Wissenschaftliche Grundlagen der Ernährung	3	2	V	P
3.	Wissenschaftliche Grundlagen von Textilien und Bekleidung	3	2	S	P
4.	Didaktik des alltagskulturellen, naturwissenschaftlich-technischen Sachunterrichts	3	2	S	P

<b>Modul:</b> Fach 2-II		<b>Modultitel:</b> Alltagskultur und Gesundheit im Fach Sachunterricht	
<b>Modulkürzel:</b> BA-GS-AUG-2		<b>Sprache:</b> deutsch	
<b>Modulverantwortung:</b> Die aktuellen Modulverantwortlichen finden Sie unter <a href="http://www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/grundschule">http://www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/grundschule</a> (Downloadkasten rechts).			
<b>Häufigkeit des Angebots / Turnus:</b>	<b>Dauer des Moduls:</b>	<b>Leistungspunkte (ECTS):</b>	
Jährlich	2 Semester	11	
<b>Arbeitsbelastung gesamt:</b>	<b>Davon Präsenzstudium:</b>	<b>Davon Selbststudium (inkl. Modulprüfung):</b>	
330 Stunden	112	218	
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>			
<b>Notwendig:</b> BA-GS-AUG-1 bestanden			
<b>Qualifikationsziele / Kompetenzen:</b>			
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– verfügen über erste reflektierte Erfahrungen im Planen und Durchführen von Unterricht zu fachbezogenen Kompetenzen und Themen,</li> <li>– verfügen über Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Alltagsgestaltung und analysieren, bewerten und reflektieren diese,</li> <li>– verfügen über theoretische Kenntnisse im Bereich der alltäglichen Lebensführung und reflektieren diese exemplarisch situationsbezogen und mehrperspektivisch,</li> <li>– verfügen über Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Alltagsgestaltung und analysieren, bewerten und reflektieren diese,</li> <li>– begleiten Lernprozesse auf der Basis der Vernetzung vertiefter theoretischer Kenntnisse, Fähigkeiten und didaktischer Reflexion,</li> <li>– kennen, analysieren und erproben Medien und Methoden der fachbezogenen Bildung,</li> <li>– erfinden, entwerfen, konstruieren und experimentieren in fachbezogenen Themenfeldern,</li> <li>– entwerfen und erproben Unterrichtsvorhaben in fachbezogenen Themenfeldern der Nachhaltigkeit, der Verbraucherbildung und Gesundheitsförderung,</li> <li>– lernen Konsumgüter, wie z. B. Textilien und Bekleidung, als Phänomene der Natur, der Gesellschaft und der Zeit kennen,</li> <li>– lernen über die Auswirkungen der eigenen Wünsche und Bedürfnisse nachzudenken.</li> </ul>			

<b>Inhalte des Moduls:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wertschöpfungsketten</li> <li>– Konsumgüter im Kontext der Ernährungs- und Verbraucherbildung</li> <li>– Nachhaltigkeit</li> <li>– Konzepte und Methoden der Verbraucherbildung</li> <li>– Berufsorientierung</li> <li>– Gesundheitsförderung</li> <li>– Medienbildung</li> <li>– Unterrichtsplanung</li> </ul>					
<b>Art der Lehrveranstaltungen:</b>					
Seminare und Übungen					
<b>Lehr- / Lernformen:</b>					
Vortrag, Referate, Kleingruppenarbeit, E-Learning, Projektarbeit, Selbststudium, Übungen					
<b>Modulprüfung / Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:</b>		<b>Art:</b> erfolgreiche Teilnahme und regelmäßige Präsenz in den angegebenen Lehrveranstaltungen  <b>Umfang und Dauer:</b>  <b>Modul benotet / unbenotet:</b> unbenotet			
<b>Anmerkungen:</b>		Die Anerkennung von Studienleistungen setzt aktive Teilnahme und regelmäßige Präsenz voraus, da nur im Diskurs und unter Nutzung der Fachräume die fach-didaktischen Kompetenzen entsprechend der Qualifikationsziele erweitert werden können.			
<b>Beispielhafte Lehrveranstaltungen:</b>					
Nr.	Titel	ECTS	SWS	Lehrform	Pflicht (P) od. Wahlpflicht (WP) etc.
1.	Begleitveranstaltung zur Schulpraxis	3	2	S	P
2.	Alltagskulturelle Aspekte im Sachunterricht	3	2	S	P
3.	Didaktische Konzepte und Methoden im Bereich der Verbraucherbildung	3	2	S	P
4.	Begleitveranstaltung zum wissenschaftlichen Arbeiten	2	2	Ü	P

<b>Modul:</b> Fach 2-III		<b>Modultitel:</b> Esskultur und Nahrungszubereitung
<b>Modulkürzel:</b> BA-GS-AUG-3		<b>Sprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Die aktuellen Modulverantwortlichen finden Sie unter <a href="http://www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/grundschule">http://www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/grundschule</a> (Downloadkasten rechts).		
<b>Häufigkeit des Angebots / Turnus:</b>	<b>Dauer des Moduls:</b>	<b>Leistungspunkte (ECTS):</b>
Jährlich	2 Semester	12
<b>Arbeitsbelastung gesamt:</b>	<b>Davon Präsenzstudium:</b>	<b>Davon Selbststudium (inkl. Modulprüfung):</b>
360 Stunden	112	248
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>		
<b>Notwendig:</b> BA-GS-AUG-1 bestanden Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)		
<b>Qualifikationsziele / Kompetenzen:</b>		
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kennen Unterrichtsformen, Methoden, Medien und Materialien zur Gestaltung von integrativen Lehr-Lernsituationen für sachbezogenes Lernen und die Entwicklung sachgerechter Lernstrategien,</li> <li>– kennen Bildungspläne und Standards für ein sachbezogen-welterschließendes Lernen und können sie theorie- und praxisbezogen reflektieren,</li> <li>– können Lehr-Lernsituationen im Sachunterricht planen, gestalten, initiieren, begleiten, analysieren, bewerten,</li> <li>– können sich mit sachunterrichtsrelevanten Themen aus Gesellschaft, Kultur, Naturwissenschaft, Technik, Alltagskultur und Gesundheit auseinandersetzen,</li> <li>– kennen Inhalte und Methoden aus den naturwissenschaftlichen, technischen, sozio-kulturellen, räumlichen und zeitlichen Fachperspektiven sowie deren Arbeitsweisen und können sie themenspezifisch vernetzen,</li> <li>– verfügen über Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Alltagsgestaltung und analysieren, bewerten und reflektieren diese,</li> <li>– verfügen über theoretische und praktische Kenntnisse im Bereich der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Gestaltung von Mahlzeiten und reflektieren diese situationsbezogen und mehrperspektivisch,</li> <li>– begleiten Lernprozesse im ästhetisch-kulinarischen Bereich auf der Basis der Vernetzung vertiefter theoretischer Kenntnisse, fachpraktischer Fähigkeiten und didaktischer Reflexion,</li> <li>– kennen, analysieren und erproben Medien und Methoden der ernährungsbezogenen Bildung,</li> <li>– erfinden, entwerfen, konstruieren und experimentieren in fachbezogenen Themenfeldern,</li> </ul>		



- entwerfen und erproben Unterrichtsvorhaben in fachbezogenen Themenfeldern der Verbraucherbildung, Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit.

**Inhalte des Moduls:**

- Perspektivrahmen Sachunterricht; aktueller Bildungsplan, Curricula, Standards und Kompetenzmodelle
- Raumvorstellung, Raumorientierung, Zeitbewusstsein, Nachhaltigkeit
- Inhalte und Methoden der Vermittlung und des Verstehens kultureller Formen und Regeln des Zusammenlebens
- ästhetisch-kulinarische Lernarrangements
- Lebensmittelkunde und Lebensmittelproduktion
- Sicherheit und Hygiene
- Esskultur und Nahrungszubereitung im Kontext der Ernährungsbildung
- Ernährung, Essen, Gesundheit und Nachhaltigkeit
- Konzepte und Methoden der Ernährungsbildung
- Unterrichtsplanung

**Art der Lehrveranstaltungen:**

Seminare

**Lehr- / Lernformen:**

Vortrag, Referate, Kleingruppenarbeit, E-Learning, Projektarbeit, Selbststudium und Übungen

**Modulprüfung / Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:**

**Art:** Projektprüfung  
**Umfang und Dauer:** 90 Minuten  
**Modul benotet / unbenotet:** benotet

**Anmerkungen:**

**Beispielhafte Lehrveranstaltungen:**

Nr.	Titel	ECTS	SWS	Lehrform	Pflicht (P) od. Wahlpflicht (WP) etc.
1.	Konsumfeld Lebensmittel	3	2	S	P
2.	Ausgewählte Aspekte von Esskultur und Nachhaltigkeit	3	2	S	P
3.	Didaktische Konzepte und Methoden im Bereich der Ernährungsbildung	3	2	S	P
4.	Einführung in den Sachunterricht	3	2	S	P