



Modulhandbuch

für den Studiengang
Lehramt Sekundarstufe I B.A.

Gliederung

I	Bildungswissenschaften	3	
II	Fächer von A – Z	20	
	AUG	Alltagskultur und Gesundheit	21
	BIO	Biologie	31
	CHE	Chemie	45
	DEU	Deutsch	55
	ENG	Englisch	69
	GEO	Geographie	79
	GES	Geschichte	91
	KUN	Kunst	102
	MAT	Mathematik	114
	MUS	Musik	125
	ÖKO	Ökonomie / Wirtschaftslehre	137
	PHY	Physik	150
	POL	Politikwissenschaft	160
	SPO	Sport und Bewegung	170
	TEC	Technik	182
	TRE	evangelische Theologie / Religionspädagogik	192
	TRK	katholische Theologie / Religionspädagogik	202
	Grundlagen-Module	212	
III	Profilbereich	218	
	Beratung	219	
	Berufsorientierung	223	
	Gesundheitsförderung	227	
	Interkulturalität und Integration	239	
	Lehramt International (Auslandssemester)	243	
	Medienbildung	249	
	NWT-Förderung	253	
IV	Schulpraktische Studien	266	
V	Bachelor-Arbeit	269	

Modul: Fach 1/2-I	Modultitel: Wissenschaftliche Grundlagen von Alltagskultur und Gesundheit	
Modulkürzel: BA-S1-AUG-1		Sprache: deutsch
Modulverantwortung: Die aktuellen Modulverantwortlichen finden Sie unter www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/sekundarstufe-i (Downloadkasten rechts).		
Häufigkeit des Angebots / Turnus:	Dauer des Moduls:	Leistungspunkte (ECTS):
Jährlich	2 Semester	12
Arbeitsbelastung gesamt:	Davon Präsenzstudium:	Davon Selbststudium (inkl. Modulprüfung):
360 Stunden	112	248
Verwendbarkeit des Moduls:		
Das Modul BA-S1-AUG-1 ist verwendbar auch als BA-GS-AUG-1 im Lehramt Grundschule B.A.		
Teilnahmevoraussetzungen:		
Qualifikationsziele / Kompetenzen:		
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> – verstehen Gesundheit in ihrer physischen, psychischen, sozialen Dimension und als zentrale Ressource, – erklären den Unterschied zwischen pathogenetischen und salutogenetischen Ansätzen der Prävention und Gesundheitsförderung, – 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), – erörtern Möglichkeiten, Gesundheit und Nachhaltigkeit als leitende Kategorien in den unterschiedlichen Handlungsfeldern der Lebensgestaltung zu berücksichtigen, – verfügen über fundiertes und anschlussfähiges Fachwissen zu Ernährung und Esskultur unter naturwissenschaftlichen und soziokulturellen Gesichtspunkten, – verfügen über ein strukturiertes Grundwissen in den Teildisziplinen und sind mit zentralen textilwissenschaftlichen Sachverhalten und Fragestellungen vertraut, – 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, – erkennen Zusammenhänge zwischen Bedürfnissen und Bedarf sowie Wege der Bedürfnisbefriedigung und Bedarfsdeckung im Kontext von Marketing und Werbung für Konsumgüter und Dienstleistungen, – kennen Instrumente der Verbraucherinformation und des Verbraucherschutzes, – kennen bildungspolitische Vorgaben sowie curriculare und fachdidaktische Empfehlungen und wissen um deren Bedeutung als Grundlage für schulisches Handeln. 		

Inhalte des Moduls:					
<ul style="list-style-type: none"> – Definitionen – Grundlagen im Bereich Alltagskultur und Gesundheit – Wissenschaftliche Grundlagen von Ernährung und Essen – Esskultur – Textilien und Bekleidung – Allgemeine Aspekte der Verbraucher- und Gesundheitsbildung – Nachhaltigkeit – Salutogenese – Didaktische Grundlagen – Unterrichtskonzepte – Ernährungs-, Gesundheits- und Konsumverhalten in der Lebenswelt von Kindern und Jugendlichen – Wissenschaftliches Arbeiten 					
Art der Lehrveranstaltungen:					
<p>Vorlesungen, Seminare und Übungen Die Vorlesungen und Seminare vermitteln einen Überblick über die Grundlagen des Faches, die Übung ermöglicht die Anwendung des erworbenen Wissens.</p>					
Lehr- / Lernformen:					
Vortrag, Kleingruppenarbeit, E-Learning, Selbststudium, Übung					
Modulprüfung / Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:		Art: Klausur Umfang und Dauer: 90 Minuten Modul benotet / unbenotet: benotet			
Anmerkungen:					
Beispielhafte Lehrveranstaltungen:					
Nr.	Titel	ECTS	SWS	Lehrform	Pflicht (P) od. Wahlpflicht (WP) etc.
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.	Begleitveranstaltung zum wissenschaftlichen Arbeiten im Fach Alltagskultur und Gesundheit	3	2	Ü	P

Modul: Fach 1/2-II		Modultitel: Ernährungsverhalten und Gesundheit
Modulkürzel: BA-S1-AUG-2		Sprache: deutsch
Modulverantwortung: Die aktuellen Modulverantwortlichen finden Sie unter www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/sekundarstufe-i (Downloadkasten rechts).		
Häufigkeit des Angebots / Turnus:	Dauer des Moduls:	Leistungspunkte (ECTS):
Jährlich	2 Semester	10
Arbeitsbelastung gesamt:	Davon Präsenzstudium:	Davon Selbststudium (inkl. Modulprüfung):
300 Stunden	84	216
Verwendbarkeit des Moduls:		
Teilnahmevoraussetzungen:		
Notwendig: BA-S1-AUG-1 bestanden		
Qualifikationsziele / Kompetenzen:		
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> – verfügen über vertieftes Fachwissen zu Ernährung und Esskultur unter naturwissenschaftlichen und soziokulturellen Gesichtspunkten, – kennen Grundlagen und spezifische Merkmale der Wertschöpfungsketten von Lebensmitteln und der gesetzlichen Rahmenbedingungen im Kontext der Globalisierung, – kennen grundlegende Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit, – reflektieren die Qualität von Lebensmitteln, – analysieren und reflektieren die für die ernährungsbezogene Lebensgestaltung relevanten körper- und gesundheitsbezogenen Handlungsfelder situationsbezogen und mehrperspektivisch, – verfügen über fundierte Kenntnisse zu Ernährung des Menschen und setzen sich damit auch unter Gesundheits- und Krankheitsaspekten kritisch auseinander, – sind in der Lage ernährungsbezogene Informationen und die Kommunikation vor dem Hintergrund fundierter wissenschaftlicher Erkenntnisse situationsbezogen und mehrperspektivisch zu analysieren, zu beurteilen und zu diskutieren, – kennen die Bedeutung individueller Erfahrungen und biographischer Prägungen für den Lernprozess und entsprechende adäquate Methoden, – kennen, analysieren und reflektieren fachdidaktische und allgemeindidaktische Konzeptionen unter fachlichen Gesichtspunkten. 		

Inhalte des Moduls:						
<ul style="list-style-type: none"> – Vertieftes Fachwissen in Bereichen Ernährung und Esskultur – Vertieftes Fachwissen zum Einfluss der Ernährung auf Krankheit und Gesundheit – Lebensmittelkunde und Lebensmittelproduktion – Lebensmittelqualität – Information und Kommunikation im Bereich Ernährungs- und Verbraucherbildung – Unterrichtsplanung – Aktuelle Aspekte der Ernährungs- und Verbraucherbildung 						
Art der Lehrveranstaltungen:						
Seminare						
Lehr- / Lernformen:						
Vortrag, Gruppenarbeit, E-Learning, Selbststudium, Referate						
Modulprüfung / Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:			Art: erfolgreiche Teilnahme und regelmäßige Präsenz in den angegebenen Lehrveranstaltungen Umfang und Dauer: Modul benotet / unbenotet: unbenotet			
Anmerkungen:			Die Anerkennung von Studienleistungen setzt aktive Teilnahme und regelmäßige Präsenz voraus, da nur im Diskurs und unter Nutzung der Fachräume die fachdidaktischen Kompetenzen entsprechend der Qualifikationsziele erweitert werden können.			
Beispielhafte Lehrveranstaltungen:						
Nr.	Titel	ECTS	SWS	Lehrform	Pflicht (P) od. Wahlpflicht (WP) etc.	
1.	Lebensmittellehre	3	2	S	P	
2.	Ernährung, Krankheit und Gesundheit	4	2	S	P	
3.	Aktuelle Aspekte der Ernährungs- und Verbraucherbildung	3	2	S	P	

Modul: Fach 1/2-III		Modultitel: Esskultur und Nahrungszubereitung	
Modulkürzel: BA-S1-AUG-3		Sprache: deutsch	
Modulverantwortung: Die aktuellen Modulverantwortlichen finden Sie unter www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/sekundarstufe-i (Downloadkasten rechts).			
Häufigkeit des Angebots / Turnus:	Dauer des Moduls:	Leistungspunkte (ECTS):	
Jährlich	2 Semester	10	
Arbeitsbelastung gesamt:	Davon Präsenzstudium:	Davon Selbststudium (inkl. Modulprüfung):	
300 Stunden	84	216	
Verwendbarkeit des Moduls:			
Teilnahmevoraussetzungen:			
Notwendig: BA-S1-AUG-1 bestanden; erfolgreicher Besuch der Veranstaltung BA-S1-AUG-2-LV1 (Lebensmittellehre); Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)			
Qualifikationsziele / Kompetenzen:			
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> – verfügen über reflektierte Erfahrungen im Planen von Unterricht zu fachbezogenen Kompetenzen und Themen, – verfügen über Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Alltagsgestaltung und analysieren, bewerten und reflektieren diese, – verfügen über vertiefte theoretische Kenntnisse und erweiterte fachpraktische Fähigkeiten im Bereich der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und der Gestaltung von Mahlzeiten und reflektieren diese situationsbezogen und mehrperspektivisch, – begleiten Lernprozesse im ästhetisch-kulinarischen Bereich auf der Basis der Vernetzung vertiefter theoretischer Kenntnisse, fachpraktischer Fähigkeiten und didaktischer Reflexion, – kennen, analysieren und erproben Medien und Methoden der fachbezogenen Bildung, – erfinden, entwerfen, gestalten, konstruieren und experimentieren in fachbezogenen Themenfeldern, – reflektieren die Bedeutung der Möglichkeiten, Gesundheit und Nachhaltigkeit als leitende Kategorien in den unterschiedlichen Handlungsfeldern der Lebensgestaltung für die Lebensqualität zu berücksichtigen, – entwerfen Unterrichtsvorhaben in fachbezogenen Themenfeldern der Ernährungs- und Verbraucherbildung und Nachhaltigkeit. 			

Inhalte des Moduls:					
<ul style="list-style-type: none"> – Praktische Nahrungszubereitung – Ästhetisch-kulinarische Lernarrangements – Sicherheit und Hygiene – Esskultur im Kontext der Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit – Didaktische Konzepte und Methoden im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung – Medienbildung – Berufsorientierung – Nachhaltiger Konsum – Unterrichtsplanung 					
Art der Lehrveranstaltungen:					
3 Seminare					
Lehr- / Lernformen:					
Vortrag, Gruppenarbeit, E-Learning, Selbststudium					
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.	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	3	2	S	P
2.	Esskultur und Nachhaltigkeit	3	2	S	P
3.	Didaktische Konzepte und Methoden im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung	4	2	S	P

Modul: Fach 1/2-IV		Modultitel: Lebensführung und Gesundheit
Modulkürzel: BA-S1-AUG-4		Sprache: deutsch
Modulverantwortung: Die aktuellen Modulverantwortlichen finden Sie unter www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/sekundarstufe-i (Downloadkasten rechts).		
Häufigkeit des Angebots / Turnus:	Dauer des Moduls:	Leistungspunkte (ECTS):
Jährlich	2 Semester	12
Arbeitsbelastung gesamt:	Davon Präsenzstudium:	Davon Selbststudium (inkl. Modulprüfung):
360 Stunden	112	248
Verwendbarkeit des Moduls:		
Teilnahmevoraussetzungen:		
Notwendig: BA-S1-AUG-1 bestanden		
Qualifikationsziele / Kompetenzen:		
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> – analysieren und reflektieren die für die Lebensgestaltung relevanten körper- und gesundheitsbezogenen Handlungsfelder situationsbezogen und mehrperspektivisch, – verfügen über Erfahrungen im Planen und Durchführen von Unterricht zu fachbezogenen Kompetenzen und Themen, – verfügen über Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Alltagsgestaltung und analysieren, bewerten und reflektieren diese, – verfügen über theoretische Kenntnisse und fachpraktische Fähigkeiten im Bereich der Kultur und Technik der Fertigung und Gestaltung textiler Objekte und reflektieren diese situationsbezogen und mehrperspektivisch, – begleiten Lernprozesse im ästhetisch-gestalterischen Bereich auf der Basis der Vernetzung vertiefter theoretischer Kenntnisse, fachpraktischer Fähigkeiten und didaktischer Reflexion, – kennen, analysieren und erproben Medien und Methoden der fachbezogenen Bildung, – erfinden, gestalten, konstruieren und experimentieren in fachbezogenen Themenfeldern, – bewerten exemplarisch die Wertschöpfungskette von Konsumgütern, wie z.B. Textilien, in Bezug auf Globalisierung, Nachhaltigkeit und gesetzliche Rahmenbedingungen, – reflektieren die Bedeutung der Möglichkeiten, Gesundheit und Nachhaltigkeit als leitende Kategorien in der privaten Lebensführung für die Lebensqualität zu berücksichtigen, – entwerfen und erproben Unterrichtsvorhaben in fachbezogenen Themenfeldern der Verbraucherbildung, – kennen Inhalte und Bedeutung wichtiger Textilsiegel für die Kaufentscheidung, – kennen die Grundlagen der Humanökologie, 		

- wenden elementare Arbeitstechniken und Methoden in den Fachwissenschaften sowie Ansätze interdisziplinärer Forschung an,
- reflektieren aktuelle Aspekte der privaten Lebensführung und entwerfen entsprechende Forschungsfragen.

Inhalte des Moduls:

- Alltagskompetenzen
- Private Lebensführung
- Wertschöpfungsketten
- Gebrauchswerterhaltung
- Textilkultur im Kontext der Verbraucherbildung und der Gesundheitsförderung
- Konzepte und Methoden im Bereich Gesundheit und Konsum
- Nachhaltiger Konsum
- Medienbildung
- Berufsorientierung
- Unterrichtsplanung
- Wissenschaftliches Arbeiten

Art der Lehrveranstaltungen:

Seminare

Lehr- / Lernformen:

Vortrag, Referate, Gruppenarbeit, E-Learning, Selbststudium, Projektarbeiten

Modulprüfung / Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:

Art: Hausarbeit

Umfang und Dauer: 40.000 bis 60.000 Zeichen (ohne Leerzeichen)

Modul benotet / unbenotet: benotet

Anmerkungen:

Beispielhafte Lehrveranstaltungen:

Nr.	Titel	ECTS	SWS	Lehrform	Pflicht (P) od. Wahlpflicht (WP) etc.
1.	Bekleidung und textile Objekte in Theorie und Praxis	3	2	S	P
2.	Körper und Gesundheit	3	2	S	P
3.	Didaktische Konzepte und Methoden der Verbraucherbildung	3	2	S	P
4.	Wissenschaftliches Arbeiten im Fach Alltagskultur und Gesundheit	3	2	S	P

Modul: Fach 1/2-V	Modultitel: Ernährung, Lebensführung und Nachhaltigkeit und Gesundheit	
Modulkürzel: BA-S1-AUG-5		Sprache: deutsch
Modulverantwortung: Die aktuellen Modulverantwortlichen finden Sie unter www.ph-gmuend.de/studium/studiengaenge/lehramtsstudiengaenge/sekundarstufe-i (Downloadkasten rechts).		
Häufigkeit des Angebots / Turnus:	Dauer des Moduls:	Leistungspunkte (ECTS):
Jährlich	2 Semester	12
Arbeitsbelastung gesamt:	Davon Präsenzstudium:	Davon Selbststudium (inkl. Modulprüfung):
360 Stunden	84	276
Verwendbarkeit des Moduls:		
Teilnahmevoraussetzungen:		
Notwendig: BA-S1-AUG-1 bestanden; erfolgreicher Besuch der Veranstaltung BA-S1-AUG-3.3 (Didaktische Konzepte und Methoden im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung)		
Qualifikationsziele / Kompetenzen:		
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> – bewerten exemplarisch die Wertschöpfungskette von Konsumgütern in Bezug auf Globalisierung, Nachhaltigkeit und gesetzliche Rahmenbedingungen, – sind in der Lage Informationen und Kommunikation im Bereich Ernährung und Konsum vor dem Hintergrund fundierter wissenschaftlicher Erkenntnisse situationsbezogen und mehrperspektivisch zu analysieren, zu beurteilen und zu diskutieren, – wenden elementare Arbeitstechniken und Methoden in den Fachwissenschaften sowie Ansätze interdisziplinärer Forschung an, – reflektieren und bewerten aktuelle technologische Entwicklungen und ihre Bedeutung für die Gesundheit und Nachhaltigkeit, – analysieren und reflektieren Strategien von Marketing und Werbung für Konsumgüter und/oder Dienstleistungen, – kennen die Bedeutung individueller Erfahrungen und biographischer Prägungen für den Lernprozess und entsprechende adäquate Methoden, – analysieren und reflektieren affine fachdidaktisch-methodische Konzeptionen für den fachbezogenen Unterricht. 		

Inhalte des Moduls:					
<ul style="list-style-type: none"> – Vertieftes Fachwissen in den Handlungsfeldern der privaten Lebensführung – Ernährungsverhalten – Wertschöpfungsketten – Nachhaltiger Konsum – Gesundheitsförderung – Information und Kommunikation – Aktuelle Aspekte in der Ernährungs- und Verbraucherbildung – Didaktische Konzeptionen – Berufsorientierung – Medienbildung 					
Art der Lehrveranstaltungen:					
Seminare					
Lehr- / Lernformen:					
Vortrag, Referat, Gruppenarbeit, E-Learning, Selbststudium					
Modulprüfung / Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten:		Art: Mündliche Modulprüfung Umfang und Dauer: 20 Minuten Modul benotet / unbenotet: benotet			
Anmerkungen:					
Beispielhafte Lehrveranstaltungen:					
Nr.	Titel	ECTS	SWS	Lehrform	Pflicht (P) od. Wahlpflicht (WP) etc.
1.	Lebensführung, Gesundheit und Nachhaltigkeit	4	2	S	P
2.	Methoden im Bereich Ernährung und Konsum	4	2	S	P
3.	Nachhaltiger Konsum	4	2	S	P