Universität Potsdam SoSe 2018

Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Fakultät

Lehreinheit für Wirtschaft Arbeit Technik

Modul BM WAT B BA (StudOrd 2011): Grundlagen Sozioökonomischer Systeme
Modul BM WAT B B (StudOrd 2013): Grundlagen Sozioökonomischer Systeme

Dozenten: Dr. Ulf Holzendorf, Lehreinheit für WAT, Campus Golm, Haus 11, Raum 0.04

M.Ed. Carsten Hinz, Lehreinheit für WAT, Campus Golm, Haus 11, Raum 0.07
 B.Ed. Robert Löffler, Lehreinheit für WAT, Campus Golm, Haus 11, Raum 0.06

Sprechzeiten: nach Vereinbarung

Lehrkonzeption

|  |
| --- |
| KurzcharakteristikStundenvolumen in Bezug auf den angestrebten Abschluss:Für das Bachelorstudium wird ein Arbeitsaufwand von 8 LP (2011‘er Studienordnung) bzw. 9 LP (2013‘er Studienordnung) veranschlagt. Es handelt sich um eine Pflichtveranstaltung. Die Vorlesung im Umfang von 2 SWS findet im Wintersemester statt. Inhaltlich greift die Vorlesung sozioökonomische und ernährungsphysiologische Grundlagen auf.Das durch 4 SWS geführte wöchentliche Seminar/Praktikum setzt die Inhalte der sozioökonomischen Betrachtungen zum privaten Haushalt und der Ernährungs- und Verbraucherbildung um. In ihrer späteren Tätigkeit als Lehrende sollen die Studierenden in der Lage sein, ihre Schülerinnen und Schüler zur Bewältigung ökonomisch und technologisch geprägter Lebenssituationen zu befähigen. Dieses Modul besteht aus zwei Teilen. Im ersten Teil werden die Studierenden in die Grundlagen des ökonomischen Denkens und den zentralen ökonomischen Stoffkategorien vertraut gemacht. Im zweiten Teil des Moduls stehen haushaltsbezogene Denk- und Arbeitsweisen im Fokus der Betrachtungen. Eine Bildung für Nachhaltigkeit wird aus sozioökonomischen, verbraucherorientierten und trophologischen Fokussierungen initiiert. Damit erhalten die Studierenden einen Überblick über grundlegende Trends innerhalb der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Zielstellungen:Die Studierenden sind in der Lage,* die Grundlagen des ökonomischen Denkens anhand zentraler Felder der Volkswirtschaftslehre zu erläutern und mithilfe der Stoffkategorien der ökonomischen Bildung zu analysieren,
* den Haushalt in seiner Akteursrolle in den gesamtwirtschaftlichen Zusammenhang einzuordnen und die Grundpfeiler einer kompetenten Haushaltsführung darzustellen und zu reflektieren,
* die zur Alltagsbewältigung von Jugendlichen in ihrer Rolle als Verbraucher nötigen fachlichen und sozialen Kompetenzen zu analysieren und als Ziel des Unterrichts einzubringen und zu reflektieren.

Die Systematik der Vorlesung orientiert sich an den fachwissenschaftlichen Grundlagen der Volkswirtschaftslehre, Sozioökonomie und der Ökotrophologie. Grundanliegen der Veranstaltung ist das Reflektieren von Inhalten auf die Bildungsrelevanz für Schülerinnen und Schüler. Dabei sollen die Prinzipien der Schülerorientierung, Problemorientierung und Kontroversität, für die zukünftige Arbeit als Lehrerinnen und Lehrer in der Unterrichtsvorbereitung prägend sein.Leitgebend für die auszuprägenden Denk- und Arbeitsweisen im zweiten Teil (Seminar & Praktikum) sind die Kompetenzbereiche nach REVIS.Die Studierenden absolvieren ein Praktikum über Methoden der Nahrungsmittelzubereitung und können diese anwenden. Grundlagen der Ernährungsphysiologie stützen die Einsicht über die Bedeutung einer vollwertigen Ernährung. An Beispielen unterschiedlicher Ernährungskonzepte können die Studierenden Alternativernährungen bewerteten. Durch ihr ernährungsphysiologisches Grundwissen und den dazugehörigen Vermittlungskompetenzen, sind sie in der Lage, mit Kindern und Jugendlichen ernährungserzieherisch zu arbeiten. |
| Gliederung der Lehrveranstaltung | Seminaraufgaben / Diskussionsschwerpunkte und Themenfür Kurzreferate |
| **Teilbereich 1 (Vorlesung, nur im SoSe)**Einführung in die sozioökonomischen und ernährungsphysiologischen Grundlagen* Einführung in das Grundanliegen der Lehrveranstaltung
* Haushälterische Bildung - eine Bildung für alle Schüler?
* Grundbegriffe der Volkswirtschaft
* Grundlagen der Verbraucherbildung Nachhaltigkeit als wirtschaftliches Wesensmerkmal
* Einordnung der Ernährungserziehung in das Schulfach WAT
* Ernährungsphysiologische Grundlagen
 | Eine ergänzende Übersicht ist in den Themenkomplexen 1-6 dargestellt. |
| **Teilbereich 2 (Seminar & Praktikum)**Verbraucherbildung und trophologisches Praktikum* Grundsätze der Hygiene
* Fisch in der Nahrungskette des Menschen
* Vom Halm zum Brot; Getreideprodukte und ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung
* Fleisch - geht es auch ohne? Bedeutung für die menschliche Ernährung
* Die Kartoffel; Nahrungsgrundlage in Mitteleuropa
* Unterrichtsmethode Themenmenü
* Stiftung Warentest; Aufgaben von Verbraucherbildung

  | Die Semesterplanung untersetzt die konkreten terminlichen und organisatorischen Abläufe. |
| **Themenkomplex 1****Sozioökonomische Denkweisen im „Privaten Haushalt“**Die Studierenden erhalten einen Überblick über verschiedene Grundbegriffe innerhalb der Sozioökonomie des privaten HaushaltsSie erwerben Kenntnisse über die Grundbegriffe und können diese diskutieren, bewerten und auf unterschiedliche Situationen transferieren. Der Arbeitsbegriff - Erwerbsarbeit und Eigenarbeit aus haushälterischer Perspektive**Der Haushaltsbegriff****Haushaltsarten, Haushaltstypen**als gesellschaftliche Institutionen:* + Öffentliche Haushalte
	+ Groß- oder Anstaltshaushalte
	+ Private Haushalte

**Der Familienbegriff** **Haushaltstechnik** als differenzierte Betrachtungseinheit | Diskussionsschwerpunkte:* Welche Bedeutung hat Arbeit für den Einzelnen?
* Ist Erwerbsarbeit die einzige anzuerkennende Form der Lebenserhaltung?
* Was ist Arbeit und warum arbeitet der Mensch?

Zu diskutierende Thesen: „Haushalt ist nicht gleich Familie“„Mehr Haushaltstechnik verschafft mehr Freizeit“ |
| **Themenkomplex 2****Der Strukturwandel des privaten Haushalts** Die Studierenden machen sich mit den Aufgaben und der Bedeutung des privaten Haushalts- im Wirtschaftskreislauf vertraut. Sie können ihn aus Konsumenten- und Produzentensicht interpretieren und einordnen.Sie sind in der Lage, die Funktionen der privaten Haushalte zu erläutern und den Einfluss der Erwerbsarbeit auf veränderte Hausarbeit und deren Folgen für eine private Lebensgestaltung abzuleiten.**Die Stellung des Haushalts in Vergangenheit und Gegenwart**Die Studierenden erhalten einen Überblick über die Haushaltslehren in Vergangenheit und Gegenwart. Es wird ein Grundverständnis zur Aufarbeitung historischer wissenschaftlicher Schriften vermittelt, die als Grundlagen für Versorgungsstrategien im privaten Haushalt verstanden werden können. Damit sind die Studierenden in der Lage, die besondere Stellung der Geschlechter innerhalb des Oikos aus historischer Sicht einzuordnen, zu problematisieren und auf heutige gesellschaftliche Bedingungen zu transferieren. | Diskussionsschwerpunkte:Veränderte Tätigkeitsmerkmale innerhalb von Haushaltsfunktionen in den geschichtlichen Zeitabschnitten?Veränderte gesellschaftliche Bedingungen beeinflussen die Versorgungsstrategien und die Esskultur. Die Industrialisierung forcierte veränderte Verzehrgewohnheiten.Diskussionsschwerpunkte:Arbeitsplanung und Aufgabenverteilung im privaten Haushalt. Die Stellung von Mann und Frau im Arbeitsprozess.  |
| **Themenkomplex 3**Leitbilder der VerbraucherpolitikDie Studierenden erhalten einen Überblick über die Grundlagen der Verbraucherpolitik, erwerben Kenntnisse zu den Leitbildern „Konsumentensouveränität“, „Produzentensouveränität“und zum Konzept der Konsumfreiheit.**Verbraucherverhalten am point of sale** KäufertypologienVerkäufer- und KäuferstrategienSupermarktWerbestrategienDer Einfluss von Werbung auf das Kaufverhalten,Funktionen von Verpackung, LebensmittelkennzeichnungWerbeziele und Werbestrategien können am Beispiel erläutert und demonstriert werden. Kritikfähigkeit gegenüber Werbebotschaften herausarbeiten.  | Diskussionsschwerpunkte:Verbraucherpolitische Zielstellungender Bundesregierung, Säulen des Verbraucherschutzes, rechtlicheAbsicherungen des Bürgersüber Gesetze, Rolle vonVereinen und VerbändenStrategieentwicklung vonVerbrauchern zum Verhalten amMarkt |
| **Themenkomplex 4****Testen von Produkten und Dienstleistungen**Didaktische Fasen des Testverlaufes Methoden des TestensInformationen zu Produkten und Dienstleistungen beschaffen und bewerten.Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse bei der Durchführung und Bewertung eigener Tests | Experimentelle Testbeispiele werden entworfen, durchgeführt und in der Gruppe präsentiert. |
| **Komplex 5****Grundlagen des Verbraucherrechts**Die Studierenden erhalten einen Überblick über die staatlich sanktionierten verbraucherrechtlichen Grundlagen in Deutschland und in der EURechtsquellen im Verbraucherrecht, Rechtsgeschäfte im Alltag, Rechtsgeschäfte Minderjähriger,Garantie und Gewährleistungsansprüche,Fernabsatzgesetz,  | Diskussionsschwerpunkte:Geschäftsfähigkeit und Konsequenzen für die Kaufentscheidung,Entwicklung von Diskussionsbeispielen, die schulrelevant aufbereitet werden, zu den verschiedenen Themengruppen.Inwieweit kann insbesondere dieGarantie die Glaubwürdigkeit desHerstellers erhöhen? |
| **Komplex 6****Ernährungserziehung, Nahrungsmittelauswahl und Nahrungsmittelzubereitung unter der Einbeziehung nachhaltiger Kaufentscheidungen***Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung*Die Studierenden bewerten die Nahrungsmittelaufnahme und die Nahrungsmittelzubereitung nach soziokulturellen sowie nach den Leitlinien einer vollwertigen Ernährung nach DGE.*Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung*Eigene Ernährungsstile und Essgewohnheiten werden kritisch reflektiert und Kriterien für eine gesunde Ernährung herausgearbeitet.Experimente mit Nahrungsmitteln untersetzen dieernährungsphysiologischen Erkenntnisbereiche.*Ernährung und Esskultur*Ernährungsstile und Esskultur verändern sich aufgrund unterschiedlicher Lebensumstände.Es wird ein Einblick in verschiedene Esskulturen und Ernährungsgewohnheiten gegeben. *Die nachhaltige Nahrungsmittelproduktion*Innerhalb der thematischen Auseinandersetzung wird die Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und Entsorgung von Nahrungsmitteln bewertet. Die Aspekte des Zusammenhangs von Gesundheit – Ökologie – Ökonomie können bei der Konzipierung und Durchführung eines Themenmenüs eine besondere Beachtung finden.Ausgewählte Themeninhalte ergänzen die praktischen Tätigkeiten in denen die Studierenden grundlegende Planungsinhalte und küchentechnische Arbeitsabläufe erlernen.Die Studierenden erhalten in Seminaren und in Praktika einen Überblick über das Lebensmittelrecht und Lebensmittelhygiene.Sie Erwerben den Fachkundenachweis Lebensmittelrecht und Lebensmittelhygiene, um damit in der Schule Lebensmittel sachgerecht zu verarbeiten. | Diskussionsschwerpunkte:Methoden und Techniken derNahrungszubereitung und Auswahlvon Lebensmitteln, Planung vonMahlzeiten und derenMengenkalkulationLebensmittel gehören nicht in den Müll! Verbrauchertipps zur Müllvermeidung. Nutzen Sie die Argumentation des BMELVDiskussionsschwerpunkte:Eigene Essbiografien analysieren und reflektierenDiskussion und Bewertung alternativer Ernährungskonzepten Stellen Sie den Zusammenhang von Nahrungsmittelauswahl und ernährungsabhängigen Erkrankungen dar!Diskussionsschwerpunkte:Lebensgewohnheiten in anderen Kulturkreisen beschreiben Einflüsse auf eigene Kultur ableiten,die Vor- und Nachteile der Globalisierung problematisieren.Diskussionsschwerpunkte:Ernährung und Konsum aus regionaler und globaler Sicht,Transportaufwendungen,Preispolitik,Soziale Gerechtigkeit,ökologische SchädenPlanung und Präsentation eines Themenmenüs |
| Hinweise: Als klausuräquivalente Leistungserbringung können Einzelpräsentationen für den Teilbereich 2 erbrachtet werden. Darin sind Arbeitsabläufe zur Erstellung einer Menükomponente zu planen, herzustellen und unter den Gesichtspunkten der Nahrungsmittelauswahl und des Gesundheitswertes zu bewerten und zu präsentieren.Literatur:Bergmann, K. (2000*). Der verunsicherte Verbraucher. Neue Ansätze zur unternehmerischen Informationsstrategie in der Lebensmittelbranche*. Berlin: Springer Verlag.Bofinger, P. (2007). *Grundzüge der Volkswirtschaftslehre. Eine Einführung in die Wissenschaft von Märkten*. (2. Aufl.). München: Pearson Studium. Dr. Rainer Wildstiftung (Hrsg.) (2005). *Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen*. Heidelberg: BoD.Kroeber-Riel,W. & Weinberg,P. (2008). *Konsumentenverhalten*. (9. Aufl.). München: Franz Vahlen. May, H. (2001). *Handbuch zur ökonomischen Bildung*. München, Wien: R. Oldenbourg Verlag.Schlieper, C.A. (2002). *Grundfragen der Ernährung*. (16. Aufl.). Hamburg: Verlag Handwerk und Technik. Haushalt in Bildung und Forschung. Erscheinungszeitraum: Viermal jährlich: Verlag Barbara Budrich.Internetadressen:[www.vzbv.de](http://www.vzbv.de)www.vzbv/materialkompass.dewww.aid.dewww.bmelv.de |
|  |