



Pädagogische  
**Hochschule**  
Steiermark

# Studienkommission

der Pädagogischen Hochschule Steiermark

Verordnung der Studienkommission vom 04.04.2011  
Genehmigung durch das Rektorat am 11.04.2011  
Kenntnisnahme durch den Hochschulrat vom  
18.04.2011

gemäß Hochschulgesetz 2005  
(BGBl. I Nr. 30/2006 vom 13.3.2006)  
und der  
Hochschul-Curriculaverordnung 2006  
(BGBl. II Nr. 495/2006 vom 21.12.2006)

Curriculum für das Lehramt  
für den Fachbereich Ernährung an berufs-  
bildenden mittleren und höheren Schulen“

Studiengang  
„Ernährungspädagogik“

(Version 2.5, 7.10.2013)

## INHALTSVERZEICHNIS

Teil I:	Allgemeine Bestimmungen.....	3
1. Abschnitt:	Allgemeine Hinweise.....	3
§ 1	Geltungsbereich .....	3
§ 2	Begriffsbestimmungen .....	3
2. Abschnitt:	Studien an der Pädagogischen Hochschule.....	3
§ 3	Gestaltung der Studien.....	3
§ 4	Gliederung der Studienabschnitte .....	3
§ 5	Zusätzliche Lehrveranstaltungen bzw. Module .....	4
§ 6	Zulassungsvoraussetzungen.....	4
§ 7	Nachweise besonderer Vorkenntnisse.....	4
Teil II:	Lehrveranstaltungen.....	5
1. Abschnitt:	Bildungsziele und Inhalte sowie zu erwerbende Kompetenzen .....	5
§ 8	Allgemeine Bildungsziele.....	5
2. Abschnitt:	Verpflichtend vorgesehene Lehrveranstaltungen.....	5
§ 9	Art der Lehrveranstaltungen .....	5
§ 10	Praktika .....	6
§ 11	Umfang der verpflichtend vorgesehenen Studienfachbereiche.....	6
§ 12	Umfang der Semesterwochenstunden pro Semester .....	7
§ 13	Kompetenzkatalog.....	9
Teil III:	Modularisierung .....	12
§ 14	Modulraster.....	12
§ 15	Modulbeschreibungen des 1. Studienabschnittes.....	14
§ 16	Modulbeschreibungen des 2. Studienabschnittes.....	24
Teil IV:	Prüfungsordnung.....	57
§ 17	Geltungsbereich .....	57
§ 18	Informationspflicht.....	57
§ 19	Bestellungsweise der Prüferinnen und Prüfer sowie Prüfungskommissionen.....	57
§ 20	Anmeldeerfordernisse.....	57
§ 21	Beurteilungskriterien .....	57
§ 22	Ablegung, Beurteilung und Beurkundung von Prüfungen .....	58
§ 23	Prüfungswiederholungen .....	58
§ 24	Rechtsschutz bei Prüfungen und Nichtigklärung von Beurteilungen .....	59
§ 25	Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Vorlesung und Vorlesung mit Übung .....	59
§ 26	Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Seminar, Übung und Arbeitsgemeinschaft.....	59
§ 27	Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Praktikum und Exkursion .....	60
§ 28	Leistungsbeurteilungen im Rahmen der Schulpraktischen Ausbildung.....	60
§ 29	Modulprüfungen.....	60
§ 30	Bachelorarbeit.....	61
§ 31	Nähere Bestimmungen über die Bachelorarbeit.....	61
§ 32	Abschluss des Studiums und Graduierung.....	62
Teil V:	Schlussbemerkungen.....	62
§ 33	In-Kraft-Treten.....	62
Teil VI:	Qualifikationsprofil .....	63

---

**Teil I:**  
**Allgemeine Bestimmungen**

---

---

**1. Abschnitt:        Allgemeine Hinweise**

---

**§ 1**  
**Geltungsbereich**

Diese Verordnung der Studienkommission der Pädagogischen Hochschule Steiermark umfasst das Curriculum des Studienganges zur Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen gemäß des Hochschulgesetzes 2005, BGBl. I Nr. 30/2006, (im Folgenden: HG 2005), der Hochschul-Curriculaverordnung 2006, BGBl. II Nr. 495/2006 (im Folgenden: HCV) und der Hochschulzulassungsverordnung, BGBl. II Nr. 112/2007 (im Folgenden: HZV).

**§ 2**  
**Begriffsbestimmungen**

Im Anwendungsbereich dieses Curriculums sind gemäß § 2 HCV zu verstehen:

(1) Unter „Lehramt“ die mit dem erfolgreichen Abschluss von sechssemestrigen Lehramts-Studien verbundene grundsätzliche Befähigung zur Ausübung des Lehrberufes (eingeschränkt auf Schularten oder Fachbereiche oder Unterrichtsfächer);

(2) Unter „Lehrbefähigung“ die mit dem entsprechenden Lehramt verbundene Berechtigung zur Ausübung des Lehrberufes in bestimmten

- a. Unterrichtsgegenständen an Hauptschulen und an Polytechnischen Schulen sowie
- b. Fachgruppen bzw. Fachbereichen an Berufsschulen sowie an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen;

(3) Unter „Bachelor of Education (BEd)“ der anlässlich des erstmaligen erfolgreichen Abschlusses eines Lehramtsstudiums gemäß § 65 Abs. 1 des Hochschulgesetzes 2005 zu verleihende akademische Grad.

---

**2. Abschnitt:        Studien an der Pädagogischen Hochschule**

---

**§ 3**  
**Gestaltung der Studien**

(1) Die Studien an der Pädagogischen Hochschule Steiermark orientieren sich gemäß § 40 (1) HG 2005 an der Vielfalt und der Freiheit wissenschaftlich-pädagogischer Theorien, Methoden und Lehrmeinungen. Dies bezieht sich auf die Durchführung von Lehrveranstaltungen im Rahmen der zu erfüllenden Aufgaben und deren inhaltliche und methodische Gestaltung.

**§ 4**  
**Gliederung der Studienabschnitte**

(1) Der sechssemestrige Studiengang für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen umfasst gemäß § 40 Abs. 3 HG 2005 einen zweisemestrigen und einen viersemestrigen Studienabschnitt. Der erste Studienabschnitt dauert gemäß § 8 Abs. 1 HCV zwei Semester und umfasst 60 ECTS-Credits, der zweite Studienabschnitt dauert vier Semester und umfasst 120 ECTS-Credits.

## **§ 5**

### **Zusätzliche Lehrveranstaltungen bzw. Module**

Die Studierenden sind berechtigt zusätzliche Lehrveranstaltungen bzw. Module aus dem Angebot der Fort- und Weiterbildung im Ausmaß von höchstens 30 ECTS-Credits in Form eines außerordentlichen Studiums nach Maßgabe freier Plätze zu absolvieren.

## **§ 6**

### **Zulassungsvoraussetzungen**

Gemäß § 3 HZV trifft die Studienkommission der Pädagogischen Hochschule durch Verordnung die erforderlichen näheren Festlegungen:

- (1) Gemäß § 3 Abs. 3 HZV werden durch die Studienkommission folgende Zulassungsvoraussetzungen für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen wie folgt näher festgelegt:
- a) Durchführung eines Screenings zur Überprüfung der Stimm und Sprechleistung. Werden im Rahmen dieses Screenings bzw. in einer Befundung durch einen facheinschlägigen von der Pädagogischen Hochschule Steiermark beauftragten Arzt/eine facheinschlägige von der Pädagogischen Hochschule Steiermark beauftragte Ärztin eines der folgenden Störungsbilder festgestellt bzw. diagnostiziert, erfolgt keine Zulassung zum Studium:  
Sprechablaufstörungen, chronische Dysphonien funktionell/organisch in relevanter Ausprägung, Artikulationsstörungen in relevanter Ausprägung.
  - b) Durchführung der Überprüfung der für die Ausübung des Lehrberufes erforderlichen schriftlichen Kenntnis der deutschen Sprache in Form eines computergestützten Testverfahrens. Können im Rahmen dieses Testverfahrens nicht mehr als 60 Prozent der dafür vorgesehenen Gesamtpunkteanzahl erreicht werden, erfolgt keine Zulassung zum Studium. In allen anderen Fällen erfolgt eine Bepunktung im Ausmaß von 0 bis 10 Punkten.
  - c) Durchführung eines individuellen Eignungs- und Beratungsgespräches einschließlich der Überprüfung der Kenntnisse der deutschen Sprache im Wort. (maximal erreichbare Punktezahl 25)
  - d) Durchführung eines computergestützten standardisierten Testverfahrens zur Feststellung der persönlichen Eignung (maximal erreichbare Punktezahl 45).
  - e) Erreicht eine Zulassungswerberin/ein Zulassungswerber im Rahmen des Zulassungsverfahrens für die unter b) bis d) genannten Bereiche in Summe weniger als 50 Prozent der möglichen Gesamtpunktezahl (in Höhe von 80 Punkten) erfolgt keine Zulassung zum Studium.

(2) Gemäß § 3 Abs. 3 Z 6 HZV wird durch die Studienkommission zur besonderen Eignung für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen wie folgt näher festgelegt:

Gemäß §3 Abs. 2 Z 5 lit.a gilt als einschlägige Berufsbildende Höhere Schule eine im SchOG genannte Berufsbildende Höhere Schule, die dem jeweiligen Berufsfeld entspricht.

Gemäß §3 Abs. 2 Z 5 lit.b gilt als einschlägige Ausbildung:

- a) eine Lehrabschlussprüfung, die sich auf das jeweilige Berufsfeld bezieht
- b) eine im Rahmen der Studienberechtigungsprüfung erfolgreich abgelegte Prüfung für das Wahlfach Fachwissenschaft des Berufsfeldes
- c) eine Berufsreifeprüfung mit berufsfeldbezogenem Fachbereich
- d) der erfolgreiche Abschluss einer berufsbildenden mittleren Schule, die sich auf das jeweilige Berufsfeld bezieht
- e) der erfolgreiche Abschluss von Studien oder Studienteilen im postsekundären Bereich, die sich auf das jeweilige Berufsfeld beziehen.

## **§ 7**

### **Nachweise besonderer Vorkenntnisse**

Der Nachweis eines Erste-Hilfe-Kurses ist bis zum Abschluss des sechsten Semesters zu erbringen und darf bei Vorlage nicht älter als zwei Jahre sein.

---

## Teil II: Lehrveranstaltungen

---

---

### 1. Abschnitt:      Bildungsziele und Inhalte sowie zu erwerbende Kompetenzen

---

#### § 8 Allgemeine Bildungsziele

(1) Gemäß den §§ 8 bis 10 HG 2005 sind die Studien unter Beachtung der Aufgaben, der leitenden Grundsätze und der Kooperationsverpflichtung sowie der Bildungsziele gemäß § 3 HCV so gestaltet, dass sie zu berufsbezogenen Kompetenzen führen und das grundlegende Berufswissen dem jeweiligen Stand der Wissenschaft entspricht. Für Studien, die zu einem Lehramt führen wird insbesondere auf die Lehrpläne der jeweiligen Schulart Bedacht genommen.

(2) Gemäß § 3 Abs. 2 HCV sind die Studien unter Beachtung der gesellschaftlichen, pädagogischen, wirtschaftlichen, technologischen und bildungspolitischen Entwicklungen als wissenschaftlich fundierte und berufsfeldbezogene Hochschulbildung gestaltet, wobei auf Anforderungen wie insbesondere lebensbegleitendes Lernen, integrative Pädagogik, lebende Fremdsprachen, Deutsch als Zweitsprache, Individualisierung und Differenzierung des Unterrichtes, Förderdidaktik, Medienpädagogik, Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnologien, Kompetenzerwerb im Bereich des e-learning, Herstellung internationaler, europäischer und interkultureller Bezüge, Gender Mainstreaming, Stärkung sozialer Kompetenzen, Integration von Menschen mit Behinderungen sowie (Hoch)Begabtenförderung Bedacht genommen wird.

(3) Gemäß Leitbild fördert die Pädagogische Hochschule Steiermark ein von Selbstverantwortung geprägtes, kritisches, reflexives und von hoher fachlicher und sozialer Kompetenz bestimmtes Denken und Handeln der Studierenden basierend auf ethischen Grundsätzen. Sie garantiert durch ihre Nähe zur Schule eine praxisrelevante Aus-, Fort- und Weiterbildung. Ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Partizipation und Mitverantwortung von Lehrenden und Lernenden ist das zentrale Prinzip für die didaktische Gestaltung der Lehr- und Lernprozesse an der „Pädagogischen Hochschule Steiermark“.

---

### 2. Abschnitt:      Verpflichtend vorgesehene Lehrveranstaltungen

---

#### § 9 Art der Lehrveranstaltungen

Dieses Curriculum sieht folgende Arten von Lehrveranstaltungen vor:

(1) Vorlesungen (VO): Sind Lehrveranstaltungen, bei denen die Wissensvermittlung hauptsächlich durch den Vortrag der/des Lehrenden erfolgt.

(2) Vorlesung mit Übung (VU): Sind Lehrveranstaltungen mit einem Vorlesungs- und einem Übungsanteil in einem effektiven Verhältnis.

(3) Seminare (SE): Sind Lehrveranstaltungen zur Vertiefung in Teilbereiche eines Studienfaches und seiner Methoden.

(4) Übungen (UE): Sind Lehrveranstaltungen, in denen Fertigkeiten, Handlungen und anhand konkreter Aufgabenstellungen trainiert werden.

(5) Konversatorien (KO): Sind Lehrveranstaltungen zur individuellen Vertiefung in speziellen Fachbereichen und Modulen.

(6) Exkursionen (EX): Sind Lehrveranstaltungen, in denen eine praxisbezogene Auseinandersetzung mit den Aspekten des jeweiligen pädagogischen Fachbereichs ermöglicht wird. Lehrende und Studierende kooperieren in der Vorbereitung, Planung, Durchführung und Auswertung der Lehrveranstaltung.

(7) Praktika (PK): Praktika dienen der Umsetzung und Anwendung praktischer Erkenntnisse. Sie werden direkt in externen Einrichtungen durchgeführt, passen inhaltlich zur eigenen Studienrichtung und bauen auf die bisherigen Studieninhalte auf.

## **§ 10 Praktika**

### (1) Berufspraktikum (24 Wochen Vollbeschäftigung)

- a) Ziel des Berufspraktikums ist die Erlangung von Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. Daher hat die Ergänzung und berufspraktische Anwendung der von den Studierenden im Rahmen ihrer Vorbildung und des Studiums an der Pädagogischen Hochschule Steiermark - Berufspädagogisches Institut erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im Mittelpunkt zu stehen.
- b) Das Berufspraktikum ist so anzulegen, dass den Studierenden ein möglichst umfassender Einblick in betriebsrelevante Organisationsstrukturen und Arbeitsabläufe vermittelt wird.
- c) Die Auswahl geeigneter Praxisstellen sowie der Abschluss des erforderlichen Dienstverhältnisses bleibt grundsätzlich den einzelnen Studierenden vorbehalten. Die Hochschul- und Institutsleitung soll jedoch im Rahmen ihrer Möglichkeiten sowie im Zusammenwirken insbesondere mit Schulbehörden und Interessensvertretungen dazu beitragen, dass geeignete Praxisstellen in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen. Ebenso ist den Studierenden die erforderliche Beratung anzubieten.

### (2) Schulpraktikum (mindestens 45 Unterrichtseinheiten)

Das Schulpraktikum ist an einer einschlägigen berufsbildenden Schule zu absolvieren und soll den Studierenden die Möglichkeit geben, durch kontinuierlich angeleitete und selbständige Führung des Unterrichts in Unterrichtsgegenständen ihres Fachbereichs sowie durch Teilnahme an Veranstaltungen der Schule ihre Unterrichtserfahrung zu vertiefen und Einblick in den Ablauf des Schulgeschehens zu gewinnen.

## **§ 11**

### **Umfang der verpflichtend vorgesehenen Studienfachbereiche**

(1) Das Curriculum des sechssemestrigen Studienganges zur Erlangung des Lehramtes für Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen sieht gemäß § 16 Abs. 1 HCV 2006 Lehrveranstaltungen in den nachstehenden Studienfachbereichen im Ausmaß der zugewiesenen ECTS-Credits vor:

Verpflichtend vorgesehene Studienfachbereiche für nicht im Dienst stehende Lehrerinnen und Lehrer	Semesterwochenstunden (SWStd)	ECTS-Credits
Humanwissenschaften	28	39
Fachwissenschaften	47	54
Fachdidaktiken	16	26
Schulpraktische Studien	20	33
Ergänzende Studien	14	16
Berufspraxis		3
Bachelorarbeit		9
Summe	125	180

(2) Alle 6 Semester werden gemäß § 17 (2) HCV 2006 als Vollstudium angeboten.

(4) Aus Aktualitätsgründen können nichtverpflichtend zu inskribierende Lehrveranstaltungen angeboten werden.

## § 12 Umfang der Semesterwochenstunden pro Semester

Studienfachbereich Studienfach	GSWSt	Lehrveranstaltung	LV	GSWSt	1. Studienabschnitt		2. Studienabschnitt				
					1. Sem	2. Sem	3. Sem	4. Sem	5. Sem	6. Sem	
<b>Humanwissenschaften 28 (39 ECTS)</b>											
Aktuelle Humanwissenschaften	7	Aktuelle Aspekte der Humanwissenschaften	VU	1	1						
			SE	6					2	4	
Wissenschaftliches Arbeiten	2	Wissenschaftliches Arbeiten	VO	1	1						
			SE	1	1						
Erziehungswissenschaft	3,5	Theorien der Erziehung Jugendlicher	VU	3,5	1,5	1	1				
			SE								
Unterrichtswissenschaft	3,5	Theorien des Lehrens und Lernens in der Berufsbildung	VU	3,5	0,5	2				1	
			SE								
Pädagogische Psychologie	3,5	Theorien der Pädagogischen Psychologie	VU	3	1	2					
			SE	0,5			0,5				
Pädagogische Soziologie	3,5	Theorien der Pädagogischen Soziologie	VU	3,5	1,25	1				1,25	
			SE								
Religionspädagogik/Ethik	5		VU	1	1						
			VU	4		1,5			1,5	1	
	<b>28</b>			<b>28</b>	<b>8,25</b>	<b>7,5</b>	<b>1,5</b>	<b>0</b>	<b>5,75</b>	<b>5</b>	
<b>Fachdidaktik 16 (26 ECTS)</b>											
Fachdidaktik	16	Fachdidaktische Grundlagen	VU	1,5	1,5						
		Spezielle Fachdidaktiken	SE	14,5		2,5	2	3	3	4	
	<b>16</b>			<b>16</b>	<b>1,5</b>	<b>2,5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
<b>Schulpraktische Studien 20 (33 ECTS)</b>											
Didaktik	3	Didaktik mit Mediendidaktik	SE	3	0,5	0,5	1		0,5	0,5	
Unterrichtstechnologie	3	Unterrichtstechnologie	Ü	3	1,5	1		0,5			
Schulpraxis	14	Schulpraktische Übungen	Ü	14	0,5	1,5	3	3,5	2	3,5	
	<b>20</b>			<b>20</b>	<b>2,5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2,5</b>	<b>4</b>	
<b>Fachwissenschaften 47 (54 ECTS)</b>											
Ernährungswissenschaftliche Studienfächer 16 (23 ECTS)	6	Ernährungswissenschaft	VO	4		2	2				
			VU	2			2				
	3	Lebensmitteltechnologie, Lebensmittellehre	VO	3			2	1			
			VU	1			1				
	4	Diätetik	SE	3				2	1		
			VU	1	1						
3	Chemische Grundlagen, Biochemie	VO	2		2						
		VU	1	1							
Ernährungswirtschaftliche Studienfächer 23 (23 ECTS)	3	Servicemanagement	Ü	3		1	1	1			
	2	Getränketechnik	SE	2	2						
	9	Küchen- und Ernährungswirtschaft	Ü	9		3	4	2			
	5	Management der Gemeinschaftsverpflegung	Ü	5			3	2			
	2	Angewandte Informatik	SE	2	2						
	2	Tourismus	SE	2	2						
Ökonomische Studienfächer 5 (5 ECTS)	1	Ökologie und Humanökologie	VO	1	1						
	2	Arbeitswissenschaft	VU	2	2						
	2	Projektmanagement	VO	1				1			
SE			1						1		
Humanbiologische Studienfächer 3 (3 ECTS)	2	Prävention und Gesundheit	VO	2	2						
			SE								
1	Arbeits- und Betriebshygiene	VO	1	1							
	<b>47</b>			<b>47</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	

Ergänzende Studien 14 (16 ECTS)										
Schulrecht, Politische Bildung	2	Schulrecht, Politische Bildung	VO	2	1					1
			SE	0						
Englisch als Arbeitssprache	3	Englisch als Arbeitssprache	SE	3	1	1	1			
Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege, Rhetorik	1,5	Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege, Rhetorik	Ü	1,5	1	0,5				
Autonomer Studienbereich, Aktuelle Fachbereiche	7,5	Autonomer Studienbereich	SE	7,5					2,5	5
	<b>14</b>			<b>14</b>	<b>3</b>	<b>1,5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2,5</b>	<b>6</b>
<b>125</b>				<b>125</b>	<b>27,25</b>	<b>23,5</b>	<b>21,5</b>	<b>18</b>	<b>14,75</b>	<b>20</b>

Ergänzungsmodule für nicht facheinschlägig Vorgebildete										
Ernährung des Menschen	2	Ernährungslehre (Energiebilanz, Makronährstoffe)	VO	2	2					
Ernährungswirtschaftliche Grundlagen	2	GL Service	Ü	2	2					
	5	GL der Nahrungszubereitung	Ü	5	5					
				<b>9</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
				<b>134</b>	<b>36,25</b>	<b>23,5</b>	<b>21,5</b>	<b>18</b>	<b>14,75</b>	<b>20</b>

<b>24 Wochen Betriebspraktikum</b>	<b>3 ECTS</b>
<b>Bachelorarbeit</b>	<b>9 ECTS</b>
<b>3 Wochen Schulpraktikum</b>	



**§ 13**  
**Kompetenzkatalog**

Standards/Kompetenzen	Module
<i>Standard 1: Planung, Durchführung und Reflexion von Unterricht</i>	
<p>Die/der Studierende ...</p> <p>plant den Unterricht auf Grund ihres/seines Wissens über die Leitideen und Leitsätze der betreffenden Schule und die Situation der Lernenden.</p> <p>ist in der Lage, ihren/seinen Unterricht differenziert und theoriegestützt zu planen, durchzuführen und zu reflektieren.</p> <p>konstruiert Lernsituationen, die Schülerinnen und Schüler dazu befähigen, sich über zu verständigen.</p> <p>ist eine reflektierende Praktikerin/ein reflektierender Praktiker.</p> <p>verfügt über die Kompetenz, Rückmeldungen präzise zu kommunizieren.</p> <p>handelt bei Konflikten und Gewalt präventiv und intervenierend.</p> <p>gestaltet das „Classroom-management“ effektiv.</p> <p>kommuniziert kontext-, adressaten- und aufgabenspezifisch.</p> <p>kann sich mündlich und schriftlich klar, differenziert und fehlerfrei ausdrücken.</p> <p>nutzt personale, didaktische und mediengebundene Informations- und Kommunikationstechniken einschließlich der Strategien des e-Learning.</p>	<p>M 1-1</p> <p>M 1-2</p> <p>M 1-3</p> <p>M 2-1</p> <p>M 2-2</p> <p>M 3-1</p> <p>M 3-2</p> <p>M 4-1</p> <p>M 4-2</p> <p>M 5-4</p> <p>M 6-1</p> <p>M 6-2</p>
<i>Standard 2: Wissen, Können, Fertigkeiten, Reflexion</i>	
<p>Die/der Studierende ...</p> <p>beherrscht die Inhalte ihres/seines Berufsbereiches.</p> <p>weiß um die Bedeutung und Notwendigkeit eigenständiger kontinuierlicher Weiterbildung.</p> <p>kann fachwissenschaftliche und fachdidaktische Aspekte verknüpfen.</p> <p>kann fachpraktische und fachdidaktische Aspekte verknüpfen.</p> <p>kann die Lehrpläne des eigenen Berufsbereiches professionell interpretieren.</p> <p>transferiert Wissen aus dem ernährungspsychologischen und ernährungswissenschaftlichen Fachbereich in die Ernährungspraxis.</p> <p>kann Fachinhalte nach didaktischen und fachdidaktischen Richtlinien werten und gestalten.</p> <p>kann die Marketingstrategien der Tourismuswirtschaft umsetzen.</p> <p>beherrscht Hygienefragen zum Schutz der Gesundheit.</p> <p>besitz Kenntnisse grundlegender chemischer, biologischer, humanbiologischer Vorgänge.</p> <p>beherrscht fachliches Wissen über die Zusammensetzung des menschlichen Körpers sowie über die für den menschlichen Organismus notwendigen Nährstoffe.</p> <p>kann ernährungswissenschaftliches Fachwissen bei bestimmten Zielgruppen anwenden.</p> <p>beherrscht Servicetechniken und unterschiedliche Servierabläufe.</p> <p>beherrscht die Techniken der Küchenpraxis</p> <p>transferiert Human- und Fachwissenschaften in Handlungskonzepte.</p> <p>kennt den Umgang mit Ressourcen und setzt sie zielgerichtet ein.</p> <p>besitzt fundiertes Wissen über grundlegende lebensmittelchemische und –technologische Vorgänge und Zusammenhänge.</p> <p>transferiert Berufserfahrung in das persönliche und berufliche Handeln.</p> <p>setzt Hygienerichtlinien nach dem HACCP-Konzept um.</p> <p>setzt unterschiedliche Kommunikationsmodelle zur Lösung von Problemstellungen in Betrieb und Schule ein.</p> <p>kann Mitarbeiter/innen führen.</p> <p>kann selbständig und eigenverantwortlich im Fachpraxisbereich arbeiten.</p> <p>weiß um die Bedeutung bewegungsorientierter Gesundheitsförderung.</p> <p>beherrscht Grundlagenwissen zur Durchführung unterschiedlicher kultureller Veranstaltungen in schulischen und außerschulischen Gebieten.</p> <p>kann individuell abgestimmte Ernährungsberatungskonzepte erstellen</p>	<p>M 1-4</p> <p>M 1-5</p> <p>M 2-4</p> <p>M 3-1</p> <p>M 3-2</p> <p>M 4-1</p> <p>M 4-2</p> <p>M 4-3</p> <p>M 4-4</p> <p>M 4-5</p> <p>M 5-4</p> <p>M 5-5</p> <p>M 6-5</p>

plant, organisiert und evaluiert Projekte im Gesundheitsbereich plant, organisiert und evaluiert Projekte im Ernährungsberatungsbereich plant, organisiert und evaluiert Projekte im Tourismusbereich	
<b>Standard 3: Heterogenität/Interkulturalität/Internationalität</b>	
Die/der Studierende ... weiß um die Verschiedenheiten von Schüler/innen in Bezug auf soziale Schicht und Gender. weiß um die Verschiedenheiten ihrer Schüler/innen in Bezug auf Kultur und Sprache und akzeptiert diese Heterogenität. ist fähig, die Entfaltung der Anlagen und Ausdrucksmöglichkeiten zu unterstützen. kann Formen des angemessenen Umgangs mit ihnen in heterogenen Gruppen anwenden. bezieht die Heterogenität in ihre Überlegungen bei der Planung und Gestaltung von Unterricht und Schulleben mit ein. hält sich an das gesetzliche Verbot von sozialer Diskriminierung. kennt die Vernetzung der europäischen Bildungslandschaft und kann sie für die eigene Entwicklung nützen	M 1-1 M 1-2 M 2-1 M 2-3 M 3-3 M 5-1 M 5-2 M 6-1, a M 6-2 a M 6-4a, b
<b>Standard 4: Schule und Gesellschaft/Politik und Recht</b>	
Die/der Studierende ... weiß, dass die Schule Teil eines gesamtgesellschaftlichen dynamischen Systems ist. weiß, dass die Schule in einem Spannungsfeld von Kultur, Gesellschaft, Demokratie, Ökonomie und Ökologie steht. begreift den Wandel der Schule als Teil des sozialen Wandels. hält sich an das gesetzliche Verbot von körperlichen, sexuellen, kulturellen und religiösen Übergriffen. kennt die rechtlichen und administrativen Maßnahmen und kann sie korrekt anwenden.	M 1-1 M 1-2 M 2-1 M 2-3 M 5-1 M 5-2 M 6-1 a, b M 6-4 c
<b>Standard 5: Begabungsförderung/Inklusion</b>	
Die/der Studierende ... ist fähig, Lernende in ihrer Entwicklung umfassend zu fördern. kennt Methoden des Erkennens von speziellen Erziehungs- und Bildungsbedürfnissen. weiß um unterschiedliche Behinderungen bei Kindern und kennt die dafür erforderlichen pädagogischen Maßnahmen. weiß um spezielle Beeinträchtigungen der Kompetenzen „Lesen“, „Schreiben“ und „Rechnen“ und ihre pädagogische Berücksichtigung. weiß um die rechtlichen und pädagogischen Besonderheiten der schulischen Integration. weiß um die Hintergründe und die speziellen pädagogischen Maßnahmen bei sozial und/oder psychisch begründeten besonderen Verhaltensweisen. kennt mögliche Teilleistungsschwächen und berücksichtigt sie im inklusiven Kontext.	M 1-1 M 1-2 M 2-1 M 2-3 M 5-1 M 6-1, b M 6-4a, b
<b>Standard 6: Persönlichkeitsbildung, soziale Kompetenz und Gesundheit</b>	
Die/der Studierende ... kann durch eigenes Handeln positive Wertorientierungen, Haltungen und Handlungen überzeugend vorleben. kann die Herausbildung und Entwicklung entsprechender Orientierungen bei Schüler/innen nachhaltig anregen. kann Schülerinnen und Schüler durch die Erschließung anderer Erfahrungen, Kulturen und Traditionen bei der Entfaltung toleranter und weltoffener sozialer Fähigkeiten unterstützen. kann ein gesundheitsförderliches Zusammenleben fördern und praktizieren.	M 1-1 M 1-3 M 2-1 M 3-3 M 4-3 M 4-4 M 6-4 c
<b>Standard 7: Wissenschaftliche Diskursfähigkeit/Forschung und Innovation</b>	
Die/der Studierende ...	M 1-3

<p>kann wissenschaftliche Forschungsergebnisse rezipieren, kritisch reflektieren und in die eigene Arbeit transferieren.</p> <p>kennt Formen des wissenschaftlichen Diskurses und kann diese angemessen anwenden.</p> <p>versteht die zentralen Konzepte, Forschungsinstrumente und Strukturen der jeweiligen Disziplin.</p> <p>kann Forschungsfragen formulieren.</p> <p>beherrscht Verfahren der Datenerhebung, Auswertung und Interpretation der Ergebnisse.</p>	<p>M 5-3</p> <p>M 6-3</p>
<p><b>Standard 8: Diagnostizieren, Beurteilen und Beraten</b></p>	
<p>Die/der Studierende ...</p> <p>kennt die unterschiedlichen Beurteilungsformen sowie ihre Funktionen und Wirkungen.</p> <p>setzt die Verfahren zur Feststellung und Beurteilung von Leistungen und Produkten fachgerecht ein.</p> <p>kann den Fortschritt von Leistung nach verschiedenen Kriterien und mit unterschiedlichen Verfahren erheben, analysieren, interpretieren und rückmelden.</p> <p>kann aus der Feststellung und Beurteilung von Leistungen Erkenntnisse für die weiteren Lernprozesse ableiten.</p>	<p>M 1-1</p> <p>M 1-3</p> <p>M 2-1</p> <p>M 4-1</p> <p>M 6-1 a, c</p> <p>M 6-2c</p>
<p><b>Standard 9: Lehren und Lernen</b></p>	
<p>Die/der Studierende ...</p> <p>kennt die Voraussetzungen von Teamfähigkeit und kann sie erfolgreich im Unterricht umsetzen.</p> <p>kennt Handlungskompetenzen für den Umgang mit sozial-emotional begründeten Verhaltensauffälligkeiten.</p> <p>ist fähig, Lernende einzeln und in Gruppen in ihren Lernprozessen zu fördern.</p> <p>konstruiert Lernsituationen, die Lernende dazu befähigen, kritisch und verantwortungsbewusst zu denken und zu handeln.</p> <p>setzt Lehr- und Lernformen ein, die dazu beitragen, dass Probleme eigenständig erkannt und gelöst werden können.</p> <p>konstruiert Lernsituationen, die Lernende befähigen, ihre Umwelt kreativ zu gestalten.</p> <p>trägt zu einer von Vertrauen geprägte Lebens- und Lernkultur bei.</p> <p>versteht, wie Schülerinnen und Schüler sich entwickeln und lernen.</p> <p>weiß, wie sich Schülerinnen und Schüler eigenverantwortlich Fachwissen und Fachkönnen aneignen.</p>	<p>M 1-1</p> <p>M 1-2</p> <p>M 2-1</p> <p>M 2-3</p> <p>M 6-1 c</p>
<p><b>Standard 10: Ethik der Lehrenden und Lernenden/Religion und Tradition</b></p>	
<p>Die/der Studierende ...</p> <p>versteht sich als ethisch verantwortliche Lehrperson.</p> <p>weiß um die Bedeutung rechtlicher und ethischer Normen.</p> <p>kennt wesentliche Aspekte der Moralentwicklung bei Kindern und Jugendlichen.</p> <p>kennt die Besonderheiten kultureller und religiöser Biografien und kann sie vermitteln.</p> <p>kennt grundlegende Aspekte und Formen des inner- und interreligiösen Dialoges.</p> <p>kann kulturell oder religiös bedingte unterschiedliche Wertesysteme erkennen und damit angemessen umgehen.</p> <p>ist in der Lage, auf ethisch bedenkliches Verhalten kompetent und reflektiert einzugehen.</p>	<p>M 1-1</p> <p>M 1-2</p> <p>M 2-3</p> <p>M 5-2</p> <p>M 6-4 a, b, c</p>
<p><b>Standard 11: Professionalität in pädagogischen Berufsfeldern</b></p>	
<p>Die/der Studierende ...</p> <p>überprüft die Wirkung ihrer/seiner Tätigkeit auf andere (Schülerinnen und Schüler, Eltern, Schulhausteam, gesellschaftliches Umfeld).</p> <p>versteht sich als Experte/Expertin in der eigenen Profession.</p> <p>sieht sich als Teil eines kooperativen kollegialen Teams</p>	<p>M 1-1</p> <p>M 2-1</p> <p>M 3-4</p>

## Teil III: Modularisierung

### § 14 Modulraster

Pädagogische Hochschule Steiermark – Studiengang Ernährungspädagogik					
1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
EP 1-1	EP 2-1	EP 3-1	EP 4-1	EP 5-1	EP 6-1
Studieneingangsphase	Lehrer/innenpersönlichkeit und Professionalität	Fachpraktischer Unterricht I	Fachpraktischer Unterricht II	Leistungsbeurteilung und Evaluation	a) Krisenmanagement b) Inklusion in der Berufspädagogik c) Lerntechniken
incl. Schulrecht 1 ECTS					incl. Polit. Bildung 0,75 ECTS
Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Aufbaumodul	Pflicht/Aufbaumodul	Wahlpflicht/Aufbaumodul
SGÜ/SFBÜ	SGÜ/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGÜ/SFBÜ	SGÜ/SFBÜ
5 SWS 6 ECTS	4,5 SWS 6 ECTS	3 SWS 6 ECTS	3 SWS 6 ECTS	4,25 SWS 6 ECTS	4,5 SWS 6 ECTS
1 BSA	0,25 BSA	0,75 BSA	0,75 BSA	0,75 BSA	0,5 BSA
EP 1-2	EP 2-2	EP 3-2	EP 4-2	EP 5-2	EP 6-2
Grundlagen und Theorien der Humanwissenschaften	Medien und Methoden in der Berufspädagogik	Fachtheoretischer Unterricht II	Fachtheoretischer Unterricht II	Gesellschaftliche und globale Aspekte der Ernährung	a) Alternative Ansätze in der Berufspädagogik b) Persönlichkeitsentwicklung im beruflichen Kontext c) Projektunterricht
incl. Religionspäd. 1 ECTS				incl. Religionspäd. 2 ECTS	
Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Aufbaumodul	Pflicht/Aufbaumodul	Wahlpflicht/Aufbaumodul
SGÜ/SFBS	SGÜ/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGÜ/SFBÜ
5,25 SWS 6 ECTS	4,5 SWS 6 ECTS	3 SWS 6 ECTS	3 SWS 6 ECTS	4 SWS 6 ECTS	4,25 SWS 6 ECTS
0 BSA	0,5 BSA	0,75 BSA	0,75 BSA	0,50 BSA	0,25 BSA
EP 1-3	EP 2-3	EP 3-3	EP 4-3	EP 5-3	EP 6-3
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufspädagogik	Ernährung definierter Personengruppen	Projekt- und Betriebsmanagement	Erstellung der Bachelorarbeit	Erstellung der Bachelorarbeit Schwerpunktbildung (aktuelle Angebote)
	incl. Religionspäd. 2 ECTS				
Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Aufbaumodul	Pflicht/Aufbaumodul	Pflicht/Aufbaumodul
SGÜ/SFBÜ	SGÜ/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGÜ/SFBÜ	SGÜ/SFBÜ
5 SWS 6 ECTS	4,5 SWS 6 ECTS	5,5 SWS 6 ECTS	3 SWS 6 ECTS	6 ECTS	2,5 SWS 6 ECTS
0,5 BSA	0,50 BSA	0,75 BSA	2 BSA	3 BSA	3,5 BSA
EP 1-4	EP 2-4	EP 3-4	EP 4-4	EP 5-4	EP 6-4
Grundlagen des Tourismus	Ernährung des Menschen I	Ernährung des Menschen II	Ernährung des Menschen III	a) Erwachsenenbildung b) Schulentwicklung und QS c) Berufsbildung	a) Interkulturelle Pädagogik b) Heterogenität c) Soziales Lernen
					incl. Religionspäd. 2 ECTS
Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Aufbaumodul	Wahlpflicht/Aufbaumodul	Wahlpflicht/Aufbaumodul
SGS/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGS/SFBS	SGÜ/SFBÜ	SGÜ/SFBÜ
6 SWS 6 ECTS	4,75 SWS 6 ECTS	5 SWS 6 ECTS	5 SWS 6 ECTS	3 SWS 6 ECTS	3,75 SWS 6 ECTS
0,5 BSA	1 BSA	1 BSA	1,5 BSA	0,5 BSA	0,25 BSA
EP 1-5	EP 2-5	EP 3-5	EP 4-5	EP 5-5	EP 6-5
Naturwissenschaftliche Grundlagen	Küchen- und Restaurantmanagement I	Küchen- und Restaurantmanagement II	Küchen- und Restaurantmanagement III	Professionalität im Fachbereich - Schwerpunkte: a) Ernährung I b) Bewegung I c) Management im tourist. Bereich I	Professionalität im Fachbereich - Schwerpunkte: a) Ernährung II b) Bewegung II c) Management im tourist. Bereich II
Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Basismodul	Pflicht/Aufbaumodul	Wahlpflicht/Aufbaumodul	Wahlpflicht/Aufbaumodul
SGS/SFBS	SGS/SFBÜ	SGS/SFBÜ	SGS/SFBS	SGS/SFBÜ	SGS/SFBÜ
6 SWS 6 ECTS	5,25 SWS 6 ECTS	5 SWS 6 ECTS	4 SWS 6 ECTS	3,5 SWS 6 ECTS	5 SWS 6 ECTS
1,25 BSA	2 BSA	1 BSA	2,25 BSA	0,5 BSA	1,25 BSA
125 SWStd			180 ECTS		

Erläuterungen:

BSA: Betreute Studienanteile

SFBÜ: Studienfachbereichsübergreifend

SFBS: Studienfachbereichsspezifisch

SGÜ: Studiengangübergreifend

SGS: Studiengangsspezifisch

## § 15 Modulbeschreibungen des 1. Studienabschnittes

<b>Kurzzeichen:</b> EP 1-1	<b>Modulthema:</b> Studieneingangsphase
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/1. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 1. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> keine	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... werden hinsichtlich der organisatorischen Rahmenbedingungen des Studiums informiert, erhalten Informationen zum Studienplan und zu den Studienschwerpunkten der Ernährungspädagogik ... erwerben ein breites Spektrum an Grundlagen- und Orientierungswissen für ihr berufliches Handeln ... reflektieren die Wahl des Studienzweiges	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Einführung in das Studium:</b> Organisatorische Grundlagen für die Absolvierung des Studiums, allgemeine Fragen der Studieneignung, Studieninhalte, des Studienaufbaus und der Studienanforderungen <b>Humanwissenschaften:</b> Grundsätzliche Vorstellung der Humanwissenschaften mit ihren Teildisziplinen, deren Abhängigkeiten und deren Bedeutung für die Berufspädagogik. <b>Didaktik:</b> Das Lehrer/innenbild aus ganzheitlicher Sicht; Grundlagen der Unterrichtsplanung, Lehrplan <b>Schulrecht:</b> Rechtliche Grundlagen des berufsbildenden Schulwesens (SCHUG, SCHOG), Grundzüge des Dienst- und Besoldungsrechts der Lehrer/innen; Führung von Amtsschriften. <b>Einführung in das Lehrverhalten:</b> Skills für die Anwendung in der pädagogischen Praxis <b>Einführung in die Fachwissenschaften:</b> Strukturelle Übersicht über die einzelnen Disziplinen in den Fachwissenschaften, deren Verknüpfungen und zu erreichende Ziele im Rahmen der Ausbildung <b>Präsentation und Rhetorik:</b> Grundlagen erfolgreicher Kommunikation	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse grundlegender Fragestellungen aller Studienfachbereiche, Selbstreflexion und personale Kompetenz als Grundlage für die Studienwahl Fähigkeit zur Erhebung des eigenen Lernprozesses und Bewertung der eigenen Leistungen sowie Ableitung von entwicklungsorientierten Schlussfolgerungen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
	Einführung in das Studium	VO		1	12		
HU	Einführung in die Humanwissenschaften	VU	1,00		12	13,00	1,00
SPS	Grundlagen der Didaktik	SE	0,50		6	19,00	1,00
EG	Grundlagen des Schulrechts und der Administration	VO	1,00		12	13,00	1,00
SPS	Einführung in das Lehrverhalten	SE	0,50		6	12,75	0,75
FD	Einführung in die Fachwissenschaften	VU	1,50		18	19,50	1,50
EG	Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege und Rhetorik	ÜE	0,50		6	12,75	0,75
			5	1	60	90	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b>

<b>Kurzzeichen:</b> EP 1-2	<b>Modulthema:</b> Grundlagen und Theorien der Humanwissenschaften
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/1. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGÜ/SFBS	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 1. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> keine	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> keine	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... kennen die ausgewählte grundlegende Theorien und Fragestellungen des jeweiligen Faches und können Lösungsmöglichkeiten zu diesen Fragestellungen erläutern ... können zwischen Alltagstheorien und wissenschaftlichen Theorien differenzieren ... können an einfachen Beispielen des jeweiligen Faches das bisher Erlernte in ihren Berufsalltag transferieren	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Erziehungswissenschaft:</b> Theorien der Erziehung und Bildung; Entwicklungen und Richtungen der Erziehungswissenschaft; Theoriebildung in der Erziehungswissenschaft <b>Unterrichtswissenschaft:</b> Grundlagen der Unterrichtswissenschaft; exemplarische Fragestellungen im Kontext der Ernährungspädagogik <b>Pädagogische Psychologie:</b> Grundlagen und Theorien der Pädagogischen Psychologie; exemplarische Fragestellungen im Kontext der Ernährungspädagogik <b>Pädagogische Soziologie:</b> Grundlagen der Pädagogischen Soziologie; Soziales Handeln und Soziale Strukturen; Bedeutung der Pädagogischen Soziologie, ausgewählte Fragestellungen und Forschungspraxis, <b>Religionspädagogik:</b> Grundlegende Einführung in die Religionspädagogik; biografische Zugänge zum Fach; Bedeutung der Religion für die Menschen und für die Gesellschaft; ausgewählte Fragestellungen	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Erziehungswissenschaftliches, unterrichtswissenschaftliches, psychologisches, soziologisches und religionspädagogisches Grundlagen- und Theoriewissen Kenntnisse ausgewählter grundlegender Fragestellungen des jeweiligen Faches, Verständnis für dessen Bedeutung für die Berufspädagogik und das Studien- und Forschungsangebot an der PH Graz Fähigkeit zur niveaudifferenzierten Anwendung der erworbenen Kenntnisse	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
HU	Erziehungswissenschaft	VU	1,50		18	25,75	1,75
HU	Unterrichtswissenschaft	VU	0,50		6	6,50	0,50
HU	Pädagogische Psychologie	VU	1,00		12	19,25	1,25
HU	Pädagogische Soziologie	VU	1,25		15	22,50	1,50
HU	Religionspädagogik	VU	1,00		12	13,00	1,00
			5,25	0	63	87	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 1-3	<b>Modulthema:</b> Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/1. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 1. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> keine	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... verstehen die Bedeutung exakter wissenschaftlicher Forschung, inkl. der Erstellung von Forschungsfragen, Hypothesen und der Operationalisierung des Forschungsprozesses ... kennen wesentliche mathematisch-statistische und methodische Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens inkl. des Umgangs mit wissenschaftlicher Literaturbearbeitung und -recherche ... lernen an praktischen Beispielen einen einfachen Forschungsprozess ... beherrschen die Handhabung und den praktischen Einsatz von audiovisuellen Medien und Einrichtungen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten:</b> Grundlagen der wissenschaftlichen Lektüre; Hilfsmittel und Methoden des Umgangs mit wissenschaftlicher Literatur; Literaturrecherche und –bearbeitung, Grundbegriffe der Statistik; Erläuterung des Forschungsprozesses; Hypothesenbildung; quantitative und qualitative Methodenvielfalt; Stichproben; Datenerhebung; Forschungspraxis und Forschungsangebote im Bereich Berufspädagogik an der PH Graz <b>Angewandtes wissenschaftliches Arbeiten:</b> Durchführung eines exemplarischen, einfachen Forschungsprozesses, Betreute Individualphase: Übungen zur Datenauswertung <b>Angewandte Informatik:</b> Grundlegende Anwendung von Software zur Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten und zur Küchenverwaltung, Datenerhebung, Datenverarbeitung und Datenanalyse, Betreute Individualphase: Übungen zur Datenauswertung <b>Unterrichtstechnologie:</b> Kenntnisse und Fertigkeiten beim Einsatz von Medien; rechtliche Grundlagen für den Einsatz audiovisueller Medien	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Wissen um die Vielfalt wissenschaftlicher Methoden im Umgang mit wissenschaftlicher Literatur und empirischen Daten und um deren korrekten und angemessenen Einsatz Kenntnis von Methoden der Erstellung berufsfeldbezogener Forschungsfragen, der Auswertung, Interpretation und Präsentation wissenschaftlichen Materials oder empirisch erhobener Daten und um das Ziehen von sachlich korrekten und für die Berufspraxis anwendbaren Schlüssen aus diesem Material Wissen um EDV-gestützte Möglichkeiten wissenschaftlichen Arbeitens, Einsatz adäquater Medien für Produktion und Präsentation	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
HU	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten	VO	1		12	13,00	1,00
HU	Methoden der wissenschaftlichen Datenerhebung	SE	1	0,25	15	22,50	1,50
FW	Angewandte Informatik	SE	2	0,25	27	23,00	2,00
SPS	Unterrichtstechnologie, Präsentationstechniken	UE	1		12	25,50	1,50
			5	0,50	66	84	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch



<b>Kurzzeichen:</b> EP 1-4	<b>Modulthema:</b> Grundlagen des Tourismus
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/1. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt</b> 1. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> keine	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> Diese Modul ist Voraussetzung für den 2. Studienabschnitt	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... kennen die Bedeutung des Tourismus, die Struktur und seine wirtschaftliche und volkswirtschaftliche Bedeutung ... können über allgemeine Themen des Tourismus und der Getränkkunde in englischer Sprache kommunizieren ... wissen über das Getränkesortiment und dessen Verkaufsförderung in der Hotellerie und Gastronomie Bescheid und können Getränkeempfehlungen bilingual (deutsch/englisch) durchführen ... können Kommunikations- und Präsentationstechniken im touristischen Marketing einsetzen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Tourismus:</b> Entwicklungsgeschichte des Tourismus. Kulturtourismus und Gesundheitstourismus; Touristisches Marketing, Verkaufsförderung, Marktsegmentierungen im Tourismus, Werthierarchien im Tourismus <b>Englisch als Arbeitssprache:</b> Jobs in tourism, wellness, drinks, reservations and planning tours, Betreute Individualphase: creating and planning tours <b>Getränkkunde:</b> Herstellung, Zusammensetzung, Einkauf und Lagerung nationaler und internationale Getränke, Sensoriktraining und Kostenberechnung; Betreute Individualphase: Erstellung einer Getränkekarte <b>Unterrichtstechnologie:</b> Präsentationstechniken, Materialien und Hilfsmittel für die Medienproduktion <b>Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege und Rhetorikschulung:</b> Sprechtechniken, Körpersprache, Training für Businessfunktionen im Tourismus	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Anwendung von Marketingstrategien in der Tourismuswirtschaft; Erwerb von Sprachkompetenz; Umsetzung touristischer Strategien in das berufliche Umfeld; Anwendung von Businesskompetenzen in der Tourismuswelt; Durchführung kompetenter Getränkeempfehlungen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
FW	Grundlagen des Tourismus	VO/SE	2		24	32,25	2,25
FW	Getränkkunde	SE	2	0,25	27	23,00	2,00
EG	Englisch als Arbeitssprache	SE	1	0,25	15	3,75	0,75
SPS	Unterrichtstechnologie	UE	0,50		6	6,50	0,50
EG	Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege und Rhetorik	UE	0,50		6	6,50	0,50
			6	0,50	78	72	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch, Englisch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 1-5	<b>Modulthema:</b> Naturwissenschaftliche Grundlagen						
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik			<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.				
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/1. Semester			<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester				
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGS/SFBS			<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 1. Studienabschnitt				
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> keine							
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> keine							
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... verfügen über grundlegende Kenntnisse der Chemie, die ihnen helfen, stoffbezogene Lebensvorgänge, die in späteren Studienabschnitten zu lernen sind, besser zu verstehen ... wissen über die elementaren biologischen Vorgänge im menschlichen Organismus Bescheid und erkennen die "vernetzte Struktur des Bauwerks Mensch" ... kennen die Grundzüge der medizinischen Mikrobiologie und Hygiene und können diese auf praxisbezogene Fragestellungen anwenden und erfassen die Bedeutung der Personalhygiene und Betriebshygiene für die Lebensmittelsicherheit ... vertiefen ihre Kenntnisse über die Mensch-Umwelt-Beziehung im weitesten Sinne und werden mittels Daten, Fakten und Zusammenhänge zu einem komplexen Systemdenken angeregt ... erwerben einen Überblick über das interdisziplinäre Wissensgebiet Arbeitswissenschaft, deren Methoden und Instrumente, lernen die Grundlagen der Arbeitsgestaltung, transferieren diese in Gestaltungsempfehlungen für unterschiedliche Arbeitsprozesse insbesondere im gastronomischen Bereich							
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Grundlagen der Chemie:</b> Atommodelle, Systematik des PSE, Grundtypen der chemischen Bindung, chemische Reaktionen (Säure-Base-Reaktionen, pH-Wert, Oxidation und Reduktion), Grundgerüste der organischen Chemie, Verbindungen mit einfachen funktionellen Gruppen, Betreute Individualphase: Auseinandersetzung mit individuellen chemischen Problemstellungen <b>Humanbiologische Grundlagen:</b> Von der Zelle zum Organismus; anatomische und physiologische Grundlagen ausgewählter Organsysteme; Betreute Individualphase: Verknüpfung von Theorie in Praxis <b>Arbeits- und Betriebshygiene:</b> Aufgaben, Arbeitsbereiche und Begriffe der Hygiene, Infektionslehre und Infektionsabwehr, Verhütung und Bekämpfung von Infektionserkrankungen, allgemeine Mikrobiologie, wichtige Infektionserkrankungen des Menschen mit besonderer Berücksichtigung mikrobiell bedingter lebensmittelassoziierter Erkrankungen, Grundlagen der Lebensmittel- und Küchenhygiene, Betreute Individualphase: Workshop: Aids <b>Humanökologie:</b> Der Mensch im Ökosystem, demographische Grundlagen, Einfluss des Menschen auf die Biosphäre und seine Folgen, Probleme und Perspektiven der Weltenergiesituation, Landwirtschaft in den Industrieländern, organischer Landbau, Nachhaltigkeit, Ernährungsökologie, Betreute Individualphase: Workshop – Gentechnik in der Ernährung <b>Arbeitswissenschaften:</b> Der Mensch im Arbeitsprozess, Faktoren der Arbeitsplatzgestaltung, Arbeitspädagogik							
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Anwendungs- und Umsetzungskompetenz grundlegender chemischer, biologischer beziehungsweise humanbiologischer Kenntnisse für darauf aufbauende Modulinhalte in höheren Semestern Kompetenz in Hygienefragen zum Schutz der Gesundheit Kenntnisse über elementare Abläufe eines Ökosystems, die problematischen Auswirkungen menschlichen Handelns auf unsere Umwelt sowie über mögliche alternative, faire und nachhaltige Lösungswege und Verständnisentwicklung für die Notwendigkeit einer nachhaltigen Lebensweise und neuen Ethik Entwicklung von Transferfähigkeit durch Zusammenführen der in den einzelnen Teilgebieten erworbenen Kenntnisse zu einem Gesamtkonzept Kenntnisse über Einflüsse und Auswirkungen der Arbeitsmethoden, Motivation und Ergonomie auf die Arbeitsökonomie							
<b>Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:</b>		<b>Lehr- und Lernformen</b>	<b>Semesterwochenstunden</b>		<b>Arbeitsstunden</b>		<b>ECTS</b>
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
FW	Grundlagen der Chemie	VU	1	0,50	18	7,00	1,00
FW	Humanbiologische Grundlagen	VO	1	0,25	15	10,00	1,00
FW	Arbeits- und Betriebshygiene	VO	1	0,25	15	10,00	1,00
FW	Humanökologie	VO	1	0,25	15	10,00	1,00
FW	Arbeitswissenschaft	VU	2		24	26,00	2,00
			6	1,25	87	63	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>
<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Sprache(n):</b> Deutsch							

<b>Kurzzeichen:</b> EP 2-1	<b>Modulthema:</b> Lehrer/innenpersönlichkeit und Professionalität
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/ 2. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 1. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> keine	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... können professionelles pädagogisches Handeln für die Ernährungspädagogik begründen ... können unterrichtsrelevante Kriterien aufgrund von theoretischen, didaktischen Modellen und Lehrplananalysen ableiten ... können Handlungsrichtlinien für die Erziehung und Bildung von Jugendlichen ableiten ... können Unterrichtsmittel nach mediendidaktischen Kriterien herstellen und einsetzen ... wählen adäquate Methoden zum Aufbau konstruktiver Kommunikation und zielorientierter Gesprächsführung insbesondere für die pädagogische Praxis	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Pädagogische Psychologie:</b> Persönlichkeitspsychologische Modelle und Bedingungen zur Entwicklung professionellen Handelns im Lehrer/innenberuf des Berufsbildenden Schulwesens <b>Erziehungswissenschaft:</b> Bestimmungsgrößen für professionelles Handeln in Erziehungs- und Bildungsprozessen; Erziehungsstile; Wahrnehmung und Verständigung über Erziehungsprobleme <b>Unterrichtswissenschaft:</b> Lehrplantheorien; Lehrplananalyse hinsichtlich des Erziehungs- und Bildungsauftrages; Zusammenhang zwischen Erziehungsstil - Unterrichtsstil; Kriterien für professionelles Handeln <b>Persönlichkeitsbildung:</b> Grundlagen erfolgreicher Kommunikation, Skills für die Anwendung in der pädagogischen Praxis <b>Unterrichtstechnologie:</b> Auditive, visuelle, audiovisuelle Medien und deren Einsatz im Unterricht, Betreute Individualphase: Filmsequenzen entstehen	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Übertragung von humanwissenschaftlichem Theoriewissen auf unterrichtsrelevante Situationen Professionelles - pädagogisches Handeln in der Ernährungspädagogik Ableitung von Handlungsrichtlinien und deren Einfluss auf die Persönlichkeitsentwicklung von Jugendlichen Handhabung der Medien und Erstellung von Unterrichtsmitteln	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Pädagogische Psychologie	VU	1,00		12	25,50	1,50
HU	Erziehungswissenschaft	VU	1,00		12	25,50	1,50
HU	Unterrichtswissenschaft	VU	1,00		12	25,50	1,50
EG	Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege und Rhetorik	UE	0,50		6	6,50	0,50
SPS	Unterrichtstechnologie	UE	1,00	0,25	15	10,00	1,00
			4,50	0,25	57	93	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 2-2	<b>Modulthema:</b> Medien und Methoden in der Berufspädagogik
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/2. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 1. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> keine	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... kennen die Bedeutung und Auswirkungen von Medien und Methoden in der Berufspädagogik ... können Medien und Methoden für unterschiedliche Unterrichtssituationen konzipieren und einsetzen ... berücksichtigen didaktisch – methodische Trends in der beruflichen Bildung ... should become familiar with terms relating to nutrition and methodological insight for teaching this subject	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Unterrichtswissenschaft:</b> Methoden in der beruflichen Bildung; Didaktische Modelle und Trends in der beruflichen Bildung <b>Didaktik und Mediendidaktik:</b> Mediendidaktische Grundlagen; Aktivierungsmethoden; Methodenspektrum für die Ernährungspädagogik <b>Fachdidaktik:</b> Zielgerichtete Planung, Erprobung und Evaluierung von Methodenkonzeptionen und Medien für den Fachbereich <b>Schulpraktische Übungen:</b> Grundlagen der Unterrichtsvorbereitung, Planung, Durchführung, Beobachtung und Analyse von exemplarisch ausgewählten Unterrichtssequenzen <b>Englisch als Arbeitssprache:</b> Learner types; working with the four skills; teaching methods with examples of nutrition and digestion, Betreute Individualphase: lessonplan	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse über Auswirkungen von Medien und Methoden in der Berufspädagogik Zielgerichteter Einsatz und Evaluierung von Medien und Methoden in der Berufspädagogik Anwendung von Englisch als Arbeitssprache im Fachbereich Ernährung Reflexion eigener Handlungserfahrungen und angebotener Methodenkonzepte	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
HU	Unterrichtswissenschaft	VU	1,00		12	19,25	1,25
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,50		6	12,75	0,75
FD	Fachdidaktik	SE	1,00		12	38,00	2,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,00		12	13,00	1,00
EG	Englisch als Arbeitssprache	SE	1,00	0,50	18	7,00	1,00
			4,50	0,50	60	90	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch, Englisch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 2-3	<b>Modulthema:</b> Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufsbildung
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/2. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 1. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... können psychologisches Handeln erklären, psychologische Bedingungen für Unterricht und Erziehung wissenschaftlich durchleuchten, häufige Problematiken während der Pubertät erkennen und problemadäquat darauf reagieren ... kennen soziologische Charakteristika, die Jugendliche, speziell auch jene im Berufsbildenden Schulwesen, prägen ... kennen und verstehen die Bedeutung, von Werten, Normensystemen sowie religiösen Überzeugungen und religiösen Praktiken für die Menschen unseres Kulturkreises und erkennen ethische Grundregeln in Schule u. Beruf. ... analysieren und beurteilen gesundheitsfördernde Trends unter Berücksichtigung anatomischer und physiologischer Grundlagen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Pädagogische Psychologie:</b> Erklärungsmodelle menschlichen Handelns, Persönlichkeitspsychologie, Entwicklungspsychologie der Adoleszenz, häufige Abweichungen und Störungen während Pubertät und Adoleszenz <b>Pädagogische Soziologie:</b> Wertewandel, Sozialisation, abweichendes Verhalten, Soziale Gruppen, Einführung in die Jugendsoziologie, Jugendkulturen, Peer Groups, Jugendtrends <b>Religionspädagogik:</b> Werte und Normen, Brauchtum, religiöse Prägung unserer Gesellschaft (Sonntag, Feste und Feiertage usw.); Ausgewählte ethische Fragen (z. B. Abtreibung, Euthanasie usw.), religiöse Sozialisation und religiöse Biografie <b>Gesundheitserziehung:</b> Gesundheit – ein Begriff, viele Definitionen; Grundbegriffe der Krankheitslehre; Sucht – Suchtprävention, Schwangerschaft – Diagnostik, Verhütung und Geschlechtskrankheiten; Haltung und Bewegung; neue Trends der Gesundheitsförderung, Betreute Individualphase:: Hausarbeit: Wenn die Prävention versagt	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Psychologisches, soziologisches und ethisch/religiöses Theoriewissen, fachdidaktische Analysen und Transfer in relevante Unterrichtssituationen des berufsbildenden Schulwesens, Bedeutung gesundheitlicher Aspekte im Jugendalter reflektieren und aktiv unterstützen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Pädagogische Psychologie	VU	1,00		12	25,50	1,50
HU	Pädagogische Soziologie	VU	1,00		12	25,50	1,50
HU	Religionspädagogik	VU	1,50		18	32,00	2,00
FW	Gesundheit und Prävention	VO	1,00	0,50	18	7,00	1,00
			4,50	0,50	60	90	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 2-4	<b>Modulthema:</b> Ernährung des Menschen I
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/2. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 1. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... kennen die Zusammensetzung des menschlichen Körpers und können Methoden für die Messung der Körperzusammensetzung wiedergeben ... verstehen die Struktur und Funktion der an den Lebensvorgängen beteiligten Stoffe ... können zwischen den für den Organismus essentiellen und nicht essentiellen Nährstoffen unterscheiden, sowie deren ernährungsphysiologische Bedeutung beschreiben ... begreifen biochemische Funktionsabläufe und Wechselwirkungen im menschlichen Organismus ... können das Basiswissen der Ernährung schüleradäquat umsetzen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Ernährungswissenschaft:</b> Geschichte der Ernährungswissenschaft, Energiebedarf, Körperzusammensetzung, Anthropometrie, Makronährstoffe: Protein, Kohlenhydrate, Fette (Verdauung, Resorption & ernährungsphysiologische Bedeutung); Selbststudium: Definition fett- & wasserlösliche Vitamine, Funktionen & Mangel von fettlöslichen Vitaminen, Betreute Individualphase: Vertiefung der oben genannten Inhalte <b>Biochemie:</b> Biomoleküle (Proteine, Lipide, Kohlenhydrate, Nucleinsäuren), Enzyme und Coenzyme, Stoffwechselwege der Aminosäuren, Glucose, Fettsäuren und Lipide, Energiegewinnung, chemische Grundlagen weiterer Stoffwechselwege (Citratcyclus, Atmungskette), Biosynthesen, Betreute Individualphase: Vertiefung der oben genannten Inhalte <b>Fachdidaktik:</b> Naturwissenschaftliche Modelle als Basis für Grundstrukturen der Methodik	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Grundlegende Kenntnisse über die Struktur und Funktion der Biomoleküle sowie Verständnisentwicklung für biochemische Reaktionen beim Ablauf und der Regulation von Stoffwechselfvorgängen im menschlichen Körper Fundiertes fachliches Wissen über die Zusammensetzung des menschlichen Körpers sowie über für den menschlichen Organismus wichtiger Nährstoffe Kenntnisse über die Anwendbarkeit des Basiswissens auf bestimmte Zielgruppen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
FW	Basiswissen Ernährungswissenschaft	VO	2,00	0,50	30	32,50	2,50
FW	Biochemie	VO	2,00	0,50	30	32,50	2,50
FD	Fachdidaktik	SE	0,75		9	16,00	1,00
			4,75	1,00	69	81	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 2-5	<b>Modulthema:</b> Küchen- und Restaurantmanagement I	
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.	
<b>Studienjahr/Semester:</b> 1. Studienjahr/2. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester	
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 1. Studienabschnitt	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>		
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>		
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... erwerben Kenntnisse für die professionelle Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Gerichten unter besonderer Berücksichtigung zeitgemäßer Ernährung sowie ökonomischer, ökologischer und hygienischer Aspekte und setzen eine fachspezifische Software ein ... beherrschen die grundlegenden Techniken des professionellen Speisen- und Getränkeservices der gehobenen Gastronomie ... setzen sich mit den didaktischen Herausforderungen der Fachpraxis auseinander und konzipieren Unterrichtssequenzen ... beobachten und evaluieren Unterrichtssituationen aus der Lehrer/innenperspektive, sind in der Lage Feedback zu geben und anzunehmen		
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Küchen- und Ernährungswirtschaft:</b> Vertiefung und Erweiterung theoretischer und praktischer Grundlagen, Erarbeitung von Variationen, Einsatz fachspezifischer Software zur Planung und Analyse von Rezepturen, Betreute Individualphase: Exemplarisches vertiefendes Üben der Grundzubereitungstechniken <b>Servicemanagement:</b> Vertiefung und Erweiterung aller Grundtechniken des zeitgemäßen Speise- und Getränkeservices, Betreute Individualphase: Üben unterschiedlicher Servicetechniken und Serviceabläufe <b>Fachdidaktik:</b> Konzeption, Erprobung und Bewertung unterschiedlicher methodischer Zugänge für schüler/innenadäquate Vermittlung exemplarisch ausgewählter fachpraktischer Inhalte, Betreute Individualphase: Demonstration ausgewählter fachpraktischer Inhalte <b>Schulpraktische Übungen:</b> Reflexion von Unterrichtsverfahren und Interaktion durch Unterrichtsbeobachtung,		
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse und Umsetzung der theoretischen und praktischen Grundlagen im Bereich der Küchen- und Ernährungswirtschaft Einsatz adäquater Servicetechniken und Beherrschung unterschiedlicher Serviceabläufe Schüleradäquate Konzeption fachpraktischer Unterrichtssequenzen Reflexion exemplarisch ausgewählter Unterrichtssequenzen		

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	UE	3,00	1,00	48	27,00	3,00
FW	Servicemanagement	UE	1,00	0,50	18	13,25	1,25
FD	Fachdidaktik	SE	0,75	0,25	12	19,25	1,25
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	0,50	0,25	9	3,50	0,50
			5,25	2,00	87	63	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

## § 16 Modulbeschreibungen des 2. Studienabschnittes

<b>Kurzzeichen:</b> EP 3-1	<b>Modulthema:</b> Fachpraktischer Unterricht I		
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.		
<b>Studienjahr/Semester:</b> 2. Studienjahr/3. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester		
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt		
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>			
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>			
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... setzen Erkenntnisse aus den unterschiedlichen Studienfachbereichen in ihrer Unterrichtsführung um ... planen Unterrichtssituationen für die Fachpraxis und führen diese unter besonderer Berücksichtigung experimenteller Konzepte durch ... konstruieren, beschaffen und beurteilen Arbeitsmittel und –behelfe für fachpraktische Bereiche ... üben unter Anleitung fachbezogener Inhalte für ihre eigene Unterrichtstätigkeit			
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Schulpraktische Übungen:</b> Schriftliche Planung, Realisation und Analyse von Unterrichtskonzepten im fachpraktischen Bereich, <b>Fachdidaktik:</b> Lehrplaninterpretation hinsichtlich der fachpraktischen Gegenstände im relevanten berufsbildenden mittleren und höheren Schulwesen; schüler/innenadäquate Aufbereitung fachpraktischer Sequenzen; Reflexion der in der Schulpraxis erworbenen Erfahrungen, Betreute Individualphase: Erstellen von Lehrstoffverteilungen für die Fachpraxis			
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Transfer der in den Human- und Fachwissenschaften erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten in Handlungskonzepte			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	2	0,50	30	70,00	4,00
FD	Fachdidaktik	SE	1	0,25	15	35,00	2,00
			3	0,75	45	105	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch



<b>Kurzzeichen:</b>	<b>Modulthema:</b>						
EP 3-2	Fachtheoretischer Unterricht I						
<b>Studiengang:</b>				<b>Modulverantwortliche/r:</b>			
Ernährungspädagogik				N.N.			
<b>Studienjahr/Semester:</b>				<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b>			
2. Studienjahr/3.Semester				Jährlich im Wintersemester			
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b>				<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b>			
Pflicht/Basismodul SGS/SFBÜ				2. Studienabschnitt			
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>							
Erfolgreicher Abschluss des 1. Studienabschnittes							
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>							
EP -3-3, EP 3-4							
<b>Bildungsziele:</b>							
Die Studierenden ... ... planen und setzen die im 1. Studienabschnitt erworbenen Kenntnisse in Unterrichtssituationen der Fachtheorie um ... üben und evaluieren unter Anleitung Sequenzen für ihre eigene Unterrichtstätigkeit							
<b>Bildungsinhalte:</b>							
<b>Schulpraktische Übungen:</b> Schriftliche Konzeption, Realisation und Analyse von Unterrichtskonzepten im fachtheoretischen Bereich <b>Fachdidaktik:</b> Lehrplaninterpretation hinsichtlich der fachtheoretischen Gegenstände im relevanten berufsbildenden mittleren und höheren Schulwesen; schüler/innenadäquate Aufbereitung fachtheoretischer Sequenzen; Reflexion der in der Schulpraxis erworbenen Erfahrungen, Betreute Individualphase: Erstellen von Lehrstoffverteilungen für die Fachtheorie <b>Didaktik:</b> Formen des Unterrichts, Unterrichtsgrundsätze und alternative Ansätze, didaktischer Einsatz unterschiedlicher Medien							
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b>							
Transfer der in den Human- und Fachwissenschaften erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten in Handlungskonzepte Anwendung und fachspezifische Erläuterung unterrichtsrelevanter Methoden und Ergebnisse didaktischer Forschung							
<b>Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:</b>		<b>Lehr- und Lernformen</b>	<b>Semesterwochenstunden</b>		<b>Arbeitsstunden</b>		<b>ECTS</b>
			1	2	1+2		
			Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gem § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1	0,50	18	32,00	2,00
FD	Fachdidaktik	SE	1	0,25	15	35,00	2,00
SPS	Didaktik	SE	1		12	38,00	2,00
			3	0,75	45	105,00	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>
<b>Leistungsnachweise:</b>							
Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Literatur:</b>							
Gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Sprache(n):</b>							
Deutsch							

<b>Kurzzeichen:</b> EP 3-3	<b>Modulthema:</b> Ernährung definierter Personengruppen		
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.		
<b>Studienjahr/Semester:</b> 2. Studienjahr/3. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester		
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt		
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>			
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 3-1; EP 3-5			
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... können sowohl ernährungswissenschaftliche als auch ernährungspsychologische Empfehlungen sowie praktische Umsetzungsmöglichkeiten für die einzelnen Personengruppen (Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kleinkinder, Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Sportler, Übergewichtige, Senioren) aufzeigen ... sind in der Lage für differenzierte Personengruppen Gerichte aus der Vollwertküche unter Anwendung verschiedener Garmachungstechniken und des Einsatzes von unterschiedlichen Getreidearten, Kräutern und Gewürzen zuzubereiten ... sind in der Lage, verschiedene Kostformen, wie die leichte Vollkost, Diabetes mellitus, Breikost, Hyperuricämie, Hyperlipidämie und Zöliakie zu beschreiben und Speisen für diese zuzubereiten ... können Lebensmittelgruppen verbraucherorientiert und diätologisch bewerten ... setzen die Hygienebestimmungen im Küchenbereich um ... können natur- und kulturwissenschaftliche Ansätze zusammenführen und für Ernährungsbildungsprozesse produktiv anwenden			
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Küchen- und Ernährungswirtschaft:</b> Verarbeitung von Lebensmittel für definierte Personengruppen im Vorspeisen-, Suppen-, Hauptgericht- und Dessertbereich unter besonderer Berücksichtigung einer nährstoffschonenden Verarbeitung und des Einsatzes von Bio- bzw. fair gehandelten Produkten; Regionale und internationale Speisen, Verarbeitung der Sojabohne von Sojamilch bis zum Tofu; Anrichtetechniken, Garnieren von Speisen als optischer Blickfang für Buffets; Umsetzung der Hygienebestimmungen, Abfalltrennung, Möglichkeiten der Müllminimierung, Betreute Individualphase; Ableitungen von Grundrezepturen und Optimierung für definierte Personengruppen <b>Diätetik:</b> Unterschiedliche Kostformen, wie die leichte Vollkost, Diabetes mellitus, Breikost, Hyperuricämie, Hyperlipidämie, Zöliakie, Nierendiäten, Gewichtsreduktion <b>Pädagogische Psychologie:</b> Psychologische Aspekte und Motivationen des Ernährungshandelns als Basis der Gesundheit in unterschiedlichen Altersstufen			
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Wissens- und Erkenntnistransfer aus den ernährungswissenschaftlichen, ernährungspsychologischen und ernährungswirtschaftlichen Fachbereichen Bewusster Umgang mit Ressourcen und zielgerichteter Einsatz derselben Systematisches Reflektieren von fachwissenschaftlichen Fragen und Begründungszusammenhängen			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	UE	4,00	0,75	57	43,00	4,00
FW	Diätetik	VU	1,00		12	25,50	1,50
HU	Pädagogische Psychologie	SE	0,50		6	6,50	0,50
			<b>5,50</b>	<b>0,75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 3-4	<b>Modulthema:</b> Ernährung des Menschen II
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 2. Studienjahr/3. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt

**Voraussetzungen für die Teilnahme:**

**Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:**

keine

**Bildungsziele:**

Die Studierenden ...

- ... kennen die Hauptbestandteile von Lebensmitteln (LM) und deren Rolle in Grundnahrungsmitteln
- ... kennen die wichtigsten Reaktionen, die in LM bzw. bei der Zubereitung von LM ablaufen
- ... kennen die Herstellung u. Eigenschaften von Grundnahrungsmitteln und daraus gewonnener Produkte
- ... kennen die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr u. können LM-basierte Ernährungsempfehlungen ausarbeiten
- ... können Ernährungserhebungen durchführen, auswerten und ernährungsphysiologisch beurteilen
- ... kennen die Funktionen und Mangelerscheinungen von wasserlöslichen Vitaminen und Mineralstoffen
- ... kennen aktuelle Erziehungskonzepte und die möglichen Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten
- ... können Forschungsergebnisse in der Ernährungserziehung interpretieren

**Bildungsinhalte:**

**Ernährungswissenschaft:** Ernährungserhebungen, Nährstoffbedarf und Referenzwerte, LM-basierte Ernährungsempfehlungen, Erstellung von Speiseplänen mit Hilfe von Nährstofftabellen, ernährungsphysiologische Beurteilung von Diätsempfehlungen, Physiologie von Hunger und Sättigung; wasserlösliche Vitamine, Mineralstoffe, Betreute Individualphase: softwareunterstützte Ernährungserhebungen auswerten und beurteilen

**Lebensmitteltechnologie, Lebensmittellehre:** Hauptbestandteile von Lebensmitteln und deren Rolle während der Verarbeitung, Zucker/Zuckeraustauschstoffe/Süßstoffe, Gärungsarten, Milch/Milchprodukte, Fleisch/Fleischprodukte, Betreute Individualphase: Vertiefung der oben genannten Inhalte

**Erziehungswissenschaft:** Aktuelle Aspekte der Erziehung im Kontext der Ernährung; Forschungsergebnisse; Ernährungsverhalten und Ernährungserziehung

**Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:**

Fähigkeit der praxisbezogenen Anwendung von „Tools“ der Ernährungswissenschaft (Durchführung, Auswertung und ernährungsphysiologische Beurteilung von Ernährungserhebungen, lebensmittelbasierte Nährstoffempfehlungen)

Fachlich fundiertes Wissen über grundlegende lebensmittelchemische und –technologische Vorgänge

Schüler/innen adäquate Aufbereitung der komplexen lebensmittelchemischen Zusammenhänge

Interpretation von aktuellen Forschungsergebnissen bezüglich der Ernährungserziehung und Ableitung von Handlungskonsequenzen

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
FW	Ernährungswissenschaften	VO	2,0	0,50	30	32,50	2,50
FW	Lebensmitteltechnologie, Lebensmittellehre	VO	2,0	0,50	30	26,25	2,25
HU	Erziehungswissenschaft: Ernährungserziehung	VU	1,0		12	19,25	1,25
			5	1	72	78	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

**Leistungsnachweise:**

Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil

**Literatur:**

Gemäß Lehrveranstaltungsprofil

**Sprache(n):**

Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 3-5	<b>Modulthema:</b> Küchen- und Restaurantmanagement II
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 2. Studienjahr/ 3. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Basismodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> ; Nachweis über mindestens 15 Wochen Betriebspraktikum	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 3-3, EP 3-4, EP 3-1, EP 3-2	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... reflektieren die im Rahmen des Betriebspraktikums erworbenen Fertigkeiten und setzen diese um ... führen organisatorische Serviceaufgabenstellungen im Restaurantbereich professionell durch ... are able to express themselves using specialised language in their chosen subject.	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Betriebspraktikum:</b> Praxis in facheinschlägigen Betrieben oder Institutionen (Ernährung, Küche, Service) <b>Management der Gemeinschaftsverpflegung:</b> Softwareunterstützte Planung, Organisation, Herstellung und Ausgabe mehrgängiger Menüs der gehobenen Gastronomie unter Beachtung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte und hygienischer Richtlinien; Mitarbeiter/innenschulung; Arbeitsunterweisung, Betreute Individualphase: Üben von Organisationsaufgaben in der Großküche <b>Servicemanagement:</b> Planung, Vorbereitung und Durchführung von Serviceaufgaben einzeln und im Team, professioneller Umgang mit dem Gast, Betreute Individualphase: Üben von Serviceaufgaben im Restaurant <b>Englisch als Arbeitssprache:</b> Explaining and creating menus, national dishes, foods and their preparation, cooking styles and tastes, treating customers well, bar and kitchen staff, Betreute Individualphase: creating menus	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Transfer der Berufserfahrungen in das persönliche und berufliche Handeln Kenntnis der Grundlagen des Zeitmanagements und der Mitarbeiter/innenführung Umsetzung der Hygienerichtlinien nach dem HACCP-Konzept Bilinguale Kommunikationskompetenz	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
PR	Betriebspraktikum	PK					2,00
FW	Management der Gemeinschaftsverpflegung	UE	3	0,25	39	11,00	2,00
FW	Servicemanagement	SE	1	0,50	18	13,25	1,25
EG	Englisch als Arbeitssprache	SE	1	0,25	15	3,75	0,75
			5	1	72	28	
							<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch, Englisch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 4-1	<b>Modulthema:</b> Fachpraktischer Unterricht II
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 2. Studienjahr/4. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> Erfolgreicher Abschluss des Moduls EP 3-1	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 4-3, EP 4-5,	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... erkennen Voraussetzungen und Bedingungen des Lernens und Lehrens im fachpraktischen Unterricht ... setzen Konzepte in Unterrichtsbeispielen um und reflektieren diese ... wählen Unterrichtsmethoden und Medien für exemplarisch ausgewählte Lerngruppen in fachpraktischen Bereichen aus, ordnen Inhalte curricular an und beurteilen ihre Angemessenheit hinsichtlich des Schüler/innenvorverständnisses ... entwickeln und analysieren Lehr- und Lernmaterialien unter Berücksichtigung von lerntheoretischen Gesichtspunkten ... gehen produktiv mit Heterogenität um und nutzen diese gestaltend für Lehr- und Lernprozesse	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Schulpraktische Übungen:</b> Konzeption, Realisation und Analyse experimenteller Unterrichtskonzepte im fachpraktischen Bereich <b>Unterrichtstechnologie:</b> Medienwahl, didaktisch begründeter Einsatz von audiovisuellen Medien, Bestimmungen des Medienrechtes <b>Fachdidaktik:</b> Lehrstoffverteilung für die fachpraktischen Gegenstände der relevanten Schultypen; Konzeption und Erprobung fachpraktischer Sequenzen unter besonderer Berücksichtigung der Heterogenität der Schüler/innen, Betreute Individualphase: Vertiefung der oben genannten Inhalte <b>Schulpraktikum 1:</b> siehe Teil II: 2. Abschnitt: § 10: Betreute Individualphase: Betreuung im Schulpraktikum vor Ort	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Anwendung von Unterrichtsmethoden zur Unterstützung von Lehr- und Lernprozessen und Analyse hinsichtlich ihrer spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen Reflexion der gewählten Unterrichtsmethoden hinsichtlich ihrer Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen der Lernenden Reflexion der eigenen Unterrichtserfahrungen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,50		18	44,50	2,50
SPS	Unterrichtstechnologie	UE	0,50		6	19,00	1,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,00	0,25	15	35,00	2,00
SPS	Schulpraktikum geblockt	PK		0,50	6	6,50	0,50
			3,00	0,75	45	105	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b>	<b>Modulthema:</b>						
EP 4-2	Fachtheoretischer Unterricht II						
<b>Studiengang:</b>			<b>Modulverantwortliche/r:</b>				
Ernährungspädagogik			N.N.				
<b>Studienjahr/Semester:</b>			<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b>				
2. Studienjahr/4.Semester			Jährlich im Sommersemester				
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b>			<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b>				
Pflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ			2. Studienabschnitt				
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>							
Erfolgreicher Abschluss des Moduls EP 3-2							
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>							
EP 4-4							
<b>Bildungsziele:</b>							
Die Studierenden ...							
... erkennen Voraussetzungen und Bedingungen des Lernens und Lehrens im fachtheoretischen Unterricht							
... setzen Konzepte in Unterrichtsbeispielen um und reflektieren diese							
... wählen Unterrichtsmethoden und Medien für exemplarisch ausgewählte Lerngruppen in fachtheoretischen Bereichen aus, ordnen Inhalte curricular an und beurteilen ihre Angemessenheit hinsichtlich des Schüler/innenvorverständnisses							
... gestalten und reflektieren Einsatzmöglichkeiten ausgewählter Unterrichtsmethoden							
... gehen produktiv mit Heterogenität um und nutzen diese gestaltend für Lehr- und Lernprozesse							
<b>Bildungsinhalte:</b>							
<b>Schulpraktische Übungen:</b> Konzeption, Realisation und Analyse experimenteller Unterrichtskonzepte im fachtheoretischen Bereich der relevanten Schultypen							
<b>Fachdidaktik:</b> Lehrstoffverteilung für die fachtheoretischen Gegenstände der relevanten Schultypen; Konzeption und Erprobung fachtheoretischer Sequenzen unter besonderer Berücksichtigung der Heterogenität der Schüler/innen, Betreute Individualphase: Vertiefung der oben genannten Inhalte							
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b>							
Reflexion der gewählten Unterrichtsmethoden hinsichtlich ihrer Angemessenheit im Hinblick auf die kognitiven und affektiven Voraussetzungen der Lernenden							
Reflexion der eigenen Unterrichtserfahrungen							
<b>Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:</b>		<b>Lehr- und Lernformen</b>	<b>Semesterwochenstunden</b>		<b>Arbeitsstunden</b>		<b>ECTS</b>
			1	2	1+2		
			Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gem § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	2	0,50	30	70	4,00
FD	Fachdidaktik	SE	1	0,25	15	45	2,00
			3	0,75	45	105	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>
<b>Leistungsnachweise:</b>							
Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Literatur:</b>							
Gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Sprache(n):</b>							
Deutsch							

<b>Kurzzeichen:</b> EP 4-3	<b>Modulthema:</b> Projekt- und Betriebsmanagement
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 2. Studienjahr/4. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 4-1; EP 4-2	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... planen, organisieren und präsentieren im Team themenbezogene Veranstaltungen im Restaurantbereich unter Berücksichtigung der Erkenntnisse aus dem Berufspraktikum und führen diese durch ... beherrschen umfassende Techniken des professionellen und zeitgemäßen Speisen- und Getränkeservices der gehobenen Gastronomie, sind mit Grundlagen der Kostenrechnung und Kontroll- und Arbeitsbewertungsmethoden von Dienstleistungen vertraut ... pflegen einen kommunikativen und fachlich professionellen Umgang mit dem Gast ... entwickeln Modelle zur schüleradäquaten Vermittlung der fachpraktischen und fachtheoretischen Inhalte unter Berücksichtigung der Anforderungen unterschiedlicher Schultypen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Betriebs- und Projektmanagement:</b> Grundlagen des Betriebs- und Projektmanagements; betriebsrelevante Rechtsvorschriften, Betreute Individualphase: Erstellen eines Projekthandbuchs <b>Servicemanagement:</b> Aktuelle Trends der Tisch- und Raumgestaltung, Arbeiten am Tisch des Gastes, Veranstaltungsmanagement, Betreute Individualphase: Übung: Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen <b>Fachdidaktik:</b> Unterrichtsverfahren zur Vermittlung betrieblicher Kompetenzen im Servicebereich, handlungsorientierte Unterrichtsmethoden - Projektunterricht, Leistungsfeststellung und Beurteilung in der Fachpraxis, Betreute Individualphase: Modelle zur Leistungsfeststellung <b>Modulabschlussprüfung:</b> Selbständige und eigenverantwortliche Erstellung einer Veranstaltungsplanung mit anschließender praktischer Durchführung	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Fachkompetenz: Anwendung der Grundlagen des Projekt- und Betriebsmanagements, Einsatz adäquater Unterrichtsmodelle Sozialkompetenz: Arbeiten im Team; Mitarbeiter/innenführung Kommunikative Kompetenz: Einsatz unterschiedlicher Kommunikationsmodelle zur Lösung von Problemstellungen in Schule und Betrieb; Kommunikation in englischer Sprache	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
FW	Betriebs- und Projektmanagement	VO	1	0,25	15	22,50	1,50
FW	Servicemanagement	UE	1	1,50	30	35,00	2,00
FD	Fachdidaktik	SE	1	0,25	15	22,50	1,50
PR	Betriebspraktikum	PK					1,00
			3	2	60	75	
							<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Modulabschlussprüfung
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 4-4	<b>Modulthema:</b> Ernährung des Menschen III
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 2. Studienjahr/4. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Aufbaumodul SGS/SFBS	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 4-2	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... können die Hauptbestandteile von Lebensmitteln (LM) und deren Rolle in Grundnahrungsmitteln erläutern ... kennen die Herstellung und Eigenschaften der wichtigsten pflanzlichen Grundnahrungsmittel (Getreide-, Obst und Gemüseprodukte) und die wichtigsten Reaktionen, die deren Herstellung und Zubereitung ablaufen ... sind in der Lage, den speziellen Nährstoffbedarf von verschiedenen Personengruppen (Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kinder, Jugendliche, ältere Menschen, Sportler) zu definieren und können dementsprechende Ernährungsempfehlungen inklusive praktischer Lebensmittelempfehlungen geben ... analysieren Ernährungsprobleme in Entwicklungsländern und vergleichen diese mit den Industrieländern ... erkennen den Zusammenhang zwischen einzelnen Lebensmitteln und Getränken und dem Auftreten ernährungsbedingter Krankheiten ... können diätologische Empfehlungen beim Vorliegen einzelner gastroenterologischer Krankheiten nennen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Lebensmittel, Lebensmitteltechnologie:</b> Hauptbestandteile von pflanzlichen Lebensmitteln und deren Rolle während der Verarbeitung. Eigenschaften, Charakteristika dieser Lebensmittelgruppe, Querverbindungen zu tierischen Grundnahrungsmitteln, Betreute Individualphase: Vertiefung der oben genannten Inhalte <b>Ernährungswissenschaften:</b> Ernährung spezieller Personengruppen: Ernährung von Schwangeren, Stillenden, Säuglingen, Kindern, Jugendlichen, älteren Menschen, Sportlern; Welternährung (Ernährungsprobleme in so genannten Entwicklungsländern versus Industrieländern), Betreute Individualphase: Erstellen von Ernährungskonzepten definierter Personengruppen <b>Diätetik:</b> Spezielle diätetische Maßnahmen inklusive praxisnahen Lebensmittelempfehlungen bei diversen gastroenterologischer Krankheiten, Betreute Individualphase: Erstellen von Diätplänen	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Fachlich fundiertes Wissen über grundlegende lebensmittelchemische und –technologische Vorgänge und den speziellen Nährstoffbedarf bestimmter Personengruppen Schüleradäquate Aufbereitung der komplexen lebensmittelchemischen Zusammenhänge Reflexion der Welternährungssituation	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
FW	Ernährungswissenschaft	VU	2,00	0,50	30	32,50	2,50
FW	Lebensmitteltechnologie, Lebensmittellehre	VO	1,00	0,50	18	13,25	1,25
FW	Diätetik	SE	2,00	0,50	30	26,25	2,25
			5	1,5	78	72	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch



<b>Kurzzeichen:</b> EP 4-5	<b>Modulthema:</b> Küchen- und Restaurantmanagement III		
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.		
<b>Studienjahr/Semester:</b> 2. Studienjahr/4. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester		
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Aufbaumodul SGS/SFBS	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt		
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> EP 3-5			
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> keine			
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... können mehrgängige Menüs unter Beachtung der Kriterien einer gesunden Ernährung für unterschiedliche Anforderungen planen, mit und ohne Mitarbeiterinsatz zubereiten und präsentieren ... können Managementaufgaben im Bereich Gemeinschaftsverpflegung übernehmen ... wenden die Grundlagen der Mitarbeiter/innenführung an ... beachten in der Praxis die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes und die Richtlinien des HACCP-Konzepts			
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Küchen- und Ernährungswirtschaft:</b> Planung, Zubereitung und Präsentation mehrgängiger Menüs und spezieller Speisen unter Berücksichtigung aktueller Trends und ernährungsphysiologischer Aspekte; computerunterstützte Organisationsplanung, Aspekte des Lebensmitteleinkaufs; Betreute Individualphase: Exemplarisches vertiefendes Üben der oben genannten Inhalte <b>Management der Gemeinschaftsverpflegung:</b> Qualitätssicherung und Kontrolle, Umsetzung der Hygienevorschriften bei Lagerung, Zubereitung und Speisenausgabe; Planung, Herstellung und Ausgabe mehrgängiger Menüs für unterschiedliche Personengruppen und Anforderungen; Mitarbeiter/innenführung; Betreute Individualphase: Exemplarisches vertiefendes Üben von Organisationsaufgaben in der Großküche <b>Modulabschlussprüfung:</b> Selbständige und eigenverantwortliche Erstellung mehrgängiger Menüs unter Berücksichtigung aktueller Trends und ernährungsphysiologischer Aspekte, computerunterstützte Organisationsplanung, Lebensmitteleinkauf nach Qualitäts- und Preisvorgaben			
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Selbständiges und eigenverantwortliches Arbeiten im fachpraktischen Bereich Befähigung zur Mitarbeiter/innenführung, Organisationskompetenz Betriebsadäquate Umsetzung der HACCP-Richtlinien			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	UE	2	1,25	39	61,00	4,00
FW	Management der Gemeinschaftsverpflegung	UE	2	1,00	36	14,00	2,00
			4	2,25	75	75	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Modulabschlussprüfung
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 5-1	<b>Modulthema:</b> Leistungsbeurteilung, Lehrerrolle und Evaluation
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/5. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> keine	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 5-2; EP 5-4x; EP 5-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... kennen unterschiedliche Kriterien der Leistungsbeurteilung ... können die Lehrer/innenrolle und die Stellung des Lehrers/der Lehrerin in der Gesellschaft kritisch beleuchten ... können fachspezifische Kategorien und Methoden der Leistungsbeurteilung situationsgerecht anwenden und bewerten ... bewerten fachspezifische Lernleistungen kriteriengeleitet ... diagnostizieren Lehr-Lernprozesse, identifizieren Lernschwierigkeiten und leiten Folgerungen für die Gestaltung von Lehr-Lernumgebungen ab	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Unterrichtswissenschaft:</b> Gesetzliche Kriterien der Leistungsbeurteilung und Leistungsfeststellung, alternative Ansätze der Leistungsbeurteilung <b>Pädagogische Soziologie:</b> Macht, Autorität, Lehrer/innenrolle und Aufgaben der Lehrerin/des Lehrers; Lehrer/innenbild <b>Fachdidaktik:</b> Leistungsstandards in Küchenmanagement, Service, Betriebsorganisation und Ernährung <b>Schulpraktische Übungen:</b> Erprobung und Evaluation alternativer Beurteilungssysteme im fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht in berufsbildenden Schultypen <b>Didaktik:</b> Beurteilungssysteme – Leistungsstandards, Betreute Individualphase: Bewerten von Beurteilungssystemen:	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse bezüglich der Lernkonzeptionen von Erwachsenen Gestaltung von Lernarrangements und Unterrichtsstrategien zur Ermöglichung von handlungsorientiertem Lernen Zielgerichtete Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht nach Konzepten der beruflichen Bildung Kriteriengeleitete Bewertung fachspezifischer Lernleistungen; Entwicklung von Lösungsstrategien	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Pädagogische Soziologie	VU	0,75		9	16,00	1,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,00		12	25,50	1,50
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,00	0,50	18	19,50	1,50
HU	Unterrichtswissenschaft	VU	1,00		12	25,50	1,50
SPS	Didaktik	SE	0,50	0,25	9	3,50	0,50
			4,25	0,75	60	90	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 5-2	<b>Modulthema:</b> Gesellschaftliche und globale Aspekte der Ernährung
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/5. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> Erfolgreicher Abschluss des 4. Semesters	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 5-1; EP 5-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... differenzieren zwischen wissenschaftlichen und pseudowissenschaftlichen Aussagen in der Ernährung und in Diäten und können diese kritisch interpretieren ... erläutern die Bedeutung von Lebensstilen und Lebenslagen für die Gestaltung einer gesundheitsförderlichen Lebensführung ... identifizieren die globalen Vernetzungen der Nahrungsmittelerzeugung, -verteilung, -Nutzung und -entsorgung und reflektieren diese im Hinblick auf ökonomische, ökologische und soziale Folgen ... kennen exemplarische Lösungsansätze einer ethisch verantwortungsvollen Ernährung in einer globalisierten Welt	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Diätetik:</b> aktuelle Diät- und Ernährungsformen, Betreute Individualphase: Bewerten aktueller Diät- und Ernährungsformen <b>Pädagogische Soziologie:</b> Gesellschaft, Gesellschaftlicher Wandel, Kultur, Sozialer Status, Soziale Schichtung, Sozialisation und Gesundheit, genderspezifisches Gesundheitshandeln <b>Religionspädagogik:</b> Schöpfungsverantwortung; Ethik der Ernährung; der Weg der Nahrung von der Produktion bis zum Endverbraucher; Fairtrade, Weltläden <b>Fachdidaktik:</b> methodische Umsetzungsmöglichkeiten der relevanten Themenbereiche, Betreute Individualphase: Erstellen einer Hausarbeit	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Wissen und kritische Reflexion um soziologische Rahmenbedingungen, die das Ernährungsverhalten der/des Einzelnen wie auch der Gesamtgesellschaft prägen; soziale Verantwortlichkeit als fundamentales Prinzip der Verbraucherbildung Kritische Auseinandersetzung mit der Problematik der Globalisierung insbesondere mit den ethischen Problemen bei der Nahrungsmittelproduktion Kenntnisse von exemplarischen Lösungswegen, wie sich Jugendliche und Erwachsene in einer globalisierten Welt ethisch verantwortlich ernähren können	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
FW	Diätetik	SE	1,00	0,25	15	16,25	1,25
HU	Pädagogische Soziologie	VU	0,50		6	19,00	1,00
HU	Religionspädagogik	VU	1,50		18	32,00	2,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,00	0,25	15	28,75	1,75
			4	0,50	54	96	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 5-3	<b>Modulthema:</b> Bachelorarbeit
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/5. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Pflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> Erfolgreicher Abschluss aller Module des 3. und 4. Semesters	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> keine	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... entwickeln eine Grob- und Feinstruktur der Bachelorarbeit ... führen elementare wissenschaftlich fundierte Arbeitsschritte im Zuge der Erstellung der Bachelorarbeit durch	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Bachelorarbeit:</b> Planung, Themenfindung und schrittweise Erstellung der Bachelorarbeit, Entwicklung eines adäquaten Forschungsdesigns zum gewählten Thema, Literaturrecherche; kritische Textanalysen, Darstellen, Problematisieren, Begründen von Meinungen unter Anwendung verschiedener Argumentationsformen, Analyse der Beurteilungskriterien für eine Bachelorarbeit <b>Angewandtes wissenschaftliches Arbeiten:</b> Durchführung eines Forschungsprozesses für die Bachelorarbeit	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse wissenschaftlicher Textproduktion Fähigkeit, Inhalte in ihren sachlichen Zusammenhängen und sprachlich korrekt darzustellen Fähigkeit, Inhalte für eine Bachelorarbeit auf ein Forschungsprojekt zu beziehen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
		1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
Individuelle Betreuung der Bachelorarbeit	SE		2,00			6,00
Individuelle Betreuung: Wissenschaftliches Arbeiten	SE		1,00	12		
			3,00			
						<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 5-4 a	<b>Modulthema:</b> Erwachsenenbildung
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/5. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 5-1	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... können Lehr- und Lernprozesse erwachsenengerecht bzw. schulspezifisch initiieren und Konzepte mit wissenschaftlichen Argumenten auf ihre Plausibilität und Brauchbarkeit überprüfen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Lern- und Leistungsfähigkeit von Erwachsenen; Konstruktivistische Lernkonzepte in der Schule sowie in der Erwachsenenbildung, <b>Schulpraktische Übungen:</b> Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht nach Konzepten der beruflichen Bildung <b>Schulpraktikum 1:</b> siehe Teil II: 2. Abschnitt: § 10: Betreute Individualphase: Betreuung im Schulpraktikum vor Ort	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse bezüglich der Lernkonzeptionen von Erwachsenen Zielgerichtete Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht nach Konzepten der beruflichen Bildung	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	VU	2		24	76	4,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1		12	13	1,00
SPS	Schulpraktikum geblockt	PK		0,50	6	19	1,00
			3	0,50	45	108	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 5-4 b	<b>Modulthema:</b> Schulentwicklung und Qualitätssicherung		
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.		
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/ 5 Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester		
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt		
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>			
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 5-1			
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... kennen aktuelle Schulentwicklungskonzepte im berufsbildenden Schulwesen ... können Qualitätssicherungssysteme für Non-Profit-Organisationen einsetzen und bewerten ... beurteilen Maßnahmen und Anforderungen schulischer Gesundheitsförderung und reflektieren dies für das eigene professionelle Handeln ... begründen systematische Gesundheitsförderung als notwendigen Teil von Schulentwicklung ... können gegebene Handlungsbedingungen beurteilen und sich ihnen gegenüber sinnvoll positionieren			
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Aktuelle Schulentwicklungskonzepte im berufsbildenden Schulwesen; Qualitätssicherungssysteme für Non-profit- Organisationen, <b>Schulpraktische Übungen:</b> Planung, Durchführung und Evaluierung von Konzepten für die schulische Gesundheitsförderung; fachspezifische Beiträge zur Schulentwicklung <b>Schulpraktikum 1:</b> siehe Teil II: 2. Abschnitt: § 10: Betreute Individualphase: Betreuung im Schulpraktikum, vor Ort			
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse von Schulentwicklungsprogrammen und unterschiedlichen Qualitätssicherungssystemen; deren adäquate Auswahl für differenzierte Schulentwicklungskonzepte Anwendung und Evaluation von Strategien und unterschiedlichen Konzepten zur schulischen Gesundheitsförderung Fähigkeit, Standards im Fachbereich in diskursiver Weise zu erstellen und im Unterricht umzusetzen			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	VU	2		24	76	4,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1		12	13	1,00
SPS	Schulpraktikum geblockt	PK		0,50	6	19	1,00
			3	0,50	45	108	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 5-4 c	<b>Modulthema:</b> Berufsbildung
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/ 5. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 5-1	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... analysieren und bewerten nationale und internationale Berufsbildungssysteme ... optimieren und analysieren pädagogische Situationen und das eigene pädagogische Handeln	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> nationale und internationale Berufsbildungssysteme, <b>Schulpraktische Übungen:</b> Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht nach Konzepten der beruflichen Bildung <b>Schulpraktikum 1:</b> siehe Teil II: 2. Abschnitt: § 10: Betreute Individualphase: Betreuung im Schulpraktikum vor Ort	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Bewertung nationaler und internationaler Berufsbildungssysteme Zielgerichtete Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht in Anlehnung an Konzepten der beruflichen Bildung	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	VU	2		24	76	4,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1		12	13	1,00
SPS	Schulpraktikum geblockt	PK		0,50	6	19	1,00
			3	0,50	45	108	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Literatur:</b> gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 5-5a	<b>Modulthema:</b> Professionalisierung im Fachbereich – Gesundheitspädagogik/Schwerpunkt Ernährung I
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/5. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: Küchen – und Restaurantmanagement/ Servicemanagent</b> EP 5-1; EP 5-2	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... erkennen den Zusammenhang der Salutogenese und der Gesundheit des Menschen ... wissen gesundheitsfördernde Aspekte bzw. Präventionen im Kontext Ernährung ... können theoretische Ansätze nach prozessorientierten Standards der Ernährungsbildung und Ernährungsberatung wiedergeben ... sind in der Lage, den Unterschied zwischen Ernährungsberatung und Ernährungstherapie zu erkennen ... kennen die Ziele der Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung ... können Qualitätsstandards bei qualifizierter Ernährungsberatung und –therapie gewährleisten ... sind in der Lage, die Qualität einzelner Studien anhand wissenschaftlicher Beobachtungen bzw. SIGN – Evidenzklassen einzuteilen ... sind in der Lage, Ernährungsempfehlungen anhand von diversen Graphiken wie z.B. der Ernährungspyramide auszusprechen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Ernährung I:</b> Die Salutogenese und deren Bedeutung in der Gesundheitspädagogik; Gesundheitsfördernde Elemente in der Ernährung; Qualitätssicherung in der Ernährungsbildung und Ernährungsberatung; Unterschiede in der Ernährungsberatung und Ernährungstherapie; Qualitätsstandards in der qualifizierten Ernährungsberatung; Qualität wissenschaftlicher Beobachtungen bzw. Studien SIGN – Evidenzklassen; Prozessorientierte Standards in der Ernährungsberatung, Betreute Individualphase: Vertiefung: Beratungstraining <b>Fachdidaktik:</b> theoretischer Ablauf nach Prozess-Standard in der Ernährungsberatung inklusive Konzept der strukturierten Beratung; Erarbeitung eines Modells zur Umsetzung in der Praxis,	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Übernahme von operativen Teilfunktionen in Lern- und Arbeitsprozessen im Bereich der Ernährungsberatung	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
EG	Ernährung I	SE	2,50	0,50	36	64	4,00
FD	Fachdidaktik	UE	1,00		12	38	2,00
			3,50	0,50	48	102	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch, Englisch nach Bedarf



<b>Kurzzeichen:</b> EP 5-5b	<b>Modulthema:</b> Professionalisierung im Fachbereich - Gesundheitspädagogik – Bewegung I
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/5. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 5-1; EP 5-2	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... verfügen über theoretische Kenntnisse in bewegungsorientierter Gesundheitsförderung ... verstehen Körperfunktionen und Bewegungswirkungen für Gesundheit und Wohlbefinden, ... sind sensibilisiert für ökonomische Körperhaltung und Bewegungsweisen im Alltag und Beruf, sowie für effizienten Muskelaufbau und -einsatz; ... entwickeln und stärken persönliche gesundheitsprotektive Ressourcen mit dem Schwerpunkt „Körperliche Bewegung“ ... können Konzepte zur bewegungsorientierten Gesundheitsförderung mit wissenschaftlichen Argumenten auf ihre Plausibilität und Brauchbarkeit überprüfen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Gesundheitspädagogik - Bewegung:</b> Funktionelle Anatomie, Analyse ausgewählter Gelenkfunktionen; Funktionsgerechtes Körpertraining aus salutogenetischem Blickwinkel; Muskelfunktionsüberprüfungen in Theorie und Praxis, Betreute Individualphase: Vertiefung: Koordinationstraining <b>Fachdidaktik:</b> Konzeption, Durchführungsstrategien und Evaluationsmechanismen zu Modellen bewegungsorientierter Gesundheitsförderung,	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse über Theorie und Praxis bewegungsorientierter Gesundheitsförderung Beurteilung von Konzepten bewegungsorientierter Gesundheitsförderung hinsichtlich der Brauchbarkeit im schulischen und außerschulischen Bereich	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
EG	Physiologie / Bewegungslehre I	VO	0,5		6	19,00	1,00
EG	Ph/ BL II: Funktionsgerechtes Körpertraining	SE	1,0	0,50	18	19,50	1,50
EG	Funktionsgerechtes Körpertraining	UE	1,0		12	25,50	1,50
FD	Fachdidaktik	SE	1,0		12	38,00	2,00
			3,5	0,50	48	102	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 5-5c	<b>Modulthema:</b> Professionalisierung im Fachbereich - Management im touristischen Bereich I
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/5. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 5-1; EP 5-2	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... kennen die Strukturen und Mechanismen des Kultur- und Kongressmanagements ... sind sich der Bedeutung der gesellschaftlichen Kulturarbeit bewusst und sind in der Lage Kulturkonzepte für verschiedene Veranstaltungsbereiche im schulischen und außerschulischen Gebiet zu konzipieren ... können Kulturkonzepte mit wissenschaftlichen Argumenten auf ihre Plausibilität und Brauchbarkeit überprüfen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Kultur- und Kongressmanagement:</b> Marketing-Management im Tourismus, Event-Management, Kulturveranstaltungen und Festivals als touristische Leistungsangebote, Bedeutung der Kultur für Staat und Gesellschaft; gesellschaftliche und ökonomische Aspekte der Förderung der Kultur, Betreute Individualphase: Veranstaltungsplanung im Tourismus <b>Fachdidaktik:</b> Konzeption, Durchführungsstrategien und Evaluationsmechanismen unterschiedlicher Veranstaltungsformen,	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Grundlagenwissen zur Durchführung unterschiedlicher kultureller Veranstaltungen in schulischen und außerschulischen Gebieten Beurteilung von Veranstaltungskonzepten hinsichtlich der Brauchbarkeit im schulischen und außerschulischen Bereich	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
EG	Kultur- und Kongressmanagement	SE	2,5	0,50	36	64,00	4,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,0		12	38,00	2,00
			3,5	0,50	48	102	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch, Englisch nach Bedarf

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-1a	<b>Modulthema:</b> Krisenmanagement
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-2x; EP 6-4x; EP 6-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... verstehen die Bedingungen für das Entstehen individueller und beruflicher Krisen und können die Notwendigkeit eigener oder fremder Hilfe erkennen und annehmen, kennen die spezifischen Merkmale und können diagnostische und therapeutische Methoden abschätzen bzw. angemessen einsetzen und annehmen ... kennen die Formen und Kennzeichen didaktischer Stereotype, können sie analysieren und Gegenmaßnahmen angemessen einsetzen ... erkennen Symptome und Formen des Berufsstress bei sich und anderen und können angemessen direkt oder indirekt darauf reagieren	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Die Lebenskrise; die familiäre Krise; Stress und Burn-out; auf Belastungen richtig reagieren; Kommunikation unter erschwerten Bedingungen aufrecht erhalten <b>Fachdidaktik:</b> : Didaktische Stereotype erkennen und vermeiden; Methoden der Selbst- und Fremdkontrolle; Beobachtung unterrichtlichen Handelns und reflektiertes Beschreiben <b>Politische Bildung:</b> Der/die Jugendliche als Bürger/in im Umfeld von Gemeinde, Region, Land, Europäischer Union, Welt, Betreute Individualphase: Seminararbeit <b>Schulpraktische Übungen:</b> Erstellen von Beobachtungsunterlagen zum Erkennen von Stress-, Burn-out oder Krisensymptomen; Einsatz kommunikativer und ergänzender Maßnahmen zur Prävention krisengeprägten Lernverhaltens	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Erkennen von Symptomen und Wissen um Diagnosemethoden für krisengeprägtes Verhalten und Prophylaxe Zielgerichtete Auswahl und Einsatz von Methoden und Formen der Selbst- und Fremdbeobachtung Bereitschaft zur Leistung von Hilfsmaßnahmen in Krisensituationen, Bereitschaft zur Annahme von Hilfsmaßnahmen in Krisensituationen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudium	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	SE	1,50		18	32,00	2,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,00		12	31,75	1,75
SPU	Schulpraktische Übungen	UE	1,00	0,25	15	22,50	1,50
FW	Politische Bildung	SE	1,00	0,25	15	3,75	0,75
			4,50	0,50	60	90	
					<b>150</b>		<b>6,0</b>
<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Sprache(n):</b> Deutsch							

<b>Kurzzeichen:</b>	<b>Modulthema:</b>
EP 6-1b	Inklusion in der berufsbildenden mittleren und höheren Schule
<b>Studiengang:</b>	<b>Modulverantwortliche/r:</b>
Ernährungspädagogik	N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b>	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b>
3. Studienjahr/6. Semester	Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b>	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b>
Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>	
EP 6-2x; EP 6-4x; EP 6-5x	
<b>Bildungsziele:</b>	
Die Studierenden ...	
... kennen verschiedene wissenschaftliche Definitionen von „Intelligenz“ und „Begabung“ und verstehen es, diese in ihrem beruflichen Kontext einzusetzen	
... wissen um die Problematik von Achievern, Overachievern und Underachievern und verstehen es, sie individuell zu fördern	
... kennen Methoden des „begabenden Unterrichts“ in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen und integrieren diese in ihren fachspezifischen Unterricht	
<b>Bildungsinhalte:</b>	
<b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Erkennen von Under- und Overachievern in berufsspezifischen Fächern; Modell der multiplen Intelligenzen von Gardner; entwicklungspsychologische Grundlagen bezogen auf die Ausbildung unterschiedlicher Begabungen; Methoden des sozialen Lernens in der berufsbildenden mittleren und höheren Schule	
<b>Fachdidaktik:</b> Methoden und Medien des begabungsfördernden Unterrichts in der individuellen beruflichen Bildung	
<b>Politische Bildung:</b> Der/die Jugendliche als Bürger/in im Umfeld von Gemeinde, Region, Land, Europäischer Union, Welt, Betreute Individualphase: Seminararbeit	
<b>Schulpraktische Übungen:</b> Planung und Durchführung von Lehrübungen in relevanten berufsbildenden Schulen unter besonderer Berücksichtigung begabungsfördernden Unterrichts	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b>	
Kenntnisse über Intelligenz- und Begabungsmodelle und Integration dieser Modelle in den Unterricht in der berufsbildenden mittleren und höheren Schule	
Konzeption von Modellen für „begabenden“ Unterricht in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen	
Praktische Fähigkeiten im Unterrichten unterschiedlicher Begabungen in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	SE	1,50		18	32,00	2,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,00		12	31,75	1,75
SPU	Schulpraktische Übungen	UE	1,00	0,25	15	22,50	1,50
FW	Politische Bildung	SE	1,00	0,25	15	3,75	0,75
			4,50	0,50	60	90	
					<b>150</b>		<b>6,0</b>
<b>Leistungsnachweise:</b>							
Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Literatur:</b>							
Gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Sprache(n):</b>							
Deutsch							

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-1c	<b>Modulthema:</b> Lerntechniken
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-2x; EP 6-4x; EP 6-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... wissen, wodurch Lernen gefördert und behindert wird ... kennen Wege, Lernprozesse zu optimieren ... können dieses Wissen für ihren Berufsbereich in der Unterrichtspraxis umsetzen ... können verfassungsmäßige und politische Einrichtungen beschreiben bzw. Zusammenhänge erkennen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Lernen und Vergessen; Optimale Gestaltung von Lernprozessen; Lerntypen; Planung und Pausengestaltung; Mnemotechniken <b>Fachdidaktik:</b> Möglichkeiten der Umsetzung lernpsychologischer Erkenntnisse in der Berufspädagogik; Abstimmung des Unterrichts auf die individuellen Voraussetzungen der Schüler/innen; Konzeption von lernoptimierten Unterrichtseinheiten für den Fachbereich <b>Schulpraktische Übungen:</b> Planung und Durchführung von Lehrübungen; Einsatz von Mnemotechniken im Unterricht <b>Politische Bildung:</b> Politische, soziale und wirtschaftliche Strömungen unter besonderer Berücksichtigung Österreichs und der Europäischen Union, Betreute Individualphase: Seminararbeit	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse über die Bedingungen des Lernens und des Vergessens Schüler/innenadäquate Konzeption von Unterrichtseinheiten für die Berufspädagogik Zielgerichteter Einsatz und Evaluation von Medien und Methoden im Unterricht an Berufsschulen Kompetenz in politischen Fragen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	SE	1,5		18	32,00	2,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,0		12	31,75	1,75
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,0	0,25	15	22,50	1,50
EG	Politische Bildung	SE	1,0	0,25	15	3,75	0,75
			4,5	0,50	60	90	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-2a	<b>Modulthema:</b> Alternative Ansätze in der Berufspädagogik
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/ 6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-1x; EP 6-4x; EP 6-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... lernen lernpsychologische Grundlagen im berufsbildenden Ausbildungssystem anwenden ... verstehen, alternative Unterrichtskonzepte auf ihre pubertierenden Schüler/innen abzustimmen ... können den Unterricht nach professionellen Kriterien gestalten ... führen Bedingungsanalysen für Unterrichtseinheiten durch, planen den Unterricht unter Anwendung alternativer Methoden situationsadäquat und führen den Unterricht im berufsbildenden Schulwesen durch ... können politische Einrichtungen beschreiben und globale Zusammenhänge erkennen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Alternativmodelle im Unterrichts- und Erziehungsbereich, Schule als Organisation, Sozialer Wandel, Alternativschulen, Sozialisation, Beispiele alternativer Schulmodelle und Schulpädagogik im Berufsbildenden Schulwesen in Österreich und international, Reformpädagogik und Berufsbildung <b>Fachdidaktik:</b> methodische Umsetzungsmöglichkeiten der relevanten Themenbereiche <b>Didaktik:</b> Einsatz experimenteller Unterrichtsverfahren und Formen der Lernkontrolle und Leistungsfeststellung <b>Schulpraktische Übungen:</b> Planung und Durchführung von Lehrübungen mit alternativen Ansätzen	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse bez. alternativer Unterrichtsmodelle in der Berufspädagogik; fachdidaktische Analysen und Transfer in relevante Unterrichtssituationen des berufsbildenden Schulwesens Konzeption und Durchführung von Unterrichtseinheiten unter Einbeziehung alternativer Elemente im berufsbildenden Schulwesen Evaluations- und Reflexionsfähigkeit von Unterrichtseinheiten in der Berufspädagogik Kritische Auseinandersetzung mit politischem Engagement, unterschiedlichen Reformen und Medien	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	SE	1,00		12	25,50	1,50
FD	Fachdidaktik	SE	1,50		18	32,00	2,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,50	0,25	21	29,00	2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	S	0,25		3	9,50	0,50
			4,25	0,25	54	96	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-2b	<b>Modulthema:</b> Persönlichkeitsentwicklung im beruflichen Kontext
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/ 6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-1x; EP 6-4x; EP 6-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... haben die Fähigkeit, ihren Unterricht in berufsbildenden mittleren und höheren Schule auf der wissenschaftlichen Basis von Entwicklungspsychologie und Lernpsychologie aufzubauen und den Transfer in Berufsfelder durchzuführen ... verstehen, ihre berufsspezifischen Unterrichtskonzepte auf ihre Schüler/innen gesellschaftspolitisch relevant abzustimmen ... wissen um prophylaktische Maßnahmen und außerschulische Kontaktstellen bezogen auf psychische, physische und soziale Probleme pubertierender Jugendlicher Bescheid	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Psychische, physische, soziale Probleme der Pubertät; Jugendliche im Spannungsfeld zwischen Familie, Peer-Group, Schule, Beruf; Lernstile, Jugendliche/r vs Lehrstile, Lehrer/innen in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen; Anwendungen von Wahrnehmungsstilen auf die Berufswahl <b>Fachdidaktik:</b> Lernmodelle und Lehrmodelle angewandt auf die Unterrichtspraxis in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen <b>Didaktik:</b> Einsatz experimenteller Unterrichtsverfahren und Formen der Lernkontrolle und Leistungsfeststellung <b>Schulpraktische Übungen:</b> Planung und Durchführung von Lehrübungen mit gesellschaftspolitisch relevanter Thematik, die auf unterschiedliche Lernstile Bezug nehmen	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse über psychische, physische und soziale Probleme der Pubertät und Integration dieser in den Unterricht in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen Konzeption eines Unterrichts an einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule, der die Jugendlichen psychisch, sozial und politisch auf ihre Berufswelt vorbereitet Kenntnisse über Wahrnehmungsstile und deren Anwendbarkeit auf die Berufswahl	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	SE	1,00		12	25,50	1,50
FD	Fachdidaktik	SE	1,50		18	32,00	2,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,50	0,25	21	29,00	2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	S	0,25		3	9,50	0,50
			4,25	0,25	54	96	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-2c	<b>Modulthema:</b> Projektunterricht
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/ 6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-1x; EP 6-4x; EP 6-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... kennen Planungselemente eines Projektunterrichtes ... unterstützen Lern- und Arbeitsprozesse von Einzelnen und Schüler/innenteams ... erheben die Lernprozesse der Schüler/innen und leiten entwicklungsorientierte Schlussfolgerungen für das Projekt ab ... können Projektunterricht durchführen und evaluieren	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Rechtliche Grundlagen und Planungselemente für den Projektunterricht <b>Fachdidaktik:</b> Konzeption eines fachpraktischen Projektes <b>Didaktik:</b> Projektorientierter Unterricht; Leistungsbeurteilung im Projektunterricht, <b>Schulpraktische Übungen:</b> Durchführung und Evaluation eines fachspezifischen Projektes oder einer Schulveranstaltung	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kompetenzen zur Planung, Durchführung und Evaluierung eines fachspezifischen Projekts oder einer Schulveranstaltung	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	SE	1,00		12	25,50	1,50
FD	Fachdidaktik	SE	1,50		18	32,00	2,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,50	0,25	21	29,00	2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	S	0,25		3	9,50	0,50
			4,25	0,25	54	96	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch



<b>Kurzzeichen:</b>	<b>Modulthema:</b>						
<b>EP 6-3</b>	<b>Aktueller Vertiefungsschwerpunkt, Bachelorarbeit</b>						
<b>Studiengang:</b>	Ernährungspädagogik			<b>Modulverantwortliche/r:</b>			
				N.N.			
<b>Studienjahr/Semester:</b>	3. Studienjahr/6. Semester			<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b>			
				Jährlich im Sommersemester			
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b>	Pflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ			<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b>			
				2. Studienabschnitt			
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>							
EP-5-3							
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b>							
keine							
<b>Bildungsziele:</b>							
Die Studierenden ...							
... verfassen die Bachelorarbeit nach den vorgegebenen Kriterien							
... präsentieren ihre Forschungsarbeit und belegen die Vorgangsweise mit Argumenten							
... erweitern und/oder vertiefen ihren pädagogischen und/oder fachlichen Horizont							
<b>Bildungsinhalte:</b>							
<b>Bachelorarbeit:</b> Auseinandersetzung mit berufsfeldbezogenen Themen							
<b>Aktuelles Fachgebiet:</b> Je nach Angebot erhalten die Studierenden eine Erweiterung und/oder eine Vertiefung des Studienangebotes. Dabei wird den Bedürfnissen der Studierenden und aktuellen Gegebenheiten weitgehend Rechnung getragen. Betreute Individualphase: Übungsmöglichkeit für ein erweitertes Studienangebot							
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b>							
Fähigkeit, Wissen auf Basis eines komplexen Theorie-Praxisbezugs zu reflektieren							
Fähigkeit über die Verteidigung der Vorzüge und Grenzen der Bachelorarbeit zu reflektieren							
Vertiefende Fertigkeiten und Fähigkeiten im gewählten aktuellen Fachgebiet							
<b>Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:</b>		<b>Lehr- und Lernformen</b>	<b>Semesterwochenstunden</b>		<b>Arbeitsstunden</b>		<b>ECTS</b>
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
	Betreuung der Bachelorarbeit			3			3,00
EG	Aktuelles Fachgebiet	SE/VU/EX	2,50	0,50	36	39	3,00
			2,50	3,50			
							<b>6</b>
<b>Leistungsnachweise:</b>							
Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Literatur:</b>							
Gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
<b>Sprache(n):</b>							
Deutsch							

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-4a	<b>Modulthema:</b> Interkulturelle Pädagogik
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... kennen wesentliche Elemente der multikulturellen Gesellschaft ... erkennen unterschiedliche kulturelle Eingangsvoraussetzungen und können diese im Unterricht integrativ gestalten ... kennen unterschiedliche religiöse Weltanschauungen und können diese bei ihrer Unterrichtsgestaltung berücksichtigen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Grundlagen und Elemente kultureller Prozesse, Selbstbild – Fremdbild; Integrative Kommunikationsmodelle, Berufswelt und Integration, Konfliktlösungsmodelle <b>Religionspädagogik:</b> Religiöser Pluralismus, Weltreligionen, religiöse Weltanschauungen und Sondergruppen <b>Didaktik und Mediendidaktik:</b> Methoden und Medien der interkulturellen Pädagogik mit berufsbildendem Schwerpunkt, <b>Schulpraktische Übungen:</b> Unterrichtsgestaltung und Evaluation unter besonderer Berücksichtigung der interkulturellen Aspekte, Planung und Durchführung von Lehrübungen, Beobachtungen und Analyse	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse über Grundlagen und Elemente der multikulturellen Gesellschaft Konzeption von Methoden der interkulturellen Pädagogik Einsatz und Evaluation von Methoden und Medien der interkulturellen Pädagogik in der beruflichen Bildung Kenntnisse der Weltreligionen und religiöser Weltanschauungen, die für die berufspädagogische Schulpraxis relevant sind	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	SE	1,50		18	32,00	2,00
HU	Religionspädagogik	VU	1,00		12	38,00	2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,25		3	9,50	0,50
SPS	Schulpraktische Studien	UE	1,00	0,25	15	22,50	1,50
			3,75	0,25	48	102	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-4b	<b>Modulthema:</b> Heterogenität
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... kennen verschiedene Arten von Heterogenität und ihre Auswirkungen in der beruflichen Bildung ... können mit verschiedenen Eingangsvoraussetzungen umgehen und ihren Unterricht methodisch darauf abstimmen ... kennen differenzierte Varianten der Leistungsbeurteilung und können diese praktisch umsetzen ... kennen unterschiedliche religiöse Weltanschauungen und können diese bei ihrer Unterrichtsgestaltung ... berücksichtigen	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Formen der Heterogenität, Modelle der Differenzierung, berufliche Sozialisation, Erkennen und Umgang mit verschiedenen Formen der Heterogenität, Ansätze der inklusiven Pädagogik <b>Religionspädagogik:</b> Religiöser Pluralismus, Weltreligionen, religiöse Anschauungen und Sondergruppen <b>Didaktik und Mediendidaktik:</b> Heterogenität und Leistungsbeurteilung; Methodenkonzepte und Medieneinsatz unter Berücksichtigung der Formen der Heterogenität, <b>Schulpraktische Übungen:</b> Unterrichtsgestaltung unter besonderer Berücksichtigung unterschiedlicher Formen der Heterogenität; Planung Durchführung und Evaluation von Lehrübungen; Beobachtung und Analyse der Unterrichtssequenzen	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse über Formen der Heterogenität und ihre Auswirkungen auf den berufsbildenden Unterricht Kenntnisse der Weltreligionen und religiöser Weltanschauungen, die für die berufspädagogische Schulpraxis relevant sind Konzeption von Methoden und Medien für die Unterrichtspraxis im Hinblick auf die Heterogenität Differenzierter Einsatz und Evaluation von Methoden und Medien im heterogenen Unterricht	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	SE	1,50		18	32,00	2,00
HU	Religionspädagogik	VU	1,00		12	38,00	2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,25		3	9,50	0,50
SPS	Schulpraktische Studien	UE	1,00	0,25	15	22,50	1,50
			3,75	0,25	48	102	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-4c	<b>Modulthema:</b> Soziales Lernen in der Berufspädagogik
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGÜ/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b>	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-5x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... entwickeln im Umgang mit sich selbst eine Selbstkompetenz, die zu einer gelungenen Lebensgestaltung beiträgt ... entwickeln im Umgang miteinander (Lehrer/in-Lehrer/in, Schüler/in-Lehrer/in, Team, Gesellschaft) Sozialkompetenz, um sich in einer dynamischen Welt zu bewähren und die Mitwelt verantwortlich und aktiv mitgestalten zu können ... entwickeln Sachkompetenz in Form von fachlich-methodischem Know-how. Die Schule soll dabei als positiver Lebensraum und als förderlicher Lernort erlebt werden ... kennen wesentliche Elemente der multikulturellen Gesellschaft im Sinne kultureller und religiöser Vielfalt	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Angewandte Humanwissenschaften:</b> Theoretische und praktische Grundlagen zur Förderung und Entwicklung personaler und sozialer Kompetenzen, Methoden zur Integration von Persönlichkeitsbildung und Sozialem Lernen als integrativer Bestandteil des Fachunterrichts <b>Religionspädagogik:</b> Religiöser Pluralismus, Weltreligionen, Weltanschauungen und Sondergruppen <b>Didaktik und Mediendidaktik:</b> Modelle theoriegeleiteten Handelns in der schulischen Praxis im berufsbildenden Schulwesen, <b>Schulpraktische Übungen:</b> Konzeption und Durchführung von Lehrübungen mit dem Schwerpunkt des Sozialen Lernens	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Kenntnisse von Konzepten der Persönlichkeitspsychologie und Instrumente zur (Selbst-) Diagnose und Reflexion von Methoden der Steuerung individueller und kollektiver sozialer Lernprozesse Kenntnisse von didaktischen Konzepten die im Unterricht Selbst- und Sozialkompetenz fördern Wissen um die Integration von Sozialem Lernen im Unterricht und im berufspädagogischen schulischen Geschehen Kenntnisse über Grundlagen und Elemente der multikulturellen Gesellschaft und kultureller und religiöser Vielfalt	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
HU	Angewandte Humanwissenschaften	SE	1,50		18	32,00	2,00
HU	Religionspädagogik	VU	1,00		12	38,00	2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,25		3	9,50	0,50
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,00	0,25	15	22,50	1,50
			3,75	0,25	48	102	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-5a	<b>Modulthema:</b> Professionalisierung im Fachbereich – Gesundheitspädagogik/Schwerpunkt Ernährung II
<b>Studiengang:</b> Ergänzungsstudien	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlfach</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> EP 5-5c	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-4x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... können an den Gesichtspunkten einer bedarfsgerechten gesundheitsfördernden Ernährung, den speziellen Bedürfnissen, Wünschen und Lebensbedingungen des Einzelnen und an der Umsetzbarkeit für den Ernährungsalltag fachspezifische Empfehlungen aussprechen ... führen Projekte unter Beachtung der Grundlagen des Projektmanagements im Ernährungsbereich durch ... vernetzen das Wissen aus den unterschiedlichen Studienfachbereichen ... verstehen ihre fachbezogenen Fertigkeiten als ständige Lernaufgabe ... erkennen die Bedeutung der Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich	
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Ernährung II:</b> Gesprächsführung und Kommunikation im Beratungsbereich; Möglichkeiten und Grenzen der Einflussnahme auf Ernährungsgewohnheiten; klientenzentriertes Beratungsgespräch; Beratungsplanung; Daten in der medizinischen Anamnese bzw. Diagnostik; Ernährungsanamnese unter physiologischen und psychologischen Schwerpunkten; Ernährungsanalyse; Festlegung von Beratungszielen; Erstellung von individuellen Ernährungsplänen für unterschiedliche Personengruppen; Verhaltenstherapeutische Ziele; Säulen der Langzeitbetreuung bzw. Nachbetreuung; Der Einsatz von Ernährungsgraphiken wie z.B. Ernährungspyramide, Ernährungskreis u.ä. Betreute Individualphase: Vertiefung der oben genannten Inhalte <b>Fachdidaktik:</b> Entwicklung klientenzentrierter Ernährungspläne unter Anwendung fachspezifischer Software, Durchführung von Projekten im Bereich der Ernährungsschulung, Ernährungsberatung, Betreute Individualphase: Üben: Erstellen von Ernährungsplänen mit Softwareeinsatz <b>Projektmanagement:</b> Projektdurchführung, Controlling und Evaluation von Projekten, Betreute Individualphase: Üben von Plankostenrechnungen und Istkostenrechnungen	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Umsetzung fachlicher und pädagogischer Kenntnisse und Fähigkeiten in die Praxis Beratungskompetenz im Ernährungsbereich; Erstellung von individuell abgestimmten Ernährungskonzepten Analytische Auseinandersetzung mit Studien und Fachliteratur	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
EG	Ernährung II	SE	2,5	0,50	36	39,00	3,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,5	0,50	24	19,75	1,75
FW	Projektmanagement	SE	1,0	0,25	15	16,25	1,25
			5,0	1,25	75	75	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch, Englisch nach Bedarf

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-5b	<b>Modulthema:</b> Professionalisierung im Fachbereich - Gesundheitspädagogik / Bewegung II
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2.Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> EP 5-5b	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-4x	
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden  ... verfügen über Kompetenzen zur Gesundheitsförderung durch körperliche Bewegung und über Kenntnisse zur Gesundheitspädagogik  ... wissen Bescheid über biologische und bewegungstechnische Grundlagen, fachspezifische und fachübergreifende Ziele der Funktionsgymnastik und des Ausdauertrainings und den fachspezifisch methodischen Aufbau  ... sind befähigt aufbauend auf den Grundlagen des Projektmanagements ein konkretes Projekt im Bereich der Gesundheitsförderung im schulischen oder außerschulischen Gebiet abzuwickeln	
<b>Bildungsinhalte:</b>  <b>Gesundheitspädagogik:</b> Einführung in die Gesundheitspädagogik; spezielle Methodik der Gesundheitspädagogik; Entwicklung und Verbesserung der Bewegungskoordination; Bedeutung der Koordinationsschulung für Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren; Einführung in verschiedene Entspannungsmethoden und in gesundheitsorientiertes Ausdauertraining, Betreute Individualphase: Vertiefung der oben genannten Inhalte <b>Fachdidaktik:</b> Durchführung von Projekten im Gesundheitsbereich, klientenorientierte Anbotstellung und Durchführung von Gesundheitsprojekten, Betreute Individualphase: Üben von Anbotserstellungen <b>Projektmanagement:</b> Projektdurchführung, Controlling und Evaluation von Projekten, Betreute Individualphase: Üben von Plankostenrechnungen und Istkostenrechnungen	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b>  Kenntnisse über Theorie und Praxis bewegungsorientierter Gesundheitsförderung  Fertigkeiten in gesundheitsorientierter Bewegungserziehung  Organisation, Durchführung und Evaluation von Projekten im Gesundheitsbereich innerhalb und außerhalb der Schule	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenz- studienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Prä- senz + § 37 HG)	Selbststudi- um	
EG	Gesundheitspädagogik I (Ausdauer, Koordination)	UE	2,0	0,25	27	23,00	2,00
EG	Gesundheitspädagogik II ( Entspannung etc)	SE	0,5	0,25	9	16,00	1,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,5	0,50	24	19,75	1,75
FW	Projektmanagement	SE	1,0	0,25	15	16,25	1,25
			5,0	1,25	75	75	
					<b>150</b>		<b>6,00</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch

<b>Kurzzeichen:</b> EP 6-5c	<b>Modulthema:</b> Management im touristischen Bereich II
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/6. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Sommersemester
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)</b> Wahlpflicht/Aufbaumodul SGS/SFBÜ	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> 2. Studienabschnitt
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> EP 5-5c	
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-4x	
<b>Bildungsziele:</b>  Die Studierenden ... ... sind befähigt aufbauend auf den Grundlagen des Projektmanagements ein konkretes Projekt mit vorwiegend kulturellem Bezug im schulischen oder außerschulischen Bereich abzuwickeln ... sind befähigt Studienreisen mit kulturellem Schwerpunkt zu planen, durchzuführen und zu evaluieren	
<b>Bildungsinhalte:</b>  <b>Kultur- und Kongressmanagement:</b> Grundlagen des Kongresstourismus; Umwegrentabilität und Wertschöpfung aus kulturellen Angeboten; Rechtliche Grundlagen des Kulturtourismus und Veranstaltungsmanagements, Betreute Individualphase: Unterstützung beim Instrumenteneinsatz im Fachbereich Kultur- und Kongressmanagement  <b>Fachdidaktik:</b> Durchführung von Projekten im kulturellen Bereich, klientenorientierte Anbotstellung und Durchführung von Studienreisen im kulturellen Bereich, Betreute Individualphase: Besprechung von Individualproblemen und Lösungsansätze finden.  <b>Projektmanagement:</b> Projektdurchführung, Controlling und Evaluation von Projekten, Betreute Individualphase: Üben von Plankostenrechnungen und Istkostenrechnungen	
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b>  Teamorientierte Organisation und Durchführung von Projekten im kulturellen Bereich Erwerb von Reflexionskompetenz im Zuge der durchzuführenden Projekte	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudienanteile	2 Betreute Studienanteile gem § 37 HG	1+2 Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Selbststudium	
EG	Kultur- und Kongressmanagement	SE	2,5	0,50	36	39,00	3,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,5	0,50	24	19,75	1,75
FW	Projektmanagement	SE	1,0	0,25	15	16,25	1,25
			5,0	1,25	75	75	
					<b>150</b>		<b>6,0</b>

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch, Englisch nach Bedarf

## Ergänzende Lehrveranstaltungen für nicht fach einschlägig vorgebildete Studierende

<b>Kurzzeichen:</b> EP EG	<b>Modulthema:</b> Ergänzende Lehrveranstaltungen für nicht fach einschlägig Vorgebildete	
<b>Studiengang:</b> Ernährungspädagogik	<b>Modulverantwortliche/r:</b> N.N.	
<b>Studienjahr/Semester:</b> 3. Studienjahr/1. Semester	<b>Dauer und Häufigkeit des Angebots:</b> Jährlich im Wintersemester	
<b>Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):</b> Ergänzende Lehrveranstaltungen	<b>Niveaustufe (Studienabschnitt):</b> Ergänzung 1. Studienabschnitt	
<b>Voraussetzungen für die Teilnahme:</b> keine		
<b>Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:</b> keine		
<b>Bildungsziele:</b> Die Studierenden ... ... erwerben ernährungsphysiologisches Basiswissen und erkennen den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit ... erwerben Grundlagenwissen und Können für die Planung, Vorbereitung, professionelle Herstellung, Ausgabe und das Service von einfachen Speisen und Getränken unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Bedingungen und Rechtsvorschriften		
<b>Bildungsinhalte:</b> <b>Ernährung:</b> Energiebilanz, Makro- und Mikronährstoffe <b>Grundlagen des Service:</b> Servierbrigade und deren Anforderungsprofil; Inventar und Serviergegenstände, Mise en place Arbeiten, Tischkultur; grundlegende Serviceregeln, Serviceabläufe, Service von Speisen und Getränken <b>Grundlagen der Nahrungszubereitung:</b> Planung, rationelle und professionelle Herstellung und Ausgabe von Speisen und Grundmenüs unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Bedingungen		
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b> Grundlagenwissen hinsichtlich der Ernährung des Menschen und des Zusammenhangs zwischen Gesundheit und Ernährung Kenntnis grundlegender Techniken in der Nahrungszubereitung und im Service Kenntnis grundlegender Hygienevorschriften und Arbeitstechniken		

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden
		Präsenzstudium
Ernährung des Menschen	VO	2
Ernährungswirtschaftliche Grundlagen - Service	UE	2
Ernährungswirtschaftliche Grundlagen - Nahrungszubereitung	UE	5
		9

<b>Leistungsnachweise:</b> Mündliche, schriftliche und praktische Leistungsnachweise gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Literatur:</b> Gemäß Lehrveranstaltungsprofil
<b>Sprache(n):</b> Deutsch



## **Teil IV: Prüfungsordnung**

### **§ 17 Geltungsbereich**

Diese Prüfungsordnung gilt für den sechssemestrigen Studiengang für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen.

### **§ 18 Informationspflicht**

Die Lehrveranstaltungsleiterin/der Lehrveranstaltungsleiter hat die Studierenden innerhalb der ersten beiden Lehrveranstaltungseinheiten jedes Studiensemesters schriftlich über die inhaltlichen Schwerpunkte der jeweiligen Lehrveranstaltung, ggf. den Stellenwert im Modul, die Anmeldung zur Prüfung, die Prüfungsanforderungen und die Beurteilungskriterien (Lehrveranstaltungsprofil im PH-Online) zu informieren.

### **§ 19 Bestellungsweise der Prüferinnen und Prüfer sowie Prüfungskommissionen**

- (1) Die Prüfungen über einzelne Lehrveranstaltungen werden von den jeweiligen Lehrveranstaltungsleiterinnen/Lehrveranstaltungsleitern abgenommen.
- (2) Für die Bestellung von Prüferinnen und Prüfern im Rahmen der Bachelorarbeit wird auf die Bestimmungen des § 31 dieser Prüfungsordnung verwiesen.
- (3) Die Prüfungskommission für kommissionelle Modulprüfungen setzt sich aus drei Prüferinnen/Prüfern zusammen, die vom studienrechtlich monokratischen Organ bestellt werden.
- (4) Die Mitglieder der Kommission haben aus ihrer Mitte eine Vorsitzende/einen Vorsitzenden, die/der gleichzeitig die Protokollführung übernimmt, zu wählen. Gemäß § 44 Abs. 4 HG 2005 hat die bzw. der Vorsitzende einer Prüfungskommission für den geordneten Ablauf der Prüfung zu sorgen und das Prüfungsprotokoll zu führen. In das Protokoll sind der Prüfungsgegenstand, der Ort und die Zeit der Prüfung, die Namen der Prüferinnen bzw. Prüfer oder Mitglieder der Prüfungskommission, die Namen der Studierenden bzw. des Studierenden, die gestellten Fragen, die erteilten Beurteilungen, die Gründe für eine negative Beurteilung sowie allfällige besondere Vorkommnisse aufzunehmen. Die Gründe für die negative Beurteilung sind auf Antrag schriftlich mitzuteilen. Das Prüfungsprotokoll ist mindestens sechs Jahre ab der Bekanntgabe der Beurteilung aufzubewahren.
- (5) Jedes Mitglied einer Kommission hat bei der Beschlussfassung über die Benotung eine Stimme. Die Beschlüsse werden mit Stimmenmehrheit gefasst. Stimmenthaltung ist unzulässig.

### **§ 20 Anmeldeerfordernisse**

- (1) Studierende müssen sich gemäß dem, im Lehrveranstaltungsprofil genannten Anmeldeprozedere, für alle Prüfungen über Lehrveranstaltungen und Modulprüfungen anmelden.
- (2) Für die Anmeldung zu Prüfungen im Rahmen der Bachelorarbeit wird auf die Bestimmungen des § 31 dieser Prüfungsordnung verwiesen.

### **§ 21 Beurteilungskriterien**

- (1) Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums unter Berücksichtigung der in den Modulen ausgewiesenen (Teil)Kompetenzen.
- (2) Die Leistungsfeststellung kann je nach Festlegung in den einzelnen Modulbeschreibungen durch Beobachtung der Leistungen in den Lehrveranstaltungen, durch Kontrolle der Erfüllung von Studienaufträgen, Beurteilung von Seminar-, Projektarbeiten, Portfolios, Überprüfung praktischer Fähigkeiten und Fertigkeiten etc. und/oder durch mündliche und schriftliche Prüfungen im Sinne der vorliegenden Vorschrift erfolgen.

(3) Der positive Erfolg von Prüfungen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten ist gemäß § 43 Abs. 3 HG 2005 mit „sehr gut“ (1), „gut“ (2), „befriedigend“ (3) oder „genügend“ (4), der negative Erfolg ist mit „nicht genügend“ (5) zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind unzulässig. Nur für Lehrveranstaltungen des Typs „Exkursion“ und „Praktika“ hat die positive Beurteilung „mit Erfolg teilgenommen“ und die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“ zu lauten.

(4) Bei der Heranziehung der fünfstufigen Notenskala für die Beurteilung von Leistungsnachweisen gelten in der Regel folgende Leistungszuordnungen: Mit „Sehr gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und eigenständige adäquate Lösungen präsentiert werden. Mit „Gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und zumindest eigenständige Lösungsansätze angeboten werden. Mit „Befriedigend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt werden. Mit „Genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt werden. Mit „Nicht genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, die die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Genügend“ nicht erfüllen.

(5) Bei der Heranziehung der zweistufigen Notenskala („mit Erfolg teilgenommen“ bzw. „ohne Erfolg teilgenommen“) für die Beurteilung von Leistungsnachweisen gelten in der Regel folgende Leistungszuordnungen: Mit „mit Erfolg teilgenommen“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen zumindest in den wesentlichen Bereichen erfüllt werden. Mit „ohne Erfolg teilgenommen“ sind Leistungen zu beurteilen, die die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „mit Erfolg teilgenommen“ nicht erfüllen.

## **§ 22**

### **Ablegung, Beurteilung und Beurkundung von Prüfungen**

(1) Gemäß § 44 Abs. 2 HG 2005 sind mündliche Prüfungen öffentlich. Bei mündlichen kommissionellen Prüfungen ist die Vorsitzende/der Vorsitzende einer Prüfungskommission (siehe § 19 Abs. 4) in allen anderen Fällen ist die Prüferin/der Prüfer berechtigt, den Zutritt erforderlichenfalls auf eine den räumlichen Verhältnissen entsprechende Anzahl von Personen zu beschränken und Zuhörerinnen/Zuhörer auszuschließen, wenn sie die Prüfung stören.

(2) Gemäß § 44 Abs. 2 HG 2005 ist das Ergebnis einer mündlichen Prüfung der/dem Studierenden unmittelbar nach der Prüfung, das Ergebnis einer schriftlichen Prüfung spätestens vier Wochen nach der Prüfung bekannt zu geben. Die Erfassung von Ergebnissen in PH-Online hat innerhalb von vier Wochen nach dem Prüfungstermin zu erfolgen. Die Gründe der Beurteilung sind von der Prüferin/vom Prüfer auf Verlangen der/dem Studierenden zu erläutern.

(3) Alle Beurteilungen sind der/dem Studierenden auf Verlangen schriftlich zu beurkunden.

(4) Gemäß § 44 Abs. 5 HG 2005 ist den Studierenden auf Verlangen Einsicht in die sie betreffenden Beurteilungsunterlagen zu gewähren. Sie sind berechtigt, an Ort und Stelle von diesen Unterlagen Abschriften oder Kopien anzufertigen.

## **§ 23**

### **Prüfungswiederholungen**

(1) Bei negativer Beurteilung einer Prüfung durch „Nicht genügend“ oder „Ohne Erfolg teilgenommen“ stehen der/dem Studierenden gemäß § 43 Abs 5 HG 2005 insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Wiederholung als kommissionelle Prüfung abzulegen ist. Auf Ansuchen der/des Studierenden sind bei der zweiten und dritten Wiederholung der Prüfung andere Lehrende als Prüfer/innen einzusetzen, wenn dies organisatorisch möglich ist.

(2) Die Prüfungskommission für die letzte Wiederholung besteht aus drei von der Institutsleitung unter Berücksichtigung des Abs 1 bestellten Lehrenden im betreffenden Fachgebiet. Jedes Mitglied der Kommission hat bei der Beschlussfassung über die Benotung eine Stimme. Stimmenthaltung ist unzulässig. Die Beschlüsse werden mit Stimmenmehrheit gefasst.

(3) Bei negativer Beurteilung der Schulpraktischen Ausbildung, die semesterweise an Praxisschulen absolviert wird, steht gemäß § 59 Abs. 2 Ziffer 6 HG 2005 nur eine Wiederholung zu.

(4) In die Zahl der Wiederholungen ist gemäß § 59 Abs. 2 Z 4 und Z 6 HG 2005 auch die Zahl der Prüfungswiederholungen an anderen Pädagogischen Hochschulen einzurechnen.

## **§ 24**

### **Rechtsschutz bei Prüfungen und Nichtigerklärung von Beurteilungen**

- (1) Gegen die Beurteilung einer Prüfung ist keine Berufung zulässig. Wenn die Durchführung einer negativ beurteilten Prüfung einen schweren Mangel aufweist, hat das für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständige Organ diese Prüfung auf Antrag aufzuheben. Dieser Antrag ist innerhalb von zwei Wochen ab der Bekanntgabe der Beurteilung einzubringen und hat den schweren Mangel glaubhaft darzulegen. Wurde die Prüfung aufgehoben, so ist das Antreten zu dieser aufgehobenen Prüfung nicht auf die zulässige Zahl der Prüfungsantritte anzurechnen. (Siehe § 44 Abs. 1 HG 2005)
- (2) Für die Nichtigerklärung von Beurteilungen finden die folgenden Bestimmungen des § 45 HG 2005 Anwendung:
- Das für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständige Organ hat die Beurteilung einer Prüfung für nichtig zu erklären, wenn die Anmeldung zu dieser Prüfung erschlichen wurde.
  - Überdies ist die Beurteilung einer Prüfung oder einer wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeit für nichtig zu erklären, wenn diese Beurteilung, insbesondere durch die Verwendung unerlaubter Hilfsmittel, erschlichen wurde.
  - Die Prüfung, deren Beurteilung für nichtig erklärt wurde, ist auf die Gesamtzahl der Wiederholungen anzurechnen.

## **§ 25**

### **Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Vorlesung und Vorlesung mit Übung**

- (1) Bei Lehrveranstaltungen des Typs Vorlesung besteht in Präsenzstunden keine Anwesenheitsverpflichtung. Bei Lehrveranstaltungen des Typs Vorlesung mit Übung besteht in Präsenzstunden eine Anwesenheitsverpflichtung von zumindest 75vH (geändert gemäß Beschluss der Studienkommission vom 30.03.2009).
- (2) Bei Unterschreitung der Anwesenheitspflicht gemäß Abs. 1 wird die/der Studierende von der Lehrveranstaltung abgemeldet und es erfolgt keine Beurteilung.
- (3) Prüfungen über Lehrveranstaltungen der o.g. Typen sind bei der Lehrveranstaltungsleiterin/dem Lehrveranstaltungsleiter in der von ihr/ihm bekannt gegebenen Form (schriftlich, mündlich, praktisch) abzulegen. Die Lehrveranstaltungsleiterin/der Lehrveranstaltungsleiter hat drei Prüfungstermine innerhalb der in Abs. 3 genannten Frist anzubieten.

## **§ 26**

### **Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Seminar, Übung und Arbeitsgemeinschaft**

- (1) Lehrveranstaltungen des Typs Seminar, Übung und Arbeitsgemeinschaft sind Lehrveranstaltungen bei denen die Beurteilung nicht durch einen punktuellen Prüfungsvorgang, sondern durch mehrere, mindestens jedoch zwei Leistungsfeststellungen unter Einbeziehung allfälliger Studienaufträgen erfolgt. Bei diesen Lehrveranstaltungen besteht in Präsenzstunden eine Anwesenheitsverpflichtung von zumindest 75 vH. Abweichend davon besteht bei Lehrveranstaltungen gemäß § 28 Abs. 1 eine Anwesenheitsverpflichtung von 100 vH.
- (2) Bei Unterschreitung der Anwesenheitspflicht gemäß Abs. 1 wird die/der Studierende von der Lehrveranstaltung abgemeldet und es erfolgt keine Beurteilung.
- (3) Wird die Beurteilung voraussichtlich auf „Nicht genügend“ lauten, so ist die/der Studierende über diese drohende negative Beurteilung zum frühest möglichen Zeitpunkt zu informieren.
- (4) Bei negativer Beurteilung der Leistungen in diesen Lehrveranstaltungen ist die/der Studierende berechtigt, über die Inhalte der Lehrveranstaltung eine Prüfung im Sinne des § 25 Abs. 3 abzulegen. Das erstmalige Antreten zu dieser Prüfung gilt als erste Wiederholung im Sinne des § 23 Abs. 1.
- (5) Bei den Lehrveranstaltungen der Studieneingangsphase erfolgt die positive Beurteilung durch „mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“.

## **§ 27**

### **Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Praktikum und Exkursion**

- (1) Bei diesen Lehrveranstaltungen erfolgt die positive Beurteilung durch „mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“. Bei diesen Lehrveranstaltungen besteht in Präsenzstunden eine Anwesenheitsverpflichtung von zumindest 75 vH.
- (2) Bei Unterschreitung der Anwesenheitspflicht gemäß Abs. 1 wird die/der Studierende von der Lehrveranstaltung abgemeldet und es erfolgt keine Beurteilung.

## **§ 28**

### **Leistungsbeurteilungen im Rahmen der Schulpraktischen Ausbildung**

- (1) Im Folgenden wird die Beurteilung folgender Lehrveranstaltungen des Studienfachbereichs Schulpraktische Studien geregelt:
- a. Schulpraktische Übungen und Unterrichtsbesuche
  - b. Didaktische Reflexion und Analyse
  - c. Schulpraktikum bzw. geblocktes Tagespraktikum
- (2) Kriterien für die Beurteilung der Leistungen in den unter Abs. 1 genannten Lehrveranstaltungen sind insbesondere:
- a) das fachspezifische bzw. fachwissenschaftliche Grundlagenwissen,
  - b) die mündliche und schriftliche Beherrschung der Unterrichtssprache,
  - c) didaktisch-methodische Fähigkeiten, insbesondere Methodenvielfalt und die Fähigkeit zum aufgabenspezifischen Einsatz der Unterrichtsmethoden,
  - d) inter- und intrapersonale Kompetenz.
- (3) Die Leistungen in den Lehrveranstaltungen gemäß Abs. 1 sind sowohl verbal als auch nach den Stufen der fünfstufigen Notenskala zu beurteilen. Die/der Studierende ist auf ihr/sein Verlangen über ihre/seine Studienfortschritte und über die voraussichtliche Beurteilung zu informieren.
- (4) Die zuständige Praxisberaterin bzw. Mentorin/der zuständige Praxisberater bzw. Mentor hat eine Beurteilung für das Semester zu erstellen.
- (5) Ist eine negative Semesterbeurteilung zu erwarten, ist die/der Studierende sowie die zuständige Institutsleiterin/der zuständige Institutsleiter von der zuständigen Praxisberaterin bzw. Mentorin/dem zuständigen Praxisberater bzw. Mentor über die zu erwartende negative Beurteilung umgehend zu informieren. Die Beurteilung erfolgt dann jedenfalls durch eine Prüfungskommission, der die Praxisberaterin bzw. Mentorin/der Praxisberater bzw. Mentor, die zuständige Studiengangsleiterin/der zuständige Studiengangsleiter sowie die zuständige Institutsleiterin/der zuständige Institutsleiter angehören. Darüber hinaus finden die Bestimmungen des § 19 Abs. 4 und 5 über die Durchführung kommissioneller Prüfungen Anwendung.
- (6) Bei negativer Beurteilung der Schulpraktischen Ausbildung im Sinne des Abs. 1 darf diese einmal wiederholt werden. Wird diese Wiederholung negativ beurteilt, so gilt gemäß § 59 Abs. 2 Z 6 HG 2005 das Studium als vorzeitigen beendet.

## **§ 29**

### **Modulprüfungen**

- (1) Der positive Abschluss eines Moduls setzt entweder
- a) positive Einzelbeurteilungen über alle Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 24 bis § 28 oder
  - b) eine mündliche kommissionelle Modulprüfung oder
  - c) eine schriftliche Modulprüfung im Ausmaß von maximal 120 Minuten voraus.
  - d) eine praktische kommissionelle Modulprüfung im Ausmaß von maximal 240 Minuten voraus.
- (2) Die Gesamtbeurteilung des Moduls richtet sich jedenfalls nach den Bestimmungen von § 43 Abs. 4 HG 2005.
- (3) Modulprüfungen können bei negativem Ergebnis höchstens dreimal wiederholt werden. Kann nach dreimaliger Wiederholung kein positives Ergebnis erzielt werden, so gilt das Studium als vorzeitig beendet (§ 59 Abs. 2 Z. 4 HG 2005).

## **§ 30** **Bachelorarbeit**

(1) Die Bachelorarbeit ist studienfachbereichsübergreifend zu gestalten und ist eine eigenständige Arbeit, die während der letzten zwei Semester nach wissenschaftlichen Grundsätzen zu erstellen ist.

(2) Bachelorarbeiten sind Einzelarbeiten. Mehrere Bachelorarbeiten können zueinander in einem fachlichen Zusammenhang stehen, jedoch müssen die Bearbeitung und die Beurteilung fachlich in einem Zusammenhang stehender Bachelorarbeiten unabhängig voneinander erfolgen können.

## **§ 31** **Nähere Bestimmungen über die Bachelorarbeit**

- (1) Zulassungsvoraussetzung zur Bachelorarbeit ist der positive Abschluss aller Module der ersten beiden Semester.
- (2) Die/der Studierende hat das Recht aus einer vom Rektorat bekannt zu gebenden Gruppe von Lehrenden eine Betreuerin/einen Betreuer zur Themenstellung und Betreuung auszuwählen. Dieser Gruppe können nach § 12 Abs. 4 HCV nur Mitglieder der Pädagogischen Hochschule angehören, welche wissenschaftlich ausgebildet und fachlich qualifiziert sind. Als wissenschaftlich qualifiziert sind Lehrende der Pädagogischen Hochschule Steiermark zu verstehen, welche zumindest einen akademischen Abschluss auf dem zweiten Bologna – Niveau (2. Zyklus) aufweisen können.
- (3) Mitglieder dieser Gruppe sind gemäß § 18 Abs. 5 HG 2005 in Wahrnehmung der unmittelbar mit der Lehre verbundenen Aufgaben verpflichtet, nach Maßgabe der Möglichkeiten Bachelorarbeiten zu betreuen und zu beurteilen.
- (4) Die Themenfindung erfolgt zwischen der/dem Studierenden und der Betreuerin/dem Betreuer einvernehmlich. Die/der Studierende hat die Möglichkeit, ein Thema aus einem Themenangebot, welches den Forschungsschwerpunkt der Betreuerin/des Betreuers widerspiegelt, auszuwählen oder selbst ein Thema vorzuschlagen.
- (5) Es sind alle Forschungsansätze (exploratorisch, deskriptiv, hypothesenbasierend, hermeneutisch bzw. Mischformen) zugelassen. Das Thema ist weiters so zu vereinbaren, dass die Abfassung eine Auseinandersetzung mit berufsfeldbezogenen Aspekten gewährleistet.
- (6) Das Thema der Bachelorarbeit ist so zu wählen, dass gemäß § 12 Abs. 1 Z 2 HCV das Arbeitspensum für die Erstellung der Arbeit einem Workload im Ausmaß von 9 ECTS – Credits entspricht.
- (7) Das vereinbarte Thema muss dem studienrechtlich monokratischen Organ zur Genehmigung vorgelegt werden.
- (8) Die Betreuerin/der Betreuer hat die Studierende/den Studierenden gleichzeitig mit der Vereinbarung des Themas über die Begutachungskriterien zu informieren.
- (9) Bei der Bearbeitung des Themas und der Betreuung der Studierenden sind die Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes, BGBl.Nr.111/1936 (zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 20/2006) zu beachten.
- (10) Bis zur Einreichung der Bachelorarbeit ist ein Wechsel der betreuenden Lehrperson mit der Genehmigung des studienrechtlich monokratischen Organs zulässig.
- (11) Die Bachelorarbeit ist mit einem Textverarbeitungsprogramm zu erstellen. Mit Zustimmung der Betreuerin/des Betreuers kann die Bachelorarbeit teilweise mit anderen als textlichen Informationsträgern erstellt werden.
- (12) Während der Erstellung der Bachelorarbeit haben die Studierenden das Recht auf Betreuung durch die Betreuerin/den Betreuer.
- (13) Die Abgabetermine für die Bachelorarbeiten sind im Mitteilungsblatt zu veröffentlichen.
- (14) Es sind zwei gebundene Exemplare und zwei elektronische Fassungen im Dateiformat PDF der Bachelorarbeit in der Abteilung Studium und Prüfungswesen unter Beifügung der folgenden eigenhändig unterfertigten Erklärung der/des Studierenden zur Beurteilung einzureichen: „Ich erkläre, dass ich die vorliegende Bachelorarbeit selbst verfasst und dazu keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Außerdem habe ich die Reinschrift der Bachelorarbeit einer Korrektur unterzogen und ein Belegexemplar verwahrt.“ Darüber hinaus hat jedes Exemplar am Beginn der Arbeit ein Abstract zu enthalten. Die Abteilung Studium und Prüfungswesen hat die Übernahme der Exemplare zu bestätigen.
- (15) Die Betreuerin/Der Betreuer hat die Bachelorarbeit innerhalb von sechs Wochen ab der Einreichung mit einer verbalen Begutachtung und einer Note nach der fünfstufigen Notenskala zu beurteilen.
- (16) Negativ beurteilte Bachelorarbeiten können nach einer Bearbeitung durch die Studierende/den Studierenden neuerlich zur Begutachtung eingereicht werden. Die/der Studierende hat jedoch auch das Recht, bei negativer Beurteilung der Bachelorarbeit das Thema und/oder die Betreuerin/den Betreuer zu wechseln. Dieser Wechsel erhöht die Anzahl der möglichen Vorlagen nicht. Die/der Studierende kann eine Bachelorarbeit jedenfalls höchstens viermal zur Begutachtung vorlegen. Wenn die Beurteilung auch bei der vierten Vorlage der Bachelorarbeit negativ ist, gilt gemäß § 43 Abs. 5 HG 2005 das Studium als vorzeitig beendet.
- (17) Positiv beurteilte Bachelorarbeiten sind vor der Verleihung des akademischen Grades der Bibliothek der Pädagogischen Hochschule, an welcher der akademische Grad verliehen wird, zur Verfügung zu stellen und von dieser zu veröffentlichen.

(18) Von der Veröffentlichungspflicht ausgenommen sind gemäß § 49 HG 2005 die wissenschaftlich – berufsfeldbezogenen Arbeiten oder deren Teile, die einer Massenvervielfältigung nicht zugänglich sind.

## **§ 32**

### **Abschluss des Studiums und Graduierung**

Das Studium gilt als erfolgreich abgeschlossen und die Voraussetzung zur Graduierung zum „Bachelor of Education“ (BEd) sind gegeben, wenn alle Module des Studienganges positiv abgeschlossen wurden, die Beurteilung der Bachelorarbeit positiv ist und die Bachelorarbeit der Bibliothek zur Veröffentlichung zur Verfügung gestellt wurde.

---

## **Teil V: Schlussbemerkungen**

---

## **§ 33**

### **In-Kraft-Treten**

Diese Verordnung tritt nach der Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Steiermark mit 1. Oktober 2011 in Kraft.

---

## Teil VI: Qualifikationsprofil

(1) Umsetzung der Aufgaben und der leitenden Grundsätze der §§ 8 und 9 Hochschulgesetz 2005 und des § 3 Hochschul-Curriculaverordnung 2006 durch das Curriculum:

Das Bachelorstudium Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Steiermark qualifiziert die Absolventinnen und Absolventen besonders für

- die Lehrtätigkeit im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen
- die Lehrtätigkeit in den Fachbereichen außerschulischer Bildungseinrichtungen (Erwachsenenbildung)
- weiterführende Masterlehrgänge

Den Absolventinnen und Absolventen eröffnen sich außerschulische Berufsfelder, die einen hohen Innovationsgrad aufweisen, besonders in den Bereichen Tourismus, Gesundheit und Personalmanagement. Neben der umfassenden Auseinandersetzung mit fachwissenschaftlichen und fachpraktischen Inhalten (Fachkompetenz), hat die humanwissenschaftliche Bildung, gekoppelt mit den schulpraktischen Studien (pädagogische Kompetenz) einen wesentlichen Stellenwert in der Ausbildung. Die Bereitschaft und Fähigkeit zu ständiger Selbstreflexion und das Selbstverständnis der erforderlichen permanenten Weiterbildung (personale Kompetenz) stellen weitere Schwerpunkte der Ausbildung dar.

Profil der Fachkompetenz:

- Umfassende theoretische und praktische Kenntnisse in den einzelnen im Studienplan angeführten Fachbereichen
- Bereitschaft zu permanenter Weiterbildung in fachwissenschaftlichen und fachpraktischen Bereichen
- Fachliche und fachübergreifende Teamarbeit
- Entwicklung innovativer Projekte
- Fähigkeit, weiterführende Studienangebote zu nützen
- Bereitschaft und Fähigkeit, facheinschlägigen Unterricht im europäischen Bildungssystem zu erteilen

Profil der pädagogischen und sozialen Kompetenz:

- Fähigkeit zu methodisch-didaktisch geleitetem Planen, Durchführen, Reflektieren und Evaluieren von unterrichtlichen Handlungssituationen
- Flexibilität bei der schüleradäquaten Gestaltung von Lern- und Lehrprozessen
- Bereitschaft zur Weiterentwicklung von Unterrichtsmethoden
- Sensibilität für bildungsrelevante gesellschaftliche Probleme
- Engagement im Bereich des multikulturellen Denkens, sozialen Lernens und Handelns
- Fähigkeit, auf die vielfältigen Herausforderungen flexibel und eigenverantwortlich zu reagieren
- Fähigkeit zu wissenschaftlich geleitetem Denken in berufsorientierten Handlungsfeldern nach humanwissenschaftlichen Grundsätzen

Profil der personalen Kompetenz:

- Fähigkeit zur Einnahme einer pädagogischen Haltung gegenüber den Lernenden
- Kommunikations- und Kooperationsbereitschaft
- Persönliche Verantwortungsbereitschaft
- Wahrnehmung von Managementaufgaben

(2) Vergleichbarkeit mit Curricula gleichartiger Studien:

Das Curriculum für den Studiengang Ernährungspädagogik orientiert sich an den Studiengängen für Ernährungspädagogik an den anderen Pädagogischen Hochschulen in Österreich mit Ausbildungen im Bereich der Berufspädagogik.

(3) Anhörungsverfahren

Dauer: Vom 29.09.2008 bis 26.10.2008

Eingebundene Institutionen und Personen:

Rektorat, BMUKK, LSR, Pädagogische Hochschulen

Ergebnis: Es kann Bedenkenfreiheit angenommen werden.