



Pädagogische
Hochschule
Steiermark

Mitteilungsblatt

der Pädagogischen Hochschule Steiermark

Studienjahr 2016/17

14.11.2016

5. Stück

Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung

Genehmigung durch das **Bundesministerium für Bildung** am 19.08.2016

Medieninhaberin, Herausgeberin und Redaktion:
Pädagogische Hochschule Steiermark

Anschrift der Redaktion:
Büro der Rektorin, Hasnerplatz 12, 8010 Graz

Entwicklungsverbund
Süd-Ost

**Bachelorstudium
im Bereich der
Sekundarstufe
Berufsbildung**

Fachbereich Ernährung

Pädagogische Hochschule Steiermark

Beschluss durch das
Hochschulkollegium:
23.05.2016

Genehmigung durch
das Rektorat:
24.05.2016

Curriculum

Einreichversion an den Qualitätssicherungsrat

Kenntnisnahme durch
den Hochschulrat:
02.06.2016

Inhalt

1.	Bezeichnung und Gegenstand des Studiums	6
2.	Qualifikationsprofil.....	6
2.1	Ziele des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule .	6
2.2	Qualifikationen/Berechtigungen.....	6
2.3	Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt	7
2.4	Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept.....	7
2.4.1	Allgemeine Leitlinien.....	7
2.4.2	Studienarchitektur und Kompetenzaufbau.....	7
2.4.3	Leistungs- und Kompetenznachweise.....	8
2.4.4	Anrechnungen:	10
2.5	Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzen	10
2.5.1	Allgemeines Kompetenzprofil	10
2.5.2	Fachliche Kompetenzen	12
2.5.3	Fachdidaktische Kompetenzen.....	13
2.6	Bachelorniveau - gem. Dublin-Deskriptoren.....	13
2.7	Rahmenbedingungen institutioneller Kooperation	14
3.	Allgemeine Bestimmungen	14
3.1	Dauer und Umfang des Studiums.....	14
3.2	Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren.....	14
3.3	Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS)	16
3.4	Beschreibung der Lehrveranstaltungstypen	16
3.5	Auslandsstudien	17
3.6	Freie Wahlfächer	17
3.7	STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase.....	17
3.8	Praktika.....	18
3.9	Pädagogisch-Praktische Studien – Beschreibung des Konzepts inklusive Nachweis der erforderlichen ECTS-Credits	18
3.10	Bachelorarbeit	21
3.11	Abschluss und akademischer Grad.....	21
3.12	Prüfungsordnung.....	21
3.13	Inkrafttreten.....	27
3.14	Übergangsbestimmungen	27
4.	Aufbau und Gliederung des Studiums.....	28
4.1	Verteilung der ECTS-Credits	28
4.2	STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase	28

4.3	Modulübersicht	30
4.4	Lehrveranstaltungsübersicht.....	32
4.5	Studienverlauf	35
5.	Modulbeschreibungen	36
5.1	Modulbeschreibungen BWG - Bildungswissenschaftliche Grundlagen	36
5.1.1	BWB1 – Lehren und Lernen.....	36
5.1.2	BWB2 – Bildungstheorie und Gesellschaftskritik	37
5.1.3	BWB3 – LehrerInnenberuf als Profession	38
5.1.4	BWB4 – Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel	39
5.1.5	BWM1 – Pädagogische Professionalisierung I	40
5.1.6	BWM2 – Bildungswissenschaftliche Forschung	41
5.1.7	BWM3 – Pädagogische Professionalisierung II	42
5.1.8	BWM4– Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis	43
5.1.9	BWM5 – Unterrichtsprinzipien.....	44
5.1.10	BWM6 – Regionale und individuelle Schwerpunktsetzungen	45
5.2	Modulbeschreibungen - Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung	46
5.2.1	EBP - Einführung in die Berufspädagogik	46
5.2.2	ENB1 - Naturwissenschaftliche Bildung 1.....	47
5.2.3	EEB1 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 1	48
5.2.4	EGH1 - Gastronomie und Hotellerie 1	49
5.2.5	EGB - Grundlagen der Berufspädagogik	50
5.2.6	ENB2 - Naturwissenschaftliche Bildung 2.....	51
5.2.7	EEB 2 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 2	52
5.2.8	EGH2 - Gastronomie und Hotellerie 2.....	53
5.2.9	EPP1 - Pädagogisch Praktische Studien 1 – Unterricht an BMHS 1.....	54
5.2.10	ENB3 - Naturwissenschaftliche Bildung 3.....	55
5.2.11	EGH3 - Gastronomie und Hotellerie 3.....	56
5.2.12	ESA - Spezielle betriebliche Aspekte	57
5.2.13	EPP2 - Pädagogisch Praktische Studien 2 – Unterricht a BMHS 2.....	58
5.2.14	ENB4 - Naturwissenschaftliche Bildung 4.....	60
5.2.15	EKM - Küchenmanagement	61
5.2.16	EGH4 - Gastronomie und Hotellerie 4.....	62
5.2.17	EPP3 - Pädagogisch Praktische Studien 3 – Unterricht an BMHS 3.....	63
5.2.18	ESE – Spezifische Bereiche der Ernährungswirtschaft	64
5.2.19	EHG5 – Hotellerie und Gastronomie 5	65
5.2.20	EPP4 - Pädagogisch Praktische Studien 4 – Unterricht an BMHS 4.....	66

5.2.21	ENB5 - Naturwissenschaftliche Bildung 5.....	67
5.2.22	EKRM – Küchen- und Restaurantmanagement.....	68
5.2.23	EPP5 - Pädagogisch Praktische Studien 5 – Erwachsenenbildung	69
5.2.24	EBG - Bereiche der Gesundheitsförderung	70
5.2.25	EPP6 – Pädagogisch Praktische Studien 6	71
5.2.26	EAE – Angewandtes Ernährungsmanagement.....	72

Abkürzungsverzeichnis /Legende:

AAU	Alpe-Adria-Universität Klagenfurt
AG	Arbeitsgemeinschaft
Abk	Abkürzung
Abs	Absatz
BA	Bachelorarbeit
BEd	Bachelor of Education
BGBI	Bundesgesetzblatt
BWG	Bildungswissenschaft
EC	European Credit
ECTS	European-Credit-Transfer-System
EX	Exkursion
EQF	European Quality Framework
FD	Fachdidaktik
FW	Fachwissenschaft
FWF	Freies Wahlfach
HCV	Hochschulcurriculaverordnung
HG	Hochschulgesetz
HZV	Hochschulzulassungsverordnung
KFUG	Karl-Franzens-Universität Graz
KO	Kolloquium
KPHG	Kirchlich Pädagogische Hochschule Graz
Kurzz	Kurzzeichen
MEd	Master of Education
LN	Leistungsnachweis
LV	Lehrveranstaltung
LV-Titel	Lehrveranstaltungstitel
LV-Typ	Lehrveranstaltungstyp
MA	Master
NQR	Nationalen Qualitätsrahmen
npi	nicht prüfungsimmanent
pi	prüfungsimmanent
PHB	Pädagogische Hochschule Burgenland
PHK	Pädagogische Hochschule Kärnten
PKSt	Pädagogische Hochschule Steiermark
PM	Pflichtmodul
PPS	Pädagogisch Praktische Studien
PK	Praxis/Praktikum
SchOG	Schulorganisationsgesetz
SE	Seminar
SEM	Semester
SWStd	Semesterwochenstunde
TZ	Teilungszahl
UE	Übung
VO	Vorlesung
VU	Vorlesung mit Übungsanteil
WM	Wahlmodul
Z	Ziffer

I Allgemeiner Teil

1. Bezeichnung und Gegenstand des Studiums

Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich **Ernährung** gemäß § 35 Z 1 lit b HG 2005 und § 14 HCV 2013.

Das Bachelorstudium ist Zulassungsvoraussetzung für ein Masterstudium zur Erlangung eines Lehramtes gemäß § 35 Z 1 lit b HG 2005.

2. Qualifikationsprofil

2.1 Ziele des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule

Das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich **Ernährung** im Entwicklungsverbund Süd-Ost¹ zielt auf eine professions- und wissenschaftsorientierte Ausbildung in den für die Berufsausübung notwendigen Kompetenzen ab. Bezugnehmend auf das Hochschulgesetz 2005 verfolgt der Entwicklungsverbund Süd-Ost die Aufgaben (§8 HG 2005) und leitenden Grundsätze (§9 HG 2005) im Hinblick auf die pädagogische Profession und deren Berufsfelder im Rahmen von Lehre und Forschung.

Inhaltlich fließen Analysen des Berufsfeldes, nationale und internationale Standardkataloge sowie die vom Entwicklungsrat empfohlenen Kompetenzen von PädagogInnen (§ 42 Abs. 1a HG 2005) ein. Zudem wurde auf den geltenden Lehrplänen der Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen sowie sonstige rechtliche Grundlagen Bedacht genommen.

Die Module nehmen Bezug auf die im Entwicklungsverbund Süd-Ost festgelegten Kernelemente der Profession: *Inklusive Pädagogik unter besonderer Berücksichtigung der Differenzbereiche Begabung und Behinderung; Diversität mit Fokus auf Mehrsprachigkeit, Interkulturalität, Interreligiosität; Sprache und Literalität; Gender; Global Citizenship; Medien und digitale Kompetenzen.*

2.2 Qualifikationen/Berechtigungen

Das Bachelorstudium schließt mit dem akademischen Grad *Bachelor of Education* ab und berechtigt die AbsolventInnen zur Belegung des weiterführenden Masterstudiums zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung (§ 35 Z 1 lit b HG 2005).

Dieser Fachbereich umfasst unter anderem die Gegenstände Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Küchen- und Restaurantmanagement, Betriebsorganisation, Food-Beverage und Cateringmanagement, Ernährung und Gesundheit, Getränkekunde, Gästebetreuung, Haushaltsökonomie.

Weiters qualifiziert das Bachelorstudium inklusive Masterstudium zur fachspezifischen Lehrtätigkeit in außerschulischen Bildungs- und Beratungseinrichtungen einschließlich der Erwachsenenbildung. Den AbsolventInnen eröffnen sich außerschulische Berufsfelder, die einen hohen Innovationsgrad aufweisen, besonders in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Hotellerie und Gastronomie und Personalmanagement.

¹ Pädagogische Hochschule Steiermark, Pädagogische Hochschule Burgenland, Pädagogische Hochschule Kärnten

2.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt

Das Angebot wird nach Maßgabe des Bedarfes erstellt, welcher an den öffentlichen Pädagogischen Hochschulen des Entwicklungsverbundes Süd-Ost nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit, Sparsamkeit und Zweckmäßigkeit zu bewerten sein wird.

2.4 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept

2.4.1 Allgemeine Leitlinien

Der hochschuldidaktische Zugang basiert auf Konzepten des forschenden und dialogischen Lernens und zielt auf aktive Wissenskonstruktion und eigenverantwortlichen Kompetenzerwerb ab. Alle Studienfachbereiche tragen zu einer umfassenden pädagogischen Bildung bei. Selbststudienanteile werden in das modulare hochschuldidaktische Gesamtkonzept integriert. Entsprechend den Charakteristika von Hochschulbildung greifen Prozesse der Wissensgewinnung und Wissensvermittlung ineinander und bedingen einander wechselseitig. Demzufolge erhalten Studierende Unterstützung in unterschiedlichen Formen, z.B. durch Blended Learning, Peer Instruction oder Peer Coaching. Damit werden Selbststeuerungsprozesse und das Selbstmanagement aktiviert, die Eigenaktivität der Studierenden vielseitig und individualisierend unterstützt und Reflexion und Feedback-Kultur von Beginn an als Elemente eines dialogischen Lernedesigns erlebt. Freie und gebundene Wahlmodule schaffen Möglichkeiten zur individuellen Schwerpunktsetzung. Lernförderliche Leistungsrückmeldungen und Leistungsbewertungen sind integrative Teile der Lehr-Lernkonzepte und stehen im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Kompetenzen. Das Modell der Pädagogisch-Praktischen Studien orientiert sich am Leitbild der reflektierenden PraktikerInnen und zielt darauf ab, bildungswissenschaftliches, fachliches und fachdidaktisches Wissen zu verknüpfen, in Handlungskompetenz umzusetzen und Unterricht gemäß den Prinzipien der Praxisforschung zu planen, zu evaluieren, zu analysieren, zu reflektieren und weiterzuentwickeln.

2.4.2 Studienarchitektur und Kompetenzaufbau

Die Studienarchitektur der Pädagogischen Hochschule Steiermark basiert auf einem modularisierten Angebot im Bereich der allgemeinen bildungswissenschaftlichen Grundlagen, der Fachdidaktik und der Fachwissenschaften. Die Pädagogisch-Praktischen Studien sind integrativer Bestandteil der Module.

Fachwissenschaften:

In den Fachwissenschaften wird die fachwissenschaftliche und fachpraktische Grundlage des Fächerbündels gelegt. Der Hauptfokus in den ersten Semestern liegt im Erwerb von Fachkenntnissen und Fertigkeiten und den dafür erforderlichen Arbeitsweisen. Eine Erweiterung und Vertiefung der spezifischen Fachinhalte erfolgt aufbauend in den folgenden Semestern.

Bildungswissenschaftliche Grundlagen:

Im Bereich der allgemeinen bildungswissenschaftlichen Grundlagen werden gemäß der Anlage des Hochschulgesetzes 2005 alle Module (60 ECTS-Credits) in Form von sechs Pflichtmodulen und vier Wahlpflichtmodulen im Bachelorstudium angeboten. Hier beschäftigen sich die Studierenden mit den Fragen des Berufs und der professionellen Entwicklung, mit den schulischen Bedingungen für Lernen und Lehren, grundlegenden Theorien der Berufsbildung und der Berufsbildungsforschung, der allgemeinen Didaktik sowie mit den Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens.

Pädagogisch Praktische Studien:

Pädagogisch-Praktische Studien sind über den gesamten Studienverlauf integrative Bestandteile der Module der allgemeinen bildungswissenschaftlichen Grundlagen und der Module der Fachdidaktik. Sie verknüpfen theoretische, unterrichtsrelevante Inhalte und pädagogisch-praktische Anteile miteinander. Die pädagogisch-praktischen Studien sind aufbauend gestaltet und verbinden die allgemeinen bildungswissenschaftlichen Grundlagen, die Fachwissenschaften, Fachdidaktiken und den jeweiligen Fachbereich des Berufsfeldes und unterstützen damit einen Kompetenzzuwachs der Studierenden. Sie dienen der Orientierung im Berufsfeld, der konkreten Umsetzung von methodisch-didaktischen Überlegungen, dem Erproben der vielfältigen Aufgabenbereiche von Lehrpersonen und werden in Kooperation von Hochschule und Schule theoriebasiert reflektiert. Dabei geht es nicht nur um eine fachliche Unterstützung sondern auch um eine psychosoziale Begleitung.

Fachdidaktik:

In den Modulen der Fachdidaktik werden die für das Berufsfeld zutreffenden fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Kompetenzen miteinander verknüpft. Die Studierenden erwerben in den dafür vorgesehenen Modulen die wissenschaftlichen, fachdidaktischen und förderdiagnostischen Grundlagen, die sie befähigen, für Jugendliche und Erwachsene bestmögliche Lernbedingungen zu schaffen und sie in ihren individuellen Lern- und Entwicklungsprozessen professionell zu unterstützen und zu begleiten. Weiters vertiefen sie ihre Gestaltungs- und Vermittlungskompetenzen, die sie befähigen, entsprechende Lernumgebungen zu organisieren. Die Studierenden setzen sich kritisch mit aktueller Forschung und Unterrichtspraxis des Berufsfeldes auseinander.

2.4.3 Leistungs- und Kompetenznachweise

Zur Überprüfung der Leistungen und Kompetenzen können folgende Prüfungsformen angewandt werden. Nach dem exemplarischen Prinzip werden zu den einzelnen Prüfungsformen Lehrveranstaltungen bzw. Module angeführt.

Mündliche Prüfungen

Bei mündlichen Prüfungen weisen Studierende ihre Fachkenntnis und ihr Verständnis des Sachverhalts nach. In Abhängigkeit von der Aufgabenstellung zeigen sie, dass sie Entscheidungen treffen und ihre Kenntnisse in einen kommunikativen Kontext argumentativ einbringen können. Z.B.: Einzelgespräch, Kleingruppendiskussion, Assessment Center, Hearing (LV EB1.FW04, LV EB1.1FW03, LV EB8.2.FW01).

Schriftliche Prüfungen

Studierende weisen ihre erworbenen Kompetenzen in schriftlicher Form nach. Z.B.: Prüfungsarbeit mit offenen/geschlossenen Fragestellungen, Multiple-Choice-Fragen, Open-Book-Prüfung, Online Assessment,...(LV EB2.2FW01, LV EB3.2FW01, LV EB5.2FW01).

Schriftliche Arbeiten

Studierende erstellen in Einzel-, Partner- oder Gruppenarbeit den Zielsetzungen und den vereinbarten Beurteilungs- und Feedbackkriterien entsprechende schriftliche Beiträge. Z.B. Seminararbeit, Literaturreview, Exkursions-, Projekt- oder Werkstattbericht, Protokoll, Dokumentation, Fallanalyse, Blog, Forumsbeitrag (LV EB3.2FD02, LV EB4.4FW04, LV EB5.1FD01).

Präsentationen

Bei Präsentationen bieten Studierende aufgrund von gestellten oder frei gewählten Aufgabenstellungen ihre selbst ausgearbeitete Darstellung eines Sachverhalts in für ein Auditorium geeigneter Form dar und können auf Anfragen kompetent Auskunft geben. Z.B.: Vortrag, medial unterstütztes Referat, Projekt- und Produktpräsentation, Postersession, Slams, Podcasts, MOOC, Webinar, Forendiskussion (LV EB5.2FW01, LV EB6.1FD04, LV EB8.2FW02).

Praktische Prüfungen

Studierende weisen ihre Eigenkompetenz durch Erbringen praktischer Leistungen nach. Z.B.: Sprachbeherrschungsprüfung, Produktgestaltung, Portfolio, Beherrschung küchentechnischer und serviertechnischer Fähigkeiten und Fertigkeiten (LV EB4.4FW03, LV EB5.3FW01, LV EB6.3FW01).

Wissenschaftspraktische Tätigkeiten

Studierende weisen Kenntnisse im wissenschaftlichen Arbeiten durch konkrete forschende Tätigkeiten nach. Z.B.: Erstellung von Fragebögen, Durchführung von Interviews, Beobachtung und Dokumentation, diagnostische Aufgabenstellungen, Screenings, Datenauswertung (LV BM3.4BW01, LV BM2.2BW02).

Berufspraktische Tätigkeiten

Studierende weisen berufspraktische Kompetenz durch die Erfüllung konkreter Aufträge nach. Z.B.: Unterrichts- und Förderplanung, Lerndesign, Materialerstellung, berufspraktische Performanz, Videoanalyse, Microteaching (LV EB7.1FD01, LV EB8.1FD01, LV EB6.1FD01).

Prozessdokumentationen

Mit Prozessdokumentationen halten Studierende ggf. anhand von Leitfragen und Kriterien kontinuierlich ihren eigenen Lernprozess fest und reflektieren diesen. Z.B.: Lernjournal, Studenttagebuch, Praxisreflexion, Logbuch, Entwicklungsportfolio, Entwicklungsgespräch, Blogs, E-Portfolio, Peer Teaching, Lesson Studies (LV EB6.1FD04, LV EB6.2FD04, LV EB5.3FD04).

Modulprüfungen

Alle oben genannten Prüfungsformen und Leistungsnachweise können für Modulprüfungen herangezogen werden. Im Fall von Modulprüfungen wird eine qualitäts- und fachadäquate Auswahl der genannten Leistungsnachweise getroffen. (5.2.23 EBG-Bereiche der Gesundheitsförderung).

2.4.4 Anrechnungen:

Für Anrechnungen gemäß HG 2005 Anlage ist das für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständige monokratische Organ verantwortlich.

2.5 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzen

2.5.1 Allgemeines Kompetenzprofil

Selbstkompetenz

Die AbsolventInnen verfügen über Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein, welche sich durch Leistungsfreude, hohe Eigenverantwortung, Aufgeschlossenheit für Herausforderungen im beruflichen Alltag und eine angemessene Konfliktfähigkeit zeigen. Aufgrund der Kenntnis ihrer Potenziale setzen sie Ziele für ihre persönliche Professionsentwicklung. Durch Pflichtbewusstsein, Reflexionsbereitschaft und durch einen hohen Grad an Eigeninitiative haben sie das notwendige Rollenbewusstsein erlangt und zeigen die Bereitschaft zum Weiterlernen und zur Weiterentwicklung. Sie verfügen über Motivationsfähigkeit und eine lösungsorientierte Grundhaltung. Ein ausgeprägtes Organisationsmanagement ist ebenso Teil des professionellen Selbstverständnisses wie der positive Zugang zur bildungstechnologischen Entwicklung. Sie sind sich bewusst, dass sie im gesellschaftlichen Kontext agieren und dass sie auf Veränderungen in ihrem pädagogischen Handlungsfeld professionsadäquat reagieren müssen.

Aufgabenkompetenz

Die AbsolventInnen nehmen den inklusiven Erziehungsauftrag wahr und können ihre Fach-, Methoden-, Sozial- und Personalkompetenzen professionell nutzen. Vielfalt wird von ihnen als Chance interpretiert. Die sozialen und kulturellen Lebensbedingungen ihrer SchülerInnen werden von ihnen wahrgenommen und sie unterstützen im Rahmen des schulischen Kontextes deren individuelle Entwicklung. Sie vermitteln

Werte und Normen und fördern selbstbestimmtes Urteilen und Handeln von SchülerInnen. Weiters können sie geeignete Strategien im Umgang mit Konflikten und zur Prävention von Gewalt überlegt anwenden.

Die AbsolventInnen initiieren und begleiten Lernprozesse auf der Basis wissenschaftlich fundierter Kenntnisse in den für den Beruf relevanten Bezugsdisziplinen. Sie sind in der Lage, bildungswissenschaftliche, fachwissenschaftliche und fachdidaktische Erkenntnisse zu verknüpfen und auf deren Grundlage Unterricht zu planen, durchzuführen, zu reflektieren und zu evaluieren. Sie wissen um Inhalte, Medien, Arbeits- und Kommunikationsformen und verfügen über ein reichhaltiges Methodenrepertoire, welches sie fach- und situationsadäquat zum Einsatz bringen und in einem professionsbezogenen Diskurs auch begründen können. Sie können personalisiertes und kooperatives Lernen durch unterschiedliche Lernstrategien, Lernkonzepte und Lernmethoden initiieren und steuern. Sie sind in der Lage, Differenzierung und Individualisierung als didaktisches Prinzip umzusetzen und Leistungsrückmeldungen auf der Grundlage transparenter Beurteilungsmaßstäbe verantwortungsbewusst an SchülerInnen zu geben.

Die AbsolventInnen verfügen über fundiertes Wissen im Bereich der Pädagogischen Diagnostik und prozessorientierten Intervention. Sie können individuelle Förderpläne für unterschiedliche Lernbereiche erstellen und die davon abzuleitenden Fördermaßnahmen selbstständig in verschiedenen Settings umsetzen. Weiters kennen sie unterschiedliche Formen der Kooperation mit schulischen und außerschulischen Unterstützungsangeboten und sind in der Lage, diese in ihr pädagogisches Handeln zu integrieren.

Kooperationskompetenz

Die AbsolventInnen verstehen sich als Mitglieder eines professionellen Teams, das gemeinsam die Ziele einer inklusiven Schule verfolgt. Sie setzen kooperative Arbeitsformen, aufgaben-, adressatInnen- und kontextspezifisch ein und sind in der Lage, Lehr- und Lernsettings für heterogene Lerngruppen unter Berücksichtigung unterschiedlicher Lernausgangslagen und Lernziele im Team zu planen, umzusetzen und zu reflektieren. Dabei übernehmen sie Verantwortung für alle SchülerInnen der Klasse.

Die AbsolventInnen wissen um die Bedeutung der Kooperation mit Eltern bzw. Erziehungsberechtigten und der interdisziplinären Zusammenarbeit mit ExpertInnen und setzen diese für die Lernprozessbegleitung zielgerichtet ein. Sie können Vernetzungen von Sekundarstufe1 zur Sekundarstufe 2 herstellen.

Systemkompetenz

Die AbsolventInnen sehen die vielfältigen Bildungsprozesse im systemischen Kontext. Sie verstehen sich als Mitglieder einer professionellen und lernenden Organisation, die für Bildung im umfassenden Sinn Verantwortung trägt. Darüber hinaus zeigen sie die Bereitschaft, ihr Rollenverständnis an Qualitätskriterien aus Unterrichts- und Bildungsforschung bzw. bildungspolitischen Vorgaben zu orientieren.

Die AbsolventInnen leben und reflektieren im Sinne des Berufsethos ihre pädagogischen Handlungsfelder. Sie können fächerübergreifend und vernetzt denken und somit Synergien nutzen. Sie wirken im Sinne der Qualitätssicherung an Organisations-, Schul- und Unterrichtsentwicklungsprozessen am eigenen Schulstandort mit. Sie gehen dabei prozess- und teamorientiert vor. Durch das Einbringen eigener Ideen und Vorschläge zeigen sie sich für standortbezogene Entwicklung mitverantwortlich. Ebenso wenden sie adäquate Evaluationsinstrumente im Kontext mit standortbezogenen Qualitätsoffensiven an und nutzen die erhobenen Daten für ihr professionelles Handeln auf allen Ebenen.

Interkulturelle Kompetenz

Die AbsolventInnen verfügen über die Fähigkeit, ihre eigene (zukünftige) Rolle in Bezug auf interkulturelle Themen kritisch zu reflektieren und können vorurteilsbehaftete Einstellungen von Menschen, Gruppen und Institutionen erkennen, diese analysieren und handlungsorientiert begegnen. Darüber hinaus lernen sie verschiedene didaktische Konzepte und Modelle einer interkulturellen Pädagogik kennen und sind in der Lage, diese situationsgerecht einzusetzen.

Interreligiöse Kompetenz

Die AbsolventInnen verfügen über ein Grundverständnis von Religion und verstehen die große Bedeutung von religiösen Motivationspotenzialen für Individuen und Gemeinschaften sowie den Beitrag der Religionen zur Entwicklung von Mensch und Gesellschaft. Weiters verfügen sie über Grundkenntnisse zu den großen, prägenden religiösen Traditionen der Menschheit und verstehen die wichtigsten religiösen Vollzüge, insbesondere jener, die im schulischen Kontext von Bedeutung sind. Darüber hinaus haben sie ein positives Verständnis von Religionsfreiheit, inklusive der Freiheit zur persönlichen Distanzierung von Religion(en) sowie Kenntnis von den wichtigsten gesetzlichen Rahmenbedingungen, die das Verhältnis von Religion und Öffentlichkeit in Österreich regeln.

Pädagogische Kompetenz

Die AbsolventInnen verfügen über ein pädagogisch-professionelles Selbstverständnis und arbeiten durch persönliche Schwerpunktsetzung kontinuierlich an der eigenen Professionalisierung. Sie verstehen ihr Handeln in der Schule als eine selbstreflektierte, prozess- und zielorientierte Tätigkeit auf dem Weg zu einem reflektierenden Praktiker/zu einer reflektierenden Praktikerin und entwickeln eine forschende Haltung im Unterricht und nutzen die schulischen Lernfelder als Ausgangspunkt forschenden Lernens und akademisch-wissenschaftlicher Kooperation. Darüber hinaus nutzen sie theoretisches und praktisches Wissen zum Aufbau sozialer Beziehungen und zur Gestaltung kooperativer Arbeitsformen.

Soziale Kompetenz

Die AbsolventInnen verfügen über die Fähigkeit, das soziale Verhalten und die Arbeitshaltung von Lernenden zu diagnostizieren und sind in der Lage, die Ergebnisse in ihren Unterrichtsplanungen zu berücksichtigen. Weiters kennen sie theoretische Konzepte und Modelle für soziale Entwicklungsverläufe. Darüber hinaus haben sie fundierte Kenntnisse über politische, soziale und wirtschaftliche Strömungen unter besonderer Berücksichtigung Österreichs und der Europäischen Union, den Einfluss moderner Technologien und der Massenmedien sowie aktueller Aspekte der politischen Bildung im Kontext der Globalisierung.

2.5.2 Fachliche Kompetenzen

Die AbsolventInnen

- sind in der Lage berufsfeldbezogene Aufgabenstellungen zur Bewältigung der Anforderungen in den Bereichen, Ernährung, Hotellerie und Gastronomie unter Einbeziehung der Grundlagen aus der Arbeitswissenschaft nach fachwissenschaftlichen, fachpraktischen und fachdidaktischen Prinzipien des gegenstandsübergreifenden Lernens unter Einsatz von aktuellen und innovativen Methoden und Medien zu konzipieren und dabei das eigenverantwortliche Lernen zu fördern
- sind in der Lage berufsfeldbezogene Aufgabenstellungen zur Bewältigung der Anforderungen aus der Naturwissenschaft (Ernährungswissenschaft, Grundlagen Chemie und , Lebensmitteltechnologie,

Diätetik und Gesundheit) nach fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Prinzipien des gegenstandsübergreifenden Lernens unter Einsatz von aktuellen und innovativen Methoden und Medien zu konzipieren und dabei das eigenverantwortliche Lernen zu fördern

- besitzen wissenschaftlich fundierte, fachspezifische und berufsfeldbezogene Kenntnisse im Fachbereich Ernährung und beherrschen professionsspezifische Instrumente zur methodisch didaktischen Umsetzung in pädagogischen Handlungsfeldern
- entwickeln und transformieren systemische evidenzbasierte Konzepte nachhaltig für unterschiedliche Personengruppen zur präventiven Gesundheitsförderung

2.5.3 Fachdidaktische Kompetenzen

Die AbsolventInnen

- können fachwissenschaftliche und fachdidaktische Aspekte verknüpfen und die Lehrpläne des eigenen Berufsfeldes professionell interpretieren sowie Unterricht nach didaktischen Richtlinien entwickeln, gestalten und reflektieren
- kennen fachbezogene Methoden und können diese einsetzen, adaptieren und bei Bedarf neue entwickeln
- können Unterricht im jeweiligen Fachbereich unter Einsatz zielführender Methoden planen, darstellen und reflektieren und kennen unterschiedliche Strategien zur Förderung der Kompetenzentwicklung von Lernenden
- kennen die Bedeutung und Auswirkungen von Medien und Methoden in der Berufspädagogik und können diese im Fachbereich einsetzen und reflektieren
- können Medien und Arbeitsmaterialien entsprechend dem Stand der bildungstechnologischen Entwicklung aufbereiten und verwenden, und sie als Werkzeuge des selbstgesteuerten Kompetenzerwerbs einführen
- sind in der Lage, Innovationen durch Lernmodelle zu erkennen und entsprechende Lernumgebungen zu gestalten
- kennen vielfältige traditionelle und innovative Möglichkeiten der Leistungsfeststellung und Beurteilung im Kontext des Faches und können diese planen und anwenden

2.6 Bachelorniveau - gem. Dublin-Deskriptoren

Die angestrebten Kompetenzen (vgl. 2.5) werden durch das Bachelorstudium grundgelegt. Die Studierenden verfügen über grundlegendes Wissen in den Bildungswissenschaften, den Fachwissenschaften, der Fachdidaktik und den Pädagogisch-Praktischen Studien. Sie sammeln Erfahrungen im Berufsfeld und erwerben berufspraktisches Können für den Lehrberuf, das sie befähigt, die wichtigsten berufsbezogenen Tätigkeiten selbstständig durchzuführen. Sie können unter Anleitung zu berufsbezogenen Fragestellungen Daten gewinnen und interpretieren, Informationen kommunizieren, Probleme und Lösungen beschreiben und verfügen über jene Lernstrategien, die sie benötigen, um ihr Studium mit einem Höchstmaß an Autonomie fortzusetzen.

Mit dem Abschluss werden die in den Dublin Deskriptoren definierten Anforderungen für die Erreichung des Bachelorgrades erfüllt und die Niveaustufe 6 des Österreichischen Nationalen Qualitätsrahmens (NQR) bzw. des European Quality Frameworks (EQF) erreicht.

2.7 Rahmenbedingungen institutioneller Kooperation

Das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung wird an der Pädagogischen Hochschule Steiermark angeboten.

Es gelten folgende Rahmenbedingungen:

- Die Bildungswissenschaftlichen Grundlagen sind gemäß der Anlage des Hochschulgesetzes 2005 im Bachelorstudium mit 60 ECTS-Credits festgelegt und inkludieren 10 ECTS-Credits Pädagogisch-Praktische Studien.
- Die Fachdidaktik umfasst 60 ECTS-Credits und inkludiert 20 ECTS-Credits Pädagogisch-Praktische Studien.
- Die Pädagogisch-Praktischen Studien umfassen 40 ECTS-Credits und setzen sich aus 10 ECTS-Credits aus dem Studienfachbereich Bildungswissenschaftliche Grundlagen, 30 ECTS-Credits aus dem Studienfachbereich Fachdidaktik.
- Die Bachelorarbeit umfasst 5 ECTS-Credits aus dem Bereich der Fachwissenschaften.
- Im Bachelorstudium sind 5 ECTS-Credits für freie fachwissenschaftliche Wahlfächer vorgesehen.

3. Allgemeine Bestimmungen

3.1 Dauer und Umfang des Studiums

Gemäß Hochschulgesetz 2005 §8 (2) umfasst das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung 240 ECTS-Credits und hat eine Mindeststudiendauer von acht Semestern. Ein ECTS-Credit entspricht einer Arbeitsleistung von 25 Stunden.

3.2 Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren

§ 1 Zulassung zum Studium

(1) Die Zulassung zum Bachelorstudium Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung erfolgt durch die Überprüfung der allgemeinen Zulassungsvoraussetzungen gemäß § 51 HG Abs. 2 sowie durch die Feststellung der Eignung zum Studium. Darüber hinaus sind allfällige weitere im Ausbildungsvertrag vereinbarte Zulassungsvoraussetzungen nachzuweisen.

(2) Gemäß §3 Abs. 3 HZV idF BGBl. 2 NR. 336/2013 wird durch das Hochschulkollegium zur besonderen Eignung für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung wie folgt näher festgelegt: Abrufbar unter www.phst.at;

Gemäß §3 Abs. 3 Z 3 HZV gilt als einschlägigen berufsbildenden höheren Schule eine im SchOG genannte berufsbildende höhere Schule, die dem jeweiligen Berufsfeld entspricht.

Gemäß §3 Abs. 3 Z 3 HZV gilt als einschlägige Befähigung:

- 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
- f. positiver Abschluss einer Eignungsprüfung

(3) Reihungskriterien des Rektorates HG 2005 gem. § 50 Abs. 2 können unter www.phst.at; abgerufen werden.

§ 2 Eignung zum Bachelorstudium

Die allgemeine Eignung zum Bachelorstudium umfasst laut § 3 (1) HZV Eignungsfeststellungen in den folgenden Bereichen:

1. persönliche und leistungsbezogene Eignung;
2. fachliche Eignung;
3. pädagogische Eignung;

Zum Zweck der Eignungserkundung können nach § 7 HZV Informations- und Orientierungsworkshops eingerichtet werden, die erste Praxisbegegnungen ermöglichen und eine ausführliche Information über berufsspezifische Anforderungen vermitteln.

§ 3 Feststellung der Eignung

Die Feststellung der Eignung wird im Entwicklungsverbund Süd-Ost im Rahmen des Eignungsverfahrens festgestellt. Dieses besteht aus drei Stufen:

Stufe A: Online-Self-Assessment

Auf der Homepage der Pädagogischen Hochschulen des Entwicklungsverbundes Süd-Ost wird ein wissenschaftlich fundiertes Selbsterkundungsverfahren angeboten. Die Absolvierung ist verpflichtend, nicht aber die Offenlegung der Ergebnisse durch die StudienwerberInnen.

Stufe B: Computerbasierte Eignungsfeststellung

Die eingesetzten diagnostischen Verfahren sind wissenschaftsfundiert entwickelt und evaluiert. Folgende Merkmale werden im Rahmen dieser Eignungsfeststellung getestet: sozial-kommunikatives Verhalten, Leistungsverhalten, Gesundheits- und Erholungsverhalten, kognitive Lernvoraussetzungen, Sprachkompetenz Deutsch, Kreativität, Wahrnehmung von Emotionen, Empathie, Emotionsregulation, Neurotizismus, Extraversion, Offenheit für Erfahrungen, Verträglichkeit und Gewissenhaftigkeit.

Stufe C: Face-to-Face Assessment

Diese Stufe wird an jeder Hochschule institutionsspezifisch umgesetzt, wobei folgende Aspekte besondere Berücksichtigung finden:

- a) Durchführung eines individuellen Eignungs- und Beratungsgesprächs einschließlich der Überprüfung der Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort.

Das Ergebnis der Eignungsfeststellung wird in der Form „geeignet“ / „nicht geeignet“ festgelegt.

§ 4 Erweiterung im Eignungsfeststellungsverfahren

Laut § 51 (2c) HG ist vom Nachweis jener Eignungskriterien Abstand zu nehmen, die bei Erfüllung der wesentlichen Anforderungen für den angestrebten Beruf aufgrund einer anderen Erstsprache als Deutsch oder einer Behinderung im Sinne des Bundes-Behindertengleichstellungsgesetzes nicht erfüllt werden können. Bei Bedarf sind im Rahmen des Eignungsfeststellungsverfahrens geeignete Ausgleichsmaßnahmen (z. B. Assistenz, GebärdensprachdolmetscherInnen) vorzusehen.

§ 5 Ergebnis der Eignungsfeststellung

Ein Studierender/Eine Studierende hat die Voraussetzung für die Zulassung zum Bachelorstudium Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung erfüllt, wenn neben der allgemeinen Hochschulreife alle weiteren geforderten Nachweise lt. § 2 positiv erbracht wurden.

Führt die Eignungsfeststellung zum Resultat „nicht geeignet“, ist eine allfällige eingeschränkte (befristete) Zulassung als außerordentlicher Studierender/außerordentliche Studierende unter den Voraussetzungen des § 61 (2) HG 2005 möglich.

3.3 Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS)

Allen von den Studierenden zu erbringenden Leistungen werden ECTS- Credits zugeteilt. Mit diesen ECTS-Credits ist der relative Anteil des mit den einzelnen Studienleistungen verbundenen Arbeitspensums zu bestimmen, wobei das Arbeitspensum eines Jahres 1500 Echtstunden beträgt und diesem Arbeitspensum 60 ECTS-Credits zugeteilt werden, wodurch ein ECTS Credit 25 Echtstunden entspricht. Das Arbeitspensum umfasst den Selbststudienanteil und die Kontaktstunden. Die Kontaktstunde entspricht 45 Minuten pro Unterrichtswoche des Semesters.

3.4 Beschreibung der Lehrveranstaltungstypen

Vorlesungen (VO) führen in Inhalte und/oder Theorien und/oder Methoden eines Faches oder in Teilbereiche eines Faches ein. Sie ermöglichen Orientierung und den Aufbau grundlegender wissenschaftlicher Erkenntnisse und werden meist als Vortrags(reihe) durchgeführt. Dabei wird jedoch das Verfügen-Können über das vorgestellte deklarative und prozedurale Wissen (über fachspezifische und überfachliche Fähigkeiten) durch begleitende Aufgabenstellungen sichergestellt. Vorlesungen können auch virtuell angeboten werden.

Seminare (SE) dienen der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Inhalten und Methoden eines Faches oder Teilbereichen eines Faches in der gemeinsamen erfahrungs- und anwendungsorientierten Erarbeitung. Die Lehrenden wählen Inhalte/Themen aus, deren Bearbeitung mittleres Komplexitätsniveau erfordern. Zielsetzung ist der Auf- und Ausbau von Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von fachlichen, fachdidaktischen und praxis- bzw. berufsfeldbezogenen Aufgabenstellungen. Lernformen, die zur Anwendung kommen, umfassen z.B. Literatur- oder andere Formen fachspezifischer Recherchen, Entwicklung eigener Fragestellungen, sach- und mediengerechte Darstellung der Ergebnisse – inklusive kritischer Reflexion und Diskussion. Die Arbeit an Themen kann sowohl in eigenständiger Arbeit als auch im Team oder in Projekten erfolgen. Seminare können virtuell angeboten werden, wenn die Kommunikation und Kooperation der Beteiligten durch geeignete Angebote (elektronische Plattformen, Chats, E-Mail etc.) gewährleistet sind.

Proseminare (PS) sind Vorstufen der Seminare. Sie haben Grundkenntnisse des wissenschaftlichen Arbeitens zu vermitteln, in die Fachliteratur einzuführen und exemplarisch Probleme des Faches durch Referate, Diskussionen, schriftliche Arbeiten oder Fallerörterungen zu behandeln. Die Lehrveranstaltung hat immanenten Prüfungscharakter.

Übungen (UE) ermöglichen den Erwerb und die Vertiefung von Fähigkeiten und Fertigkeiten durch selbstständiges Arbeiten. Übungen fördern den auf praktisch-berufliche Ziele der Studien ausgerichteten Kompetenzerwerb. Übergeordnetes Ziel ist dabei der Aufbau grundlegender Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von wissenschaftlichen und/oder berufsfeldbezogenen Aufgaben.

Vorlesung mit Übung (VU) kombinieren Vorlesungsteile mit seminaristischen Formen oder angeleiteter selbstständiger Arbeit der Studierenden. Die Vorlesungsteile finden in der Großgruppe statt, bei den Übungen wird die Gruppe geteilt.

Arbeitsgemeinschaften (AG) dienen der gemeinsamen Bearbeitung konkreter Fragestellungen mit Hilfe von Methoden und Techniken forschenden Lernens. Die Vertiefung von Inhalten (aus Vorlesungen und Seminaren) erfolgt anhand von übergreifenden und/oder anwendungsorientierten Aufgabenstellungen. Hierbei handelt es sich um kleine (oft selbstorganisierte) Gruppen von Studierenden. Der Kompetenzerwerb fokussiert dabei auch auf die wissenschaftlich berufsbezogene Zusammenarbeit.

Praktika (PK) fokussieren die (Mit)arbeit und Erprobung in berufsfeldspezifischen Arbeitsfeldern. Die Entwicklung von Handlungs- und Sozialkompetenz sowie der Fähigkeit zu Selbstregulation nehmen dabei einen breiten Raum ein. Neben der angeleiteten Übernahme von Aufgaben in Arbeitskontexten umfassen Praktika die Vorbereitung und Reflexion von zu absolvierenden Arbeitsaufgaben. Begleitveranstaltungen zu den Praktika führen in die Berufs- und Handlungsfelder mit ihren spezifischen Aufgabenstellungen, Fragestellungen und Herausforderungen ein, stellen Verbindungen zu den fachdidaktischen und bildungswissenschaftlichen Erkenntnissen und Methoden her und unterstützen Evaluierung und Selbstreflexion.

Exkursionen (EX) tragen zur Veranschaulichung und Vertiefung von Inhalten/Themen von Lehrveranstaltungen durch Einbindung externer Lernorte bei und werden im Rahmen der Lehrveranstaltung vor- und nachbereitet.

3.5 Auslandsstudien

Studierenden wird empfohlen, im Bachelorstudium ein Auslandssemester zu absolvieren. Dafür kommen insbesondere die Semester 5 und 7 des Studiums in Frage. Während des Auslandsstudiums absolvierte Lehrveranstaltungen werden bei Gleichwertigkeit von dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ anerkannt. Dem Antrag ordentlicher Studierender folgend, Teile ihres Studiums im Ausland durchzuführen, ist per Bescheid bzw. in Form einer Erledigung durch das für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ festzustellen, welche der geplanten Prüfungen den im Curriculum vorgeschriebenen Prüfungen gleichwertig sind. Die für die Beurteilung notwendigen Unterlagen sind von der/dem AntragstellerIn vorzulegen (Vorausbescheid bzw. Vorauserledigung).

3.6 Freie Wahlfächer

Während der gesamten Dauer des Bachelorstudiums sind Prüfungen aus frei gewählten fachwissenschaftlichen Lehrveranstaltungen im Ausmaß von insgesamt 5 ECTS-Credits zu absolvieren. Diese können frei aus dem Lehrangebot aller anerkannten in- und ausländischen Universitäten, sowie aller inländischen Fachhochschulen und Pädagogischen Hochschulen gewählt werden. Sie dienen der Vermittlung von Kenntnissen und Fähigkeiten aus dem eigenen Fach nahe stehenden Gebieten Die Absolvierung ist an kein bestimmtes Semester gebunden.

3.7 STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase

In den Curricula des Bachelorstudiums im Entwicklungsverbund Süd-Ost ist im ersten Semester eine Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) vorgesehen (§41 Abs. 1 HG 2005), die der Orientierung im Studien- und Berufsfeld, der Reflexion der Studienwahl, der Auseinandersetzung mit den wesentlichen Aspekten und Anforderungen des Studiums und des Berufs und der Förderung grundlegender Kompetenzen der Studierenden dient.

Die STEOP umfasst die Lehrveranstaltungen „Einführung in Lehren und Lernen“ und „Orientierung im Berufsfeld“ des Moduls „BWB1 Lehren und Lernen“, „Propädeutik des fachbezogenen Unterricht“ und „Einführung in die Pädagogisch praktischen Studien“ des Moduls „EBP Einführung in die Berufspädagogik“

sowie „Mikrobiologie und Hygiene“ des Moduls „EGH1 Gastronomie und Hotellerie 1“ (Gesamtumfang 8 ECTS-Credits).

Die Beurteilung der Leistungen der Studierenden hat sich auf die erworbenen Kompetenzen zu stützen. Die Beurteilung ist gegebenenfalls durch beratende Hinweise zu ergänzen. Der positive Erfolg bei allen Lehrveranstaltungsprüfungen der STEOP berechtigt zur Absolvierung der weiteren Module und Prüfungen sowie zum Verfassen der im Curriculum vorgesehenen Bachelorarbeit.

Die Prüfungen der STEOP dürfen gemäß § 41 Abs. 2 HG zweimal wiederholt werden.

Gemäß HG 2005 § 41 Abs. 3 werden zur studienbegleitenden Beratung Anfängertutorien eingerichtet, welche die Studierenden bei der Bewältigung von leistungsmäßigen, organisatorischen und sozialen Anforderungen des Studiums unterstützen.

3.8 Praktika

§1 Berufspraktikum

Das Berufspraktikum umfasst 30 Wochen in Vollbeschäftigung und ist laut Branchen-Kollektivertrag während des Studiums zu absolvieren. Die Anstellungserfordernisse sind dem BGBLA_2015_II_305 zu entnehmen.

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 erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im Mittelpunkt zu stehen.

Das Berufspraktikum ist so anzulegen, dass den Studierenden ein möglichst umfassender Einblick in betriebsrelevante Organisationsstrukturen und Arbeitsabläufe vermittelt wird.

Die Auswahl geeigneter Praxisstellen sowie der Abschluss des erforderlichen Arbeitsvertrages bleibt grundsätzlich den einzelnen Studierenden vorbehalten. Die Hochschul- und Institutsleitung soll jedoch im Rahmen ihrer Möglichkeiten sowie im Zusammenwirken insbesondere mit Interessensvertretungen dazu beitragen, dass geeignete Praxisstellen in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen. Ebenso ist den Studierenden die erforderliche Beratung anzubieten.

§2 Geblocktes Schulpraktikum

Das geblockte Schulpraktikum umfasst 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.

3.9 Pädagogisch-Praktische Studien – Beschreibung des Konzepts inklusive Nachweis der erforderlichen ECTS-Credits

Insgesamt umfassen die Pädagogisch-Praktischen Studien im Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Schwerpunkt Ernährung im Entwicklungsverbund Süd-Ost 40 ECTS-Credits. Dabei

sind 10 ECTS-Credits dem Studienfachbereich der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen und 30 ECTS-Credits dem Studienfachbereich der Fachdidaktik zugeordnet.

Semester	Gesamt-EC		
	PPS	... davon aus BWG	FD
1	1	0	1
2	2	2	0
3	3	0	3
4	4	2	2
5	6	2	4
6	8	2	6
7	8	2	6
8	8	0	8
	40	10	30

Abbildung 1: Verteilung der ECTS-Credits der Pädagogisch-Praktischen Studien

10 ECTS-Credits der Pädagogisch-Praktische Studien sind in den Bildungswissenschaftlichen Grundlagen ab dem 2. Semester integriert. Weitere 30 ECTS-Credits der Pädagogisch-Praktischen Studien sind den Modulen der Fachdidaktik zugeordnet und beginnen bereits im 1. Semester. Die Pädagogisch-Praktischen Studien verfolgen Leitthemen, die sowohl in den Modultiteln als auch in den allgemeinen Inhaltsbeschreibungen zum Ausdruck kommen. Die bei Hospitationen und Lehrübungen an den facheinschlägigen Ausbildungsschulen gesammelten Beobachtungen werden theoriebasiert analysiert und reflektiert. Im 5. und 6. Semester sind ein ein- bzw. zwei wöchiges Blockpraktikum an einer Ausbildungsschule (siehe 3.8) vorgesehen.

Die Pädagogisch-Praktischen Studien eröffnen Lehr- und Lernräume im Berufsfeld Schule und zielen auf die Entwicklung professionellen pädagogischen Handelns ab. Grundintention der Pädagogisch-Praktischen Studien ist es, konzertierte Verknüpfungen der Fachbereiche Fachwissenschaft, Fachdidaktik sowie der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen zu initiieren und nutzbar zu machen.

Aktuelle bildungswissenschaftliche und fachwissenschaftliche Erkenntnisse sowie fachdidaktische Konzepte stellen Grundlagen der Beobachtung, Planung, Durchführung, Reflexion, Evaluation und das Coaching von pädagogisch-praktischem Handeln dar. Vor dem Hintergrund des Leitbildes einer reflektierenden Praktikerin/eines reflektierenden Praktikers zielen die konstruktive Überschneidung der Domänen Theorie und Praxis, die Erforschung eigenen Unterrichts sowie das Initiieren von und Partizipieren an Schulentwicklungsprozessen darauf ab, Professionswissen zu steigern und im Berufsfeld Schule zu verwerten.

Das konkrete pädagogische Konzept stellt sich wie folgt dar: Zentrale Zielsetzungen bestehen im Aufbau einer forschenden Haltung, eines wissenschaftlich-reflexiven Habitus sowie eines Habitus routinisierten praktischen Könnens. Der Intention entsprechend, personalisierte Entwicklungsprozesse bestmöglich zu evozieren, greifen personalisiertes Lernen, Praxisforschung sowie Forschungs- und Praxiscoaching konzertiert ineinander. Als Lernarrangeure regen Praxiscoaches die angehenden Lehrpersonen im Rahmen der Pädagogisch-Praktischen Studien durch strukturierte, auf die individuellen Bedürfnisse der Studierenden abgestimmte Orientierungsgespräche, die Konstruktion adäquater Aufgabenstellungen bzw. Lernumgebungen und individuell ausgerichtete Coachingbemühungen zu Reflexionsprozessen sowie zur Entwicklung, Umsetzung und Evaluation eigenständiger Lösungen an.

3.10 Bachelorarbeit

Im Rahmen des Bachelorstudiums im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung ist eine Bachelorarbeit aus den Fachwissenschaften zu verfassen.

Die Bachelorarbeit ist eine eigenständig anzufertigende, schriftliche Arbeit, die im Rahmen einer Lehrveranstaltung abzufassen ist. Dafür sind 5 ECTS- Credits vorgesehen. Die Bachelorarbeit kann ab dem Beginn des 5. Semesters verfasst werden. Das Thema der Bachelorarbeit ist im Einverständnis mit dem/der LehrveranstaltungsleiterIn festzulegen.

Die Bachelorarbeit orientiert sich in ihrem formalen Aufbau an wissenschaftlichen Publikationen und an den Regeln wissenschaftlicher Praxis.

3.11 Abschluss und akademischer Grad

Das Bachelorstudium ist abgeschlossen, wenn alle Module und die Bachelorarbeit positiv beurteilt sind. Das Studium schließt mit dem akademischen Grad *Bachelor of Education (BEd)* ab.

3.12 Prüfungsordnung

§ 1 Geltungsbereich

Diese Prüfungsordnung gilt für das Bachelorstudium im Bereich Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Schwerpunkt Ernährung gemäß § 8 Abs. 2 Z 3 HG 2005.

§ 2 Informationspflicht

Die für die betreffende Lehrveranstaltung verantwortlichen LehrveranstaltungsleiterInnen haben die Studierenden im Rahmen der ersten Lehrveranstaltungseinheit über

- die Bildungsziele, Bildungsinhalte und Kompetenzen (learning outcomes),
- Art und Umfang der Leistungsnachweise (siehe § 3 der Prüfungsordnung),
- die Prüfungsmethoden (siehe § 6 der Prüfungsordnung) einschließlich des Rechtes auf Beantragung einer alternativen Prüfungsmethode gemäß § 63 Abs. 1 Z 7 HG,
- die Beurteilungskriterien und die Vergabekriterien für die ECTS- Credits sowie über
- die Stellung des betreffenden Moduls im Curriculum

nachweislich zu informieren. Diese Informationen orientieren sich an den Beschreibungen der Leistungsnachweise in den Lehrveranstaltungsbeschreibungen.

§ 3 Art und Umfang der Prüfungen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten

Folgende Prüfungen oder andere Leistungsnachweise sind vorgesehen:

1. Modulabschluss:

1.1. Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls kann erfolgen

- durch eine Modulprüfung oder
- durch Prüfungen über einzelne Lehrveranstaltungen eines Moduls.

1.2. Art und Umfang der Modulprüfungen sind in den Modulbeschreibungen auszuweisen.

1.3. Sind Leistungsnachweise über einzelne Lehrveranstaltungen eines Moduls vorgesehen, so ist in den Modulbeschreibungen auszuweisen, ob es sich um prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen oder um nicht-prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen handelt. Nähere Angaben zu Art und Umfang dieser Leistungsnachweise haben in den jeweiligen Lehrveranstaltungsbeschreibungen zu erfolgen und sind von den LehrveranstaltungsleiterInnen zu Beginn der Lehrveranstaltung den Studierenden mitzuteilen.

1.4. Alle erforderlichen Leistungsnachweise zu Lehrveranstaltungen oder zu Modulen sind studienbegleitend möglichst zeitnah zu den Lehrveranstaltungen, in denen die relevanten Inhalte erarbeitet worden sind, längstens aber bis zum Ende des auf die Abhaltung der Lehrveranstaltungen folgenden Semesters zu erbringen. Werden Leistungsnachweise nach Ablauf des dem Modul folgenden Studiensemesters erbracht, haben sie sich an einer vergleichbaren aktuellen Lehrveranstaltung oder an einem vergleichbaren aktuellen Modul zu orientieren.

2. Beurteilung der Pädagogisch-Praktischen Studien:

Siehe § 10 der Prüfungsordnung

3. Beurteilung der Bachelorarbeit:

Siehe § 14 der Prüfungsordnung

§ 4 Bestellung der PrüferInnen

1. Die Prüfungen über einzelne Lehrveranstaltungen werden von den jeweiligen LehrveranstaltungsleiterInnen abgenommen.

2. Die BeurteilerInnen von Modulen sind die im Modul eingesetzten Lehrenden. Prüfungen oder andere Leistungsnachweise über das gesamte Modul sind kommissionell zu beurteilen.

3. Die Prüfungskommission für kommissionelle Prüfungen setzt sich aus mindestens drei PrüferInnen zusammen, die von dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ bestellt werden.

4. Jedes Mitglied einer Prüfungskommission hat bei Beschlussfassung über die Benotung eine Stimme. Die Beschlüsse werden mit Stimmenmehrheit gefasst. Stimmenthaltungen sind unzulässig.

5. Bei längerfristiger Verhinderung einer Prüferin/eines Prüfers hat das für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständige monokratische Organ eine fachlich geeignete Ersatzkraft zu bestimmen.

§ 5 Anmeldeerfordernisse und Anmeldeverfahren

Die Studierenden haben sich rechtzeitig gemäß den organisatorischen Vorgaben zu den Prüfungen anzumelden und im Falle der Verhinderung auch wieder rechtzeitig abzumelden.

§ 6 Prüfungs- und Beurteilungsmethoden

1. Bei nicht-prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen findet die Prüfung in einem einzigen Prüfungsakt nach Abschluss der Lehrveranstaltung statt.

2. Bei prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen erfolgt die Prüfung nicht durch einen punktuellen Prüfungsvorgang, sondern aufgrund von (schriftlichen, mündlichen und/oder praktischen) Beiträgen der TeilnehmerInnen.

3. Prüfungen und Beurteilungen können in verschiedener Form erfolgen z.B. schriftlich, mündlich, praktisch, elektronisch.
4. Modulprüfungen sind Gesamtprüfungen über sämtliche Lehrveranstaltungen eines Moduls. Ist eine Modulprüfung vorgeschrieben, so darf es keine Prüfungen über einzelne Lehrveranstaltungen geben.
5. Für Studierende mit einer Behinderung im Sinne des § 3 des Bundes-Behindertengleichstellungsgesetzes, BGBl. I Nr. 82/2005, sind im Sinne der §§ 42 Abs. 1 b, 46 Abs. 1 a und 63 Abs. 1 Z 7 Hochschulgesetz 2005 unter Bedachtnahme auf die Form der Behinderung beantragte abweichende Prüfungsmethoden zu gewähren, wobei der Nachweis der zu erbringenden Teilkompetenzen grundsätzlich gewährleistet sein muss.

§ 7 Generelle Beurteilungskriterien

1. Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums.
2. Bei Lehrveranstaltungen mit Anwesenheitsverpflichtung gelten die von der Studienkommission festgelegten Prozentsätze der Anwesenheit bezogen auf die tatsächlich angebotenen Lehrveranstaltungseinheiten. Wird die erforderliche Anwesenheit unterschritten, kann der/die Studierende beim für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ die Erbringung einer Ersatzleistung beantragen. Wird die Anwesenheitsverpflichtung um mehr als 50% unterschritten, ist die Lehrveranstaltung jedenfalls nicht zu beurteilen und muss wiederholt werden. Die Erbringung einer Ersatzleistung ist in diesem Fall nicht möglich.
3. Bei den Pädagogisch-Praktischen Studien besteht 100%ige Anwesenheitsverpflichtung. Liegt diese nicht vor, so kann die Lehrveranstaltung nicht beurteilt und muss wiederholt werden. Bei Unterschreitung dieses Prozentsatzes ist zu prüfen, ob eine beurteilbare Leistung vorliegt.
4. Vorgetäuschte Leistungen sind mit „Ungültig/Täuschung“ zu beurteilen und führen zum Terminverlust.
5. Der positive Erfolg von Prüfungen oder anderen Leistungsnachweisen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten ist mit „Sehr gut“ (1), „Gut“ (2), „Befriedigend“ (3), „Genügend“ (4), der negative Erfolg mit „Nicht genügend“ (5) zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind nicht zulässig. Bei 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, welche die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Genügend“ nicht erfüllen.

6. Wenn diese Form der Beurteilung unmöglich oder unzweckmäßig ist, hat die positive Beurteilung „Mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung „Ohne Erfolg teilgenommen“ zu lauten. Dies ist in der jeweiligen Modulbeschreibung des Curriculums zu verankern.

„Mit Erfolg teilgenommen“ wird beurteilt, wenn die beschriebenen Anforderungen zumindest in den wesentlichen Bereichen überwiegend oder darüber hinausgehend erfüllt werden.

„Ohne Erfolg teilgenommen“ wird beurteilt, wenn Leistungen die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Mit Erfolg teilgenommen“ nicht erfüllen.

§ 8 Ablegung und Beurkundung von Prüfungen

1. Alle Beurteilungen sind dem/der Studierenden auf Verlangen gemäß § 46 HG schriftlich zu beurkunden.
2. Gemäß § 44 Abs. 5 HG ist den Studierenden auf Verlangen Einsicht in die Beurteilungsunterlagen und in die Prüfungsprotokolle zu gewähren. Die Studierenden sind berechtigt, von diesen Unterlagen Fotokopien anzufertigen.

§ 9 Studieneingangs- und Orientierungsphase

Die Studieneingangs- und Orientierungsphase des Lehramtsstudiums enthält einführende und orientierende Lehrveranstaltungen des ersten Semesters und soll der Orientierung im Studien- und Berufsfeld, der Reflexion der Studienwahl, der Auseinandersetzung mit den wesentlichen Aspekten und Anforderungen des Studiums und des Berufes und der Förderung grundlegender Kompetenzen der Studierenden dienen. Nähere Bestimmungen zur Studieneingangs- und Orientierungsphase sind im Curriculum (3.7) enthalten.

§ 10 Schulpraktische Ausbildung im Rahmen der Pädagogisch-Praktischen Studien

1. Neben den in den Modul- und Lehrveranstaltungsbeschreibungen ausgewiesenen Anforderungen werden folgende Kriterien für die positive Beurteilung der Leistungen in Lehrveranstaltungen der Schulpraktischen Ausbildung herangezogen:

- Bereitschaft und Fähigkeit zum Aufbau professioneller Berufskompetenz,
- ausreichende fachspezifische Kompetenzen unter Beachtung des Ausbildungsstandes,
- ausreichende didaktisch-methodische Kompetenzen unter Beachtung des Ausbildungsstandes,
- ausreichende mündliche und schriftliche Sprachbeherrschung in der Unterrichtssprache,
- inter- und intrapersonale Kompetenz.

2. Die Beurteilung von Lehrveranstaltungen der Schulpraktischen Ausbildung erfolgt nach der fünfstufigen Notenskala oder nach der abweichenden Beurteilungsart „Mit/Ohne Erfolg teilgenommen“ gemäß Modulbeschreibung und jedenfalls auch durch ein schriftliches Gutachten.

3. Die zuständigen LehrveranstaltungsleiterInnen und/oder AusbildungslehrerInnen haben mit den Studierenden Beratungsgespräche über deren professionsbezogenen Entwicklungsstand zu führen. Zusätzlich ist den Studierenden die Möglichkeit zur Einsicht in die sie betreffenden schriftlichen Gutachten zu gewähren.

4. Die Beurteilung von Lehrveranstaltungen der Schulpraktischen Ausbildung erfolgt durch die zuständige Lehrveranstaltungsleiterin/den zuständigen Lehrveranstaltungsleiter auf der Grundlage der schriftlichen Leistungsbeschreibung der Ausbildungslehrerin/des Ausbildungslehrers.

5. Wird die Beurteilung voraussichtlich auf „Nicht genügend“ bzw. „Ohne Erfolg teilgenommen“ lauten, so ist dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ zum frühestmöglichen Zeitpunkt darüber Mitteilung zu machen. Der/Die Studierende ist über die voraussichtlich negative Beurteilung und deren Grundlagen sowie allfällige Anforderungen zur Erreichung einer positiven Beurteilung umgehend nachweislich zu informieren. Dem/Der Studierenden ist die Möglichkeit zur Stellungnahme einzuräumen.

6. Im Rahmen der Wiederholung von Lehrveranstaltungen der Schulpraktischen Ausbildung nach negativer Beurteilung hat die Beurteilung kommissionell zu erfolgen.

§ 11 Studienbegleitende Arbeiten

Studienbegleitende Arbeiten sind Arbeiten, die mehreren Modulen zugeordnet sind und sowohl den Lernprozess als auch den Kompetenzerwerb in der Abfolge dieser Module dokumentieren (z.B. Portfolio, Projektarbeit, Forschungsarbeit).

§ 12 Wiederholung von Prüfungen

1. Bei negativer Beurteilung einer Prüfung oder eines anderen Leistungsnachweises mit „Nicht genügend“ oder „Ohne Erfolg teilgenommen“ stehen dem/der Studierenden gemäß § 43 Abs. 5 HG insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Prüfung eine kommissionelle sein muss. Gemäß § 59 Abs. 2 Z 4 HG gilt das Studium als vorzeitig beendet, wenn der/die Studierende auch bei der letzten Wiederholung negativ beurteilt wurde.

2. Die Prüfungskommission für die letzte Wiederholung setzt sich aus der/dem oder den Lehrenden der Lehrveranstaltung oder des Moduls zusammen und wird um einen Prüfer/eine Prüferin erweitert, welcher/welche von dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ nominiert wird. Die Prüfungskommission entscheidet einstimmig, wenn sie lediglich aus zwei Mitgliedern besteht, sonst mit Stimmenmehrheit. Stimmenthaltung ist unzulässig. Bei Nichteinigung oder Stimmgleichheit wird die Prüfungskommission um eine Prüferin/einen Prüfer erweitert, welche/welcher von dem von dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ gemäß § 28 Abs. 2 Z 2 HG nominiert wird. Die erweiterte Prüfungskommission entscheidet mit Stimmenmehrheit, Stimmenthaltung ist unzulässig.

3. Wiederholungen von Lehrveranstaltungen der STEOP (Studieneingangs- und Orientierungsphase)

Die Prüfungen oder anderen Leistungsnachweise über die Lehrveranstaltungen der STEOP dürfen nur zweimal wiederholt werden. Hinsichtlich der Zusammensetzung und des Abstimmungsprozesses der Prüfungskommission bei der letzten Wiederholung findet § 12 Z 2 der Prüfungsordnung Anwendung. Gemäß § 59 Abs. 2 Z 7 HG gilt das Studium als vorzeitig beendet, wenn die/der Studierende bei einer vorgeschriebenen Prüfung der STEOP auch bei der letzten Wiederholung negativ beurteilt wurde.

4. Wiederholungen von Lehrveranstaltungen der Schulpraktischen Ausbildung

Bei negativer Beurteilung der Schulpraktischen Ausbildung steht gemäß § 59 Abs. 2 Z 6 HG nur eine Wiederholung zu. Bei insgesamt zweimaliger negativer Beurteilung der Schulpraktischen Ausbildung gilt das Studium als vorzeitig beendet. Ein Verweis von der Ausbildungsschule (z.B. auf Grund einer schwerwiegenden Pflichtverletzung) ist einer negativen Semesterbeurteilung gleichzuhalten.

5. In die Zahl der Wiederholungen ist gemäß § 59 Abs. 3 HG auch die Zahl der Prüfungswiederholungen an anderen Pädagogischen Hochschulen einzurechnen. Dies gilt auch für die STEOP.

6. Wiederholungen positiv beurteilter Prüfungen oder anderer Leistungsnachweise sind nicht möglich.

7. Tritt die/der PrüfungskandidatIn nicht zur Prüfung an, ist die Prüfung nicht zu beurteilen und nicht auf die Zahl der möglichen Prüfungsantritte anzurechnen. Dies gilt auch dann, wenn keine fristgerechte Abmeldung von der Prüfung erfolgt ist.

8. Es gilt jedoch als Prüfungsantritt, wenn die/der PrüfungskandidatIn zum Prüfungstermin erschienen ist und die Prüfungsaufgaben übernommen oder nachweislich die erste Fragestellung in Bezug auf den Stoff der Prüfung zur Kenntnis genommen hat. Erfolgt sodann ein Prüfungsabbruch, ist die Prüfung jedenfalls zu beurteilen, es sei denn, es liegt ein wichtiger Grund für den Prüfungsabbruch vor.

§ 13 Rechtsschutz und Nichtigerklärung von Prüfungen gemäß HG 2005

1. Betreffend den Rechtsschutz bei Prüfungen gilt § 44 HG 2005.

2. Betreffend die Nichtigerklärung von Prüfungen gilt § 45 HG 2005

§ 14 Bachelorarbeit

1. Im Bachelorstudium ist eine Bachelorarbeit aus den Fachwissenschaften zu verfassen.

2. Die Bachelorarbeit ist die im Bachelorstudium eigenständig anzufertigende, schriftliche Arbeit, die im Rahmen einer Lehrveranstaltung abzufassen ist. Dafür sind 5 ECTS-Credits vorgesehen. Sie kann ab dem Beginn des 5. Semesters verfasst werden. Das Thema der Bachelorarbeit ist im Einverständnis mit der/dem LehrveranstaltungsleiterIn festzulegen.

3. Die Bachelorarbeit orientiert sich in ihrem formalen Aufbau an wissenschaftlichen Publikationen und an den Regeln guter wissenschaftlicher Praxis.

4. Der/die BeurteilerIn der Bachelorarbeit ist die/der LehrveranstaltungsleiterIn der gewählten Lehrveranstaltung. Die Beurteilung kann durch einen Einzelprüfer/eine Einzelprüferin erfolgen bzw. wenn mehrere Lehrende in der Lehrveranstaltung eingesetzt sind, bilden diese die beurteilende Kommission.

5. Die gemeinsame Bearbeitung eines Themas der Bachelorarbeit durch mehrere Studierende ist zulässig, wenn die Leistungen der einzelnen Studierenden gesondert beurteilbar bleiben.

6. Bei der Bearbeitung des Themas und der Betreuung der Studierenden sind die Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes, BGBl. Nr. 111/1936 i. d. g. F., zu beachten.

7. Hinsichtlich der Zusammensetzung und des Abstimmungsprozesses der Prüfungskommission bei der letzten Wiederholung findet § 12 Z 2 der Prüfungsordnung Anwendung. Nach viermaliger Vorlage und viermaliger negativer Beurteilung der Bachelorarbeit gilt das Studium als vorzeitig beendet.

§ 15 Abschluss des Bachelorstudiums und Graduierung

Die Graduierung zum „Bachelor of Education (BEd)“ erfolgt, wenn alle Module des Bachelorstudiums positiv beurteilt worden sind und die Beurteilung der Bachelorarbeit positiv ist.

3.13 Inkrafttreten

Das vorliegende Curriculum tritt mit. 1.10.2016 in Kraft.

3.14 Übergangsbestimmungen

Studierende von Bachelorstudien, die ihr Studium nach den vor Inkrafttreten der Novelle des Hochschulgesetzes mit BGBl. I Nr. 124/2013 geltenden Rechtsvorschriften begonnen haben, haben dieses nach den zu Beginn ihres Studiums geltenden Rechtsvorschriften fortzusetzen (HG 2005, § 82d).

4. Aufbau und Gliederung des Studiums

4.1 Verteilung der ECTS-Credits

ECTS-Credits der Pädagogischen Hochschule Steiermark auf Basis der EC-Rahmenvorgaben des Entwicklungsverbundes Süd-Ost

ECTS-Verteilung									
Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich Ernährung 240 EC									
Studienfachbereich	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	ECTS-Credits
Bildungswissenschaftliche Grundlagen	4	6	4	4	11	11	10	10	60
davon Pädagogisch-Praktische Studien		2		2	2	2	2		10
Fachwissenschaften	23	20	18	18 ²	10	9	6	6	110
Fachdidaktik	3	4	8	8	9 ³	10	9	9	60
davon Pädagogisch-Praktische Studien	1		3	2	4	6 ⁴	6 ⁵	8	30
Bachelorarbeit Fachwissenschaft									5
Freie fachwissenschaftliche Wahlfächer									5
EC/Semester	30	30	30	30	30	30	25	25	240
∑ Pädagogisch-Praktische Studien	1	2	3	4	6	8	8	8	40

Abbildung 2: EC-Verteilung Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung

4.2 STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase

1. Die Studieneingangs- und Orientierungsphase des Bachelorstudiums zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich Ernährung enthält einführende und orientierende Lehrveranstaltungen des ersten Semesters im Umfang von 8 ECTS-Anrechnungspunkten und besteht aus den folgenden Lehrveranstaltungen:

Abk.	LV-Name	LV-Typ	ECTS-Anrechnungspunkte
BWA.001	Einführung in Lehren und Lernen (STEOP)	VO	3
BWA.002	Orientierung im Berufsfeld (STEOP)	UE	1
EB1.1FD01	Propädeutik des fachbezogenen Unterrichts	SE	2
EB1.1FD02	Einführung in die Pädagogisch Praktischen Studien	SE	1
EB1.4FW03	Mikrobiologie und Hygiene	VO	1

² 3 EC für Berufspraxis 1

³ 1 EC für Berufspraxis 2

⁴ 2 EC für geblockte Schulpraxis 1

⁵ 3 EC für geblockte Schulpraxis 2

2. Die positive Absolvierung aller Lehrveranstaltungen der STEOP berechtigt zur Absolvierung der weiteren Lehrveranstaltungen und Prüfungen sowie zum Verfassen der im Curriculum vorgesehenen Bachelorarbeit gemäß den im Curriculum genannten Bedingungen.

4.3 Modulübersicht

Kurz.	Modultitel	Sem	MA	SWS	BWG	FW	FD	PPS <small>inkludiert</small>	PR <small>in-</small> <small>kludiert</small>	Σ
EBP	Einführung in die Berufspädagogik	1	PM	4		2	3	1		5
ENB1	Naturwissenschaftliche Bildung 1	1	PM	6		7				7
EEB1	Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 1	1	PM	8,5		7,5				7,5
EGH1	Gastronomie und Hotellerie 1	1	PM	6,5		6,5				6,5
BWB1	Lehren und Lernen	1/2	PM	7	10			2		10
EGB	Grundlagen der Berufspädagogik	2	PM	4,5		2,5	2,5			5
ENB2	Naturwissenschaftliche Bildung 2	2	PM	6,5		8				8
EEB2	Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 2	2	PM	5		4	1,5			5,5
EGH2	Gastronomie und Hotellerie 2	2	PM	4,5		5,5				5,5
EPP1	Pädagogisch Praktische Studien 1 – Unterricht an BMHS 1	3	PM	3,5			5	3		5
ENB3	Naturwissenschaftliche Bildung 3	3	PM	5,5		7	1			8
EGH3	Hotellerie und Gastronomie 3	3	PM	8		7	1			8
ESA	Spezielle betriebliche Aspekte	3	PM	4		4	1			5
BWB2	Bildungstheorie und Gesellschaftskritik	3/4	PM	5	8			2		8
EPP2	Pädagogisch Praktische Studien 2 – Unterricht an BMHS 2	4	PM	4			5	2		5
ENB4	Naturwissenschaftliche Bildung 4	4	PM	4,5		6				6
EKM	Küchenmanagement	4	PM	4,5		3	2			5
EGH 4	Hotellerie und Gastronomie 4	4	PM	6		9	1		3	10
EPP3	Pädagogisch Praktische Studien 3 – Unterricht an BMHS 3	5	PM	2			5	4		5
ESE	Spezifische Bereiche der Ernährungswissenschaft	5	PM	5		7	1			8
EGH5	Hotellerie und Gastronomie 5	5	PM	3,5		3	5		2	8
BWB3	LehrerInnenberuf als Profession	5/6	PM	7	12			4		12
BWM1	Pädagogische Professionalisierung I	5	PM	4	5					5
EPP4	Pädagogisch Praktische Studien 4 – Unterricht an BMHS 4	6	PM	2			6	6		6
ENB5	Naturwissenschaftliche Bildung 5	6	PM	4,5		5	2			7
EKRM	Küchen- und Restaurantmanagement	6	PM	4		4	2			6
BWM2	Bildungswissenschaftliche Forschung I	6	PM	4	5					5
EPP5	Pädagogisch Praktische Studien 5 - Erwachsenenbildung	7	PM	4			8	6		8
EBG	Bereiche der Gesundheitsförderung	7	PM	4,5		6	1			7
BWB4	Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel	7/8	PM	6	10			2		10
BWM3 oder BWM4	Pädagogische Professionalisierung II oder Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis	7 7	WM WM	4 4	5 5					5 5
EPP6	Pädagogisch Praktische Studien 6 – Unterricht in der Sekundarstufe	8	PM	3,5			8	8		8
EAE	Angewandtes Ernährungsmanagement	8	PM	5,5		6	1			7
BWM5 oder BWM6	Unterrichtsprinzipien oder Regionale und individuelle Schwerpunktsetzungen	8 8	WM WM	3 3	5 5					5 5
FWF	Freie fachwissenschaftliche Wahlfächer					5				5
BA	Fachwissenschaftliche Bachelorarbeit					5				5
Σ				164	60	120	60	40	(5)	240

Studienjahr	SWS	BWG	FW	FD	PPS	Σ
Semester 1 und 2		10	43	7	3	
Semester 3 und 4		10	36	16	7	
Semester 5 und 6		20	19	19	14	
Semester 7 und 8		20	12	18	16	
Fachwissenschaftliche Bachelorarbeit			5			
Freie fachwissenschaftliche Wahlfächer			5			
Summe		60	120	60	40	240

Abbildung 3: Modulübersicht Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung

4.4 Lehrveranstaltungsübersicht

Lehrveranstaltungsübersicht					
Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich Ernährung					
Semester	LV-Titel	LV-Typ	SWStd	ECTS-Credits	Sem.
1. Semester					
BB1.1BW01	Einführung in Lehren und Lernen (STEOP)	VO	2	3	1
BB1.1BW02	Orientierung im Berufsfeld (STEOP)	UE	1	1	1
EB1.1FD01	Propädeutik des fachbezogenen Unterrichts	SE	2	2	1
EB1.1FD02	Einführung in die Pädagogisch Praktischen Studien	SE	0,5	1	1
EB1.1FW03	Kommunikation und Rhetorik	SE	0,5	1	1
EB1.1FW04	Englisch als Arbeitssprache 1	SE	1	1	1
EB1.2FW01	Grundlagen Chemie	VO	2	3	1
EB1.2FW02	Humanernährung 1	VO	2	2	1
EB1.2FW03	Humanbiologie 1	VO	2	2	1
EB1.3FW01	Küchenpraktische Grundlagen 1	UE	5	4	1
EB1.3FW02	Servicepraktische Grundlagen	SE	2	1,5	1
EB1.3FW03	Grundlagen Ernährung	VO	1	1,5	1
EB1.3FW04	Wirtschaftliche Grundlagen	VO	0,5	0,5	1
EB1.4FW01	Arbeitswissenschaft 1	VO	2	2	1
EB1.4FW02	Angewandte Informatik 1	UE	1,5	1,5	1
EB1.4FW03	Mikrobiologie und Hygiene	VO	1	1	1
EB1.4FW04	Grundlagen Getränke	SE	2	2	1
2. Semester					
BB2.1BW03	Theorie und Praxis des Unterrichts	PS	2	2	2
BB2.1BW3a	PPS: Orientierungspraktikum: Theorie und Praxis des Unterrichts	PK	1	2	2
BB2.1BW04	Entwicklung und Person	PS	1	2	2
EB2.1FD01	Grundlagen Fachdidaktik	SE	1	1	2
EB2.1FW02	Englisch als Arbeitssprache 2	SE	1	1	2
EB2.1FD03	FD der Naturwissenschaften	SE	1	1,5	2
EB2.1FW04	Angewandte Informatik 2	UE	1,5	1,5	2
EB2.2FW01	Biochemie	VO	2	3	2
EB2.2FW02	Humanbiologie 2	VO	2	2,5	2
EB2.2FW03	Humanernährung 2	VO	2,5	2,5	2
EB2.3FW01	Küchenpraktische Grundlagen 2	UE	3	3	2
EB2.3FW02	Küchentheoretische Grundlagen	SE	1	1	2
EB2.3FD03	FD Küchentheoretischen und küchenpraktischen Grundlagen	SE	1	1,5	2
EB2.4FW01	Prozess- und Organisationsplanung	SE	1,5	2	2
EB2.4FW02	Getränkemanagement	SE	1	1	2
EB2.4FW03	Servicepraktische Grundlagen 2	UE	1	1	2
EB2.4FW04	Arbeitswissenschaft 2	SE	1	1,5	2
3. Semester					
BB3.2BW01	Grundlagen und Grundbegriffe der Pädagogik	VO	2	2	3
BB3.2BW03	Gesellschaftliche Bedingungen von Bildungsprozessen	PS	1	2	3
EB3.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 1	UE	2	3	3
EB3.1FD02	Methoden des Fachunterrichts	SE	1,5	2	3
EB3.2FW01	Humanernährung 3	VO	1,5	2	3
EB3.2FD02	FD Experimente in der Ernährung	UE	1	1	3
EB3.2FW03	Grundlagen der Lebensmittelqualität	VO	1	2	3
EB3.2FW04	Lebensmitteltechnologie 1	VO	2	3	3
EB3.3FW01	Restaurantmanagement 1	UE	1	1	3
EB3.3FD02	FD Englisch als Arbeitssprache	SE	1	1	3
EB3.3FW03	Großküchenmanagement 1	UE	3	3	3
EB3.3FW04	Restaurantküchenmanagement 1	UE	3	3	3
EB3.4FW01	Dienstleistungsmanagement	UE	1	1	3
EB3.4FW02	Betriebsmanagement	VO	1,5	2	3
EB3.4FW03	Projektmanagement	VO	0,5	1	3
EB3.4FD04	FD Betriebsmanagement	SE	1	1	3

Semester	LV-Titel	LV-Typ	SWStd	ECTS-Credits	Sem.
4. Semester					
BB4.2BW02	Einführung in pädagogische Forschung	PSc	1	2	4
BB4.2BW2a	PPS 1: Einführung in pädagogische Forschung	PK	1	2	4
EB4.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 2	UE	2,5	2	4
EB4.1FD02	FD Kompetenzorientierung	SE	1,5	3	4
EB4.2FW01	Lebensmitteltechnologie 2	VO	2	2,5	4
EB4.2FW02	Humanernährung 4	VO	2,5	3,5	4
EB4.3FW01	Restaurantküchenmanagement 2	UE	3	3	4
EB4.3FD02	FD Küchenpraxis	SE	1,5	2	4
EB4.4FW01	Restaurantmanagement 2	UE	2	2	4
EB4.4FD02	FD Großküchenmanagement	SE	1	1	4
EB4.4FW03	Großküchenmanagement 2	UE	3	4	4
EB4.4FW04	Berufspraxis 1	PK		3	4
5. Semester					
BB5.3BW01	Grundlagen pädagogischer Professionalisierung	VO	1	2	5
BB5.3BW03	Diversität und Inklusion	SE	1	2	5
BB5.3BW3a	PPS 2: Diversität und Inklusion	PK	1	2	5
BM1.1BW01	Bildungswissenschaftliche Theorien im gesellschaftlichen Spannungsfeld	VO	2	2	5
BM1.1BW02	Individualität, Differenz und soziale Dynamik in Lerngemeinschaften	SE	2	3	5
EB5.1FD01	Schulpraktikum 1 an der Ausbildungsschule	PK		3	5
EB5.1FD02	Pädagogisch praktische Studien 3	UE	1	1	5
EB5.1FD03	FD Individuelle Lernbegleitung	SE	1	1	5
EB5.2FW01	Diätetik 1	VO	2	3,5	5
EB5.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft 1	VO	2	3,5	5
EB5.2FD03	FD Ernährung	SE	1	1	5
EB5.3FW01	Restaurantküchenmanagement 3	UE	2	3	5
EB5.3FW02	Angewandtes Restaurant- und Cateringmanagement	UE	1	2	5
EB5.3FD03	FD Restaurantküchenmanagement	UE	0,5	1	5
EB5.3FD04	Berufspraxis 2	PK		2	5
6. Semester					
BB6.3BW02	Interaktionsprozesse im pädagogischen Kontext	PS	2	2	6
BB6.3BW04	Pädagogische Diagnostik, Förderung und Leistungsbeurteilung	SE	1	2	6
BB6.3BWab	PPS 3: Pädagogische Diagnostik, Förderung und Leistungsbeurteilung	PK	1	2	6
BM2.2BW01	Wissenschaftstheorie und Forschungsmethoden	VO	2	3	6
BM2.2BW02	Methoden empirischer Bildungsforschung	SE	2	2	6
EB6.1FD01	Schulpraktikum 2 an der Ausbildungsschule	PK		3,5	6
EB6.1FD02	FD Abschließende Prüfungen an BMHS	SE	0,5	1	6
EB6.1FD03	FD Leistungsbeurteilung	SE	1	1	6
EB6.1FD04	FD Reflexion der Praktika	SE	0,5	0,5	6
EB6.2FW01	Diätetik 2	SE	1,5	2	6
EB6.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft/Lebensmitteltechnologie	SE	1,5	2	6
EB6.2FW03	Evidenzbasierte Ansätze in der Ernährung	SE	0,5	1	6
EB6.2FD04	FD Ernährung in der Prävention	SE	1	2	6
EB6.3FW01	Professionalisierung in Küchen- und Restaurantmanagement	UE	3	4	6
EB6.3FD02	FD Ernährungsökologie	SE	1	2	6
7. Semester					
BB7.4BW01	Grundlagen und Entwicklung des Bildungswesens im nationalen und internationalen Vergleich	VO	2	2	7
BB7.4BW02	Qualitätssicherung und Evaluation	SE	1	1	7
BB7.4BW2a	PPS 4: Forschungspraktikum: Qualitätssicherung und Evaluation	PK	1	2	7
BM3.3BW01	Vernetzung und Kooperation in Schule und Umfeld	SE	2	2	7
BM3.3BW02	Pädagogisch professionelles Selbstverständnis und Selbstmanagement	SE	2	3	7
BM3.4BW01	Forschungskolloquium	KO	2	3	7
BM3.4BW01	Aktuelle Befunde der Bildungsforschung	SE	2	2	7
EB7.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 5	UE	2	4	7
EB7.1FD02	FD Erwachsenenbildung	SE	1	2	7
EB7.1FD03	FD Aktuelle Themen	SE	1	2	7
EB7.2FW01	Ernährungspsychologie	VO	0,5	1	7
EB7.2FW02	Betriebliche Gesundheitsförderung und Gesundheitstourismus	SE	1,5	1,5	7
EB7.2FW03	Systemische Ansätze der Gesundheitsförderung in Bildungseinrichtungen	SE	1,5	3,5	7
EB7.2FD04	FD Public Health Nutrition und Gesundheitstourismus	SE	1	1	7

Semester	LV-Titel	LV-Typ	SWStd	ECTS-Credits	Sem.
8. Semester					
BB8.4BW03	Gebundene Wahlfächer: Vertiefung: <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Diversitätsbereiche • <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Unterrichts- und Organisationsentwicklung • <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> aktuelle Themen der BWG • <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> philosophische Aspekte der Bildung • <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Medien und Bildung • <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Anthropologie 	SE	2	5	8
BM4.5BW01	Unterrichtsprinzipien als Leitlinie pädagogischen Handelns	VO	1	2	8
BM4.5BW02	Vertiefung in ausgewählte Unterrichtsprinzipien	SE	2	3	8
BM4.6BW01	Gewählter Schwerpunkt	SE	1	2	8
BM4.6BW02	Gewählter Schwerpunkt	SE	2	3	8
EB8.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 6	UE	2	4	8
EB8.1FD02	FD Ernährung und Gesundheit in der Sekundarstufe	SE	1,5	4	8
EB8.2FW01	Ernährungskommunikation	SE	1,5	3	8
EB8.2FW02	Angewandtes Projektmanagement	SE	2	2	8
EB8.2FD03	Fachdidaktik Projektmanagement	SE	1	1	8
EB8.2FW04	Aktuelles Angebot	EX/SE/ VO	1	1	8

Abbildung 4: Lehrveranstaltungsübersicht Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung

4.5 Studienverlauf

Studienverlauf										
Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich Ernährung										
Sem	BWG & PPS		FW& FD & PPS	FW & FD						
8. Semester	<u>BWB4</u> Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel 10 EC incl. 5 EC GWF	<u>BWM5</u> Unterrichtsprinzipien oder <u>BWM6</u> Regionale und individuelle Schwerpunktsetzungen 5 EC	<u>EPP6</u> Pädagogisch Praktische Studien 6 - Sekundar- stufe 8 EC incl. 8 EC PPS	<u>EAE</u> Angewandtes Ernäh- rungsmanagement 7 EC						
7. Semester		<u>BWM3</u> Pädagogische Professiona- lisierung II oder <u>BWM4</u> Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis 5 EC	<u>EPP5</u> Pädagogisch Praktische Studien 5 - Erwachse- nenbildung 8 EC incl. 6 EC PPS	<u>EBG</u> Bereiche der Gesund- heitsförderung 7 EC						
6. Semester	<u>BWB3</u> LehrerInnenberuf als Profession 12 EC incl. 2 EC PPS im 6. Sem	<u>BWM2</u> Bildungswissenschaftliche Forschung 5 EC	<u>EPP4</u> Pädagogisch Praktische Studien 4 -- Unterricht an BMHS 4 6 EC incl. 6 EC PPS	<u>ENB1</u> Naturwissen- schaftliche Bildung 5 7 EC	<u>EKRM</u> Küchen- und Restau- rantmanagement 6 EC				Blockpraxis 2	
5. Semester		<u>BWM1</u> Pädagogische Professiona- lisierung I 5 EC	<u>EPP3</u> Pädagogisch Praktische Studien 3 -- Unterricht an BMHS 3 5 EC incl. 4 EC PPS		<u>ESE</u> Spezifische Bereiche der Ernährungs-wis- senschaft 6 EC	<u>EGH5</u> Gastronomie und Ho- tellerie 5 8 EC			Berufspraxis 2 Blockpraxis 1	
4. Semester	<u>BWB2</u> Bildungstheorie und Gesellschaftskritik 8 EC incl. 2 EC PPS im 4. Sem		<u>EPP2</u> Pädagogisch Praktische Studien 2 -- Unterricht an BMHS 2 5 EC incl. 2 EC PPS	<u>ENB4</u> Naturwissen- schaftliche Bildung 4 6 EC	<u>EKM</u> Küchen- management 5 EC	<u>EGH4</u> Gastronomie und Ho- tellerie 4 10 EC			Berufspraxis 1	
3. Semester			<u>EPP1</u> Pädagogisch Praktische Studien 1 – Unterricht an BMHS 1 5 EC incl. 3 EC PPS	<u>ENB3</u> Naturwissen- schaftliche Bildung 3 8 EC	<u>ESA</u> Spezielle betriebliche Aspekte 5 EC	<u>EGH3</u> Gastronomie und Ho- tellerie 3 8 EC				
2. Semester	<u>BWB1</u> Lehren und Lernen 10 EC incl. 2 EC PPS im 2. Sem		<u>EBG</u> Grundlagen der Berufs- pädagogik 5 EC	<u>ENB2</u> Naturwissen- schaftliche Bildung 2 8 EC	<u>EEB2</u> Grundlagen der Er- nährungswirtschaftl. Bildung 2 5,5 EC	<u>EGH2</u> Gastronomie und Ho- tellerie 2 5,5				
1. Semester			<u>EBP</u> Einführung in die Be- rufspädagogik 5 EC incl. 1 EC PPS	<u>ENB1</u> Naturwissen- schaftliche Bildung 1 7 EC	<u>EEB1</u> Grundlagen der Er- nährungswirtschaftl. Bildung 1 7,5 EC	<u>EGH1</u> Gastronomie und Ho- tellerie 1 6,5 EC				
Freie fachwissenschaftliche Wahlfächer 5 EC										
Bachelorarbeit 5 EC										

Abbildung 5: Studienverlauf - Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung

II Modulraster

5. Modulbeschreibungen

5.1 Modulbeschreibungen BWG - Bildungswissenschaftliche Grundlagen

5.1.1 BWB1 – Lehren und Lernen

<i>Kurzzeichen/Modulbezeichnung:</i> BWB1/Lehren und Lernen								
Modulniveau BA	SWStd 7	ECTS-Credits: 10 (davon 2 PPS)	Modulart PM	SEM 1/2	Voraus.: --	Sprache Deutsch	Institution PHSt,	
<i>Inhalt:</i> <p>Die Grundlagen des Moduls „Lehren und Lernen“ bildet die Bedeutung einer reflektierten Planung und Analyse von pädagogischem Handeln. Dabei steht die Gestaltung und Begleitung von Bildungsprozessen ebenso im Mittelpunkt wie die eigenständige Entwicklung eines didaktischen Repertoires. Vermittelt wird Wissen um kognitive, körperliche, emotionale und soziale Entwicklungsverläufe. Gefördert wird eine Lehr- und Lernkultur, die auf erziehungs- und unterrichtswissenschaftliche Grundlagen zurückgreift und die Lernenden sowie ihre Bezugsgruppen ins Zentrum stellt.</p>								
<i>Inhaltspunkte:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika pädagogischer Berufe (STEOP) • Erziehungswissenschaftliche, psychologische und soziologische Grundlagen des Lehrens und Lernens in Bezug auf pädagogische Handlungsfelder (STEOP) • Unterrichtsorganisation, Didaktik und Unterrichtsforschung – Begleitung von Bildungsprozessen, Gestaltung von Lehr-/Lernprozessen und Lernräumen • Unterrichtsgestaltung mit Medien und Medienpädagogik • Lernen als biographischer Prozess • Begleitung und Unterstützung von Lernprozessen 								
<i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> <p>AbsolventInnen des Moduls ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen wesentliche Anforderungen pädagogischer Berufe und können sich im Berufsfeld orientieren (STEOP) • kennen erziehungswissenschaftliche, psychologische und soziologische Grundlagen des Lehrens und Lernens und deren anthropologische Hintergründe (STEOP) • kennen theoretische Konzepte und Modelle für kognitive, körperliche, emotionale und soziale Entwicklungsverläufe • kennen grundlegende Konzepte der Didaktik und Befunde der Unterrichtsforschung • haben grundlegende Kenntnisse von kooperativen Arbeitsformen und Dynamiken in Lerngemeinschaften; • verfügen über ein Basiswissen zur Unterstützung und Förderung von Lernprozessen • können Medien und Arbeitsmaterialien entsprechend dem neuesten Stand der informations- und medientechnischen Entwicklung und unter Berücksichtigung mediendidaktischer Gesichtspunkte einschätzen • kennen relevante Ergebnisse der Biographieforschung und deren Bedeutung für Bildungsprozesse • können im Sinne eines forschenden Zugangs zur Praxis Lehr- und Lernprozesse strukturiert beobachten und daraus Schlüsse ziehen 								
Lehrveranstaltungen								
Abk.	LV/Name	Methode	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	EC	SEM
BB1.1BW01	Einführung in Lehren und Lernen (STEOP)	VO	BWG	100	–	2	3	1
BB1.1BW02	Orientierung im Berufsfeld (STEOP)	UE	BWG	27	–	1	1	1
BB2.1BW03	Theorie und Praxis des Unterrichts	PS	BWG	27	BB1.1BW01 BB1.1BW02	2	2	2
BB2.1BW3a	PPS: Orientierungspraktikum: Theorie und Praxis des Unterrichts	PK	PPS	5	BB1.1BW01 BB1.1BW02	1	2	2
BB2.1BW04	Entwicklung und Person	PS	BWG	27	–	1	2	2

5.1.2 BWB2 – Bildungstheorie und Gesellschaftskritik

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: BWB2/Bildungstheorie und Gesellschaft								
Modulniveau BA	SWStd 5	ECTS-Credits: 8 (davon 2 PPS)	Modulart PM	SEM 3/4	Voraus.: -	Sprache Deutsch	Institution PHSt,	
<p><i>Inhalt:</i></p> <p>Bildungstheoretische Erkenntnisse mit Relevanz für den LehrerInnenberuf bilden den Kern des Moduls <i>Bildungstheorie und Gesellschaft</i>. Im Zentrum stehen dabei die gegenwärtigen Bedingungen und Herausforderungen einer professionellen pädagogischen Praxis, welche das Wissen um konkrete gesellschaftlich und institutionell bedingte Spielräume pädagogischen Handelns ebenso voraussetzt wie die Kenntnis von ideengeschichtlichen Positionen. Auf der Basis der theoretischen Grundlagen werden praxisorientierte Methoden der Forschung diskutiert und angewandt.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in Grundbegriffe und Theorien der Allgemeinen Pädagogik und der Bildungssoziologie • Praxisbezogene Methoden der pädagogischen Forschung sowie deren wissenschaftstheoretische und methodologische Grundlagen • das Theorie-Praxis-Verhältnis und seine Herausforderungen • gesellschaftliche Bedingungen von Bildungsprozessen 								
<p>Lernergebnisse/Kompetenzen:</p> <p>Die AbsolventInnen des Moduls ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen grundlegende Begriffe und Theorien der Allgemeinen Pädagogik sowie der Bildungssoziologie und deren Relevanz für den LehrerInnenberuf • kennen Forschungsmethoden und deren Möglichkeiten für die pädagogische Praxis • können Erziehungs- und Bildungsprozesse aus einer gesellschaftskritischen Perspektive betrachten • können Bildungsinstitutionen und deren AkteurInnen als Teil sozialer Ordnungen wahrnehmen • kennen Zugänge zum Theorie-Praxis-Verhältnis und wissen um dessen Relevanz für pädagogische Handlungsfelder 								
Lehrveranstaltungen								
ABK:	LV/Name	Methode	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	EC	SEM
BB3.2BW01	Grundlagen und Grundbegriffe der Pädagogik	VO	BWG	100	–	2	2	3
BB4.2BW02	Einführung in pädagogische Forschung	PS ^c	BWG	27	-	1	2	4
BB4.2BW2a	PPS 1: Einführung in pädagogische Forschung	PK	PPS	5	-	1	2	4
BB3.2BW03	Gesellschaftliche Bedingungen von Bildungsprozessen	PS	BWG	27	–	1	2	3

5.1.3 BWB3 – LehrerInnenberuf als Profession

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: BWB3/LehrerInnenberuf als Profession										
Modulniveau	SWStd	ECTS-Credits:	Modulart	SEM	Voraus.:	Sprache	Institution			
BA	7	12 (davon 4 PPS)	PM	5/6	BWA	Deutsch	PHSt,			
<p><i>Inhalt:</i></p> <p>Die Entwicklung eines pädagogisch-professionellen Berufsverständnisses steht im Mittelpunkt des Moduls <i>LehrerInnenberuf als Profession</i>. Ausgehend von Professionstheorien und ihren Modellen werden die individuellen Möglichkeiten und Grenzen innerhalb der institutionellen und organisatorischen Gegebenheiten pädagogischer Praxis ausgelotet. Das pädagogische Tätigkeitsfeld wird dabei als ein gestaltbares System begriffen, das sich im Spannungsfeld von individueller und kollektiver Praxis wie gesellschaftlich-institutionellem Kontext befindet.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Professionsverständnis zwischen gesellschaftlichen Anforderungen und Praxis • Methoden der Reflexion in pädagogischen Berufen • Lehren als biographischer Prozess • Diversität und Heterogenität in Bildungs- und Vermittlungsprozessen – grundlegende Orientierung • Theorie und reflektierte Praxis der pädagogischen Diagnose und der Leistungsbeurteilung sowie Beobachtung, Erfassen und Dokumentation von Bildungsprozessen • Grundlagen von Klassenmanagement und -führung • professionelle Kooperation, Kommunikation und Beratung • rechtliche Rahmenbedingungen und administrative Aufgaben <p><i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i></p> <p>Die AbsolventInnen des Moduls ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, das Spannungsfeld von institutionellen Aufgaben und gesellschaftlichen Erwartungshaltungen mit der Entwicklung ihrer eigenen professionellen Rolle in Beziehung zu setzen; • kennen ausgewählte Forschungsergebnisse und Forschungsmethoden der pädagogischen Professionsforschung; • können ihr eigenes pädagogisches Handeln mit geeigneten Methoden reflektieren und daraus gewonnene Erkenntnisse für die eigene professionelle Weiterentwicklung nutzen; • können sich kritisch mit der eigenen Schul- und Lernbiographie auseinandersetzen, die daraus resultierenden Einstellungen zum Lernen analysieren und persönliche Entwicklungsaufgaben ableiten; • können relevante Erkenntnisse aus fachspezifischer Geschlechterforschung für Lehr-/Lernprozesse und Unterricht berücksichtigen; • kennen typische Interaktionen zwischen LehrerInnen und SchülerInnen, wissen um die Grundlagen lernförderlicher und störungspräventiver Klassenführung und kennen elementare Strategien der Konfliktlösung; • kennen die Grundlagen der Beratung von SchülerInnen sowie von Eltern und Erziehungsberechtigten; • kennen die wesentlichen gesetzlichen Rahmenbedingungen professioneller pädagogischer Arbeit ; • verfügen über administrative Grundkenntnisse im Bereich pädagogischer Tätigkeitsfelder; • kennen Konzepte zu den Themen pädagogische Diagnose, Lernstandserhebung, Leistungsbeurteilung und -rückmeldung, sind in der Lage, unter Anleitung einfache Verfahren begründet zu planen, durchzuführen und zu reflektieren; • wissen um kulturelle, ethnische, religiöse, alters-, geschlechts- und sprachbezogene, begabungs- und behinderungsbezogene Diversität und um die Gefahr stereotyper Zuschreibungen und können auf der Basis von Modellen und Theorien inklusiver Pädagogik deren Bedeutung für professionelles pädagogisches Handeln diskutieren; 										
Lehrveranstaltungen										
Abk.	LV/Name			Methode	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	EC	SEM
BB5.3BW01	Grundlagen pädagogischer Professionalisierung			VO	BWG	100	-	1	2	5
BB6.3BW02	Interaktionsprozesse im pädagogischen Kontext			PS	BWG	27	-	2	2	6
BB5.3BW03	Diversität und Inklusion			SE	BWG	27	-	1	2	5
BB5.3BW3a	PPS 2: Diversität und Inklusion			PK	PPS	5	-	1	2	5
BB6.3BW04	Pädagogische Diagnostik, Förderung und Leistungsbeurteilung			SE	BWG	27	-	1	2	6
BB6.3BWab	PPS 3: Pädagogische Diagnostik, Förderung und Leistungsbeurteilung			PK	PPS	5	-	1	2	6

5.1.4 BWB4 – Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: BWB4/Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel								
Modulniveau	SWStd	ECTS-Credits:	Modulart	SEM	Voraus.:	Sprache	Institution	
BA	6	10 (davon 2 PPS und 5 GWF)	PM	7/8	BWA	Deutsch	PHSt₇	
<p><i>Inhalt:</i> Der Kenntnis und konstruktiv-kritischen Bewertung des Arbeitsfelds „Schule“ ist das Modul Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel gewidmet. Wissen um die historischen Bedingungen des Bildungssystems und seiner Reformen ist hierbei ebenso von Bedeutung wie die Einordnung dazugehöriger bildungspolitischer Diskurse. Fokussiert werden aktuelle Programme, Praktiken, Maßnahmen und Strategien der Schulentwicklung, die mit Rückgriff auf wissenschaftliche Methoden im Praxisfeld Schule vermittelt und untersucht werden.</p> <p>Als kennzeichnendes Element gegenwärtiger Bedingungen von Bildungssystemen werden Diversität und Heterogenität sowie deren Einfluss auf Bildungsprozesse vertiefend thematisiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung des Bildungswesens im nationalen und internationalen Kontext • Methoden und empirische Zugänge der Schul- und Unterrichtsforschung • Qualitätssicherung und Evaluation • theoretische Konzeptionen von Schulentwicklung, aktuelle bildungspolitische Initiativen und Diskussionen • Modelle partizipativer Schulentwicklung und deren Umsetzung <p><i>Gebundene Wahlfächer:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diversität und Heterogenität in Bildungs- und Vermittlungsprozessen – individuelle Vertiefung • Bildungsinstitutionen als Reproduktionsstätte sozialer Ordnungen und Ort von Privilegierung und Deprivilegierung <p><i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> Die AbsolventInnen des Moduls ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die historische Entwicklung der Bildungsinstitutionen und wissen über nationale und internationale Entwicklungen im Bildungswesen Bescheid • kennen Modelle und Theorien partizipativer Schul- und Unterrichtsentwicklung und Möglichkeiten, diese teamorientiert umzusetzen • kennen theoretische Konzeptionen inklusiver Schulentwicklung sowie darauf bezogene bildungspolitische Initiativen und Diskurse • verfügen in ausgewählten Bereichen kultureller, ethnischer, religiöser, alters-, geschlechts- und sprachbezogener sowie begabungs- und behinderungsbezogener Diversität über vertiefte wissenschaftliche Kenntnisse, die sie befähigen SchülerInnen gemäß deren jeweiligen Möglichkeiten auf inklusive Weise angemessen zu fördern • können unter Anleitung Praxisforschungsprojekte planen und durchführen • können Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -entwicklung im Bildungswesen auf das eigene Handlungsfeld hin beurteilen und anwenden 								
Lehrveranstaltungen								
Abk.	LV/Name	Methode	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.:	SWStd	EC	SEM
BB7.4BW01	Grundlagen und Entwicklung des Bildungswesens im nationalen und internationalen Vergleich	VO	BWG	100	-	2	2	7
BB7.4BW02	Qualitätssicherung und Evaluation	SE	BWG	27	-	1	1	7
BB7.4BW2a	PPS 4: Forschungspraktikum: Qualitätssicherung und Evaluation	PK	PPS	5	-	1	2	7
BB8.4BW03	Gebundene Wahlfächer: ⁶ Vertiefung: <ul style="list-style-type: none"> • Diversitätsbereiche • Unterrichts- und Organisationsentwicklung • aktuelle Themen der BWG • philosophische Aspekte der Bildung • Medien und Bildung • Anthropologie 	SE	BWG	27	-	2	5	8

⁶ Das LV-Angebot wird aktuell nach den institutionellen Gegebenheiten erstellt.

5.1.5 BWM1 – Pädagogische Professionalisierung I

<i>Kurzzeichen/Modulbezeichnung:</i> BWM1/Pädagogische Professionalisierung I								
Modulniveau BA	SWStd 4	ECTS-Credits: 5	Modulart PM	SEM 5	Voraus.: -	Sprache Deutsch	Institution PHSt,	
<i>Inhalt:</i> Im Zentrum des Moduls „Pädagogische Professionalisierung I“ stehen die Weiterentwicklung der professionellen Handlungsfähigkeit im Spannungsfeld bildungswissenschaftlicher Diskurse, institutioneller Aufgaben und gesellschaftlicher Erwartungshaltungen sowie der inklusive Umgang mit Differenz und Diversität in pädagogischen Handlungsfeldern. <i>Inhaltspunkte:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle gesellschaftliche und bildungspolitische Herausforderungen • Bildungswissenschaftliche Diskurse • Institutionelle Rahmenbedingungen • Umgang mit Differenz • Klassenführung und Umgang mit schwierigen Situationen 								
<i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> Die AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, ihre eigene Rolle im Spannungsfeld von institutionellen Aufgaben und gesellschaftlichen Erwartungshaltungen auszufüllen und haben persönliche Strategien, um auch unter der Maßgabe divergenter Anforderungen im Berufsfeld professionell zu agieren • können als Mitglieder eines Teams agieren und kennen relevante NetzwerkpartnerInnen und Unterstützungssysteme • können mit kultureller, ethnischer, religiöser, alters-, geschlechts- und sprachbezogener, begabungs- und behinderungsbezogener Diversität von Lerngruppen auf inklusive Weise umgehen • sind in der Lage, Klassen auf lernförderliche Weise zu führen und können Strategien der Konfliktprävention und -lösung anwenden 								
Lehrveranstaltungen								
Abk.	LV/Name	Methode	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	EC	SEM
BM1.1BW01	Bildungswissenschaftliche Theorien im gesellschaftlichen Spannungsfeld	VO	BWG	100	-	2	2	5
BM1.1BW02	Individualität, Differenz und soziale Dynamik in Lerngemeinschaften	SE	BWG	27	-	2	3	5

5.1.6 BWM2 – Bildungswissenschaftliche Forschung

<i>Kurzzeichen/Modulbezeichnung:</i> BWM2/Bildungswissenschaftliche Forschung								
Modulniveau BA	SWStd 4	ECTS-Credits: 5	Modulart PM	SEM 6	Voraus.: -	Sprache Deutsch	Institution PHSt,	
<p><i>Inhalt:</i></p> <p>Das Modul „Bildungswissenschaftliche Forschung“ widmet sich den Herausforderungen wissenschaftlicher Fragestellungen und Zugänge, die aus der Untersuchung pädagogischer Tätigkeitsfelder resultieren. Im Vordergrund stehen die Festigung der forschenden Haltung, die Auseinandersetzung mit erkenntnistheoretischen Fragestellungen sowie die Kenntnis von Prinzipien, Methoden, Herangehensweisen und Rahmenbedingungen der Bildungsforschung.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • wissenschaftstheoretische Problemstellungen • qualitative und quantitative Forschungsmethoden • partizipative Forschungszugänge • Evaluationsforschung, Qualitätssicherung und -entwicklung im Bildungswesen 								
<p><i>Kompetenzen:</i></p> <p>Die Absolventinnen und Absolventen des Moduls ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen ausgewählte Zugänge, Methoden, ethische Dimensionen und Qualitätskriterien bildungswissenschaftlicher Forschung • kennen wissenschaftstheoretische Positionen und deren Implikationen im Hinblick auf den Forschungsprozess 								
Lehrveranstaltungen								
Abk.	LV/Name	Methode	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	EC	SEM
BM2.2BW01	Wissenschaftstheorie und Forschungsmethoden	VO	BWG	100	-	2	3	6
BM2.2BW02	Methoden empirischer Bildungsforschung	SE	BWG	27	-	2	2	6

5.1.7 BWM3 – Pädagogische Professionalisierung II

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: BWM3/Pädagogische Professionalisierung II										
Modulniveau BA	SWStd 4	ECTS-Credits: 5	Modulart WM	SEM 7	Voraus.: BWM1	Sprache Deutsch	Institution PHSt,			
Wahlmodul: Pädagogische Professionalisierung II oder Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis										
<i>Inhalt:</i> Das Modul „Pädagogische Professionalisierung II“ beinhaltet die Weiterentwicklung des professionellen Selbstverständnisses, die kollegiale Zusammenarbeit und professionelle Kooperation mit NetzwerkpartnerInnen sowie Beratungstätigkeiten.										
<i>Inhaltspunkte:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kooperation und Vernetzung • pädagogisch professionelles Selbstverständnis und Selbstmanagement 										
<i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> Die AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • können ihre persönliche Belastbarkeit einschätzen und wissen um die Möglichkeit, sich professioneller Unterstützung zu bedienen • können ihr eigenes pädagogisches Handeln mit geeigneten Methoden reflektieren und daraus gewonnene Erkenntnisse für die eigene professionelle Weiterentwicklung nutzen • können in Teams sach- und aufgabenorientiert zusammenarbeiten und kollegiale Beratung nutzen • können SchülerInnen und relevante Personen in deren Umfeld beraten • können mit NetzwerkpartnerInnen und Unterstützungssystemen zusammenarbeiten 										
Lehrveranstaltungen										
Abk.	LV/Name			Methode	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	EC	SEM
BM3.3BW01	Vernetzung und Kooperation in Schule und Umfeld			SE	BWG	27	BWM1	2	2	7
BM3.3BW02	Pädagogisch professionelles Selbstverständnis und Selbstmanagement			SE	BWG	27	BWM1	2	3	7

5.1.8 BWM4– Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: BWM4/Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis										
Modulniveau BA	SWStd 4	ECTS-Credits: 5	Modulart WM	SEM 7	Voraus.: BWM2	Sprache Deutsch	Institution PHSt,			
Wahlmodul: Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis oder Pädagogische Professionalisierung II										
<i>Inhalt:</i> Im Modul „Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis“ werden unter Begleitung auf der Basis des aktuellen Stands der wissenschaftlichen Diskussion eigene Forschungsprojekte entwickelt, durchgeführt und diskutiert.										
<i>Inhaltspunkte:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung und Durchführung eigener Forschungsvorhaben • aktuelle Forschungsergebnisse der Schul- und Unterrichtsforschung und ihre Relevanz für die Praxis 										
<i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> Die AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • können sich in ausgewählten Themen literaturbasiert einen Überblick über den aktuellen Stand der wissenschaftlichen Diskussion verschaffen • kennen professionsrelevante Forschungsergebnisse und können diese in eigenen Forschungsprojekten berücksichtigen • sind in der Lage, unter Anleitung Forschungsdesigns zu konzipieren und umzusetzen • können Ergebnisse eigener Forschungsvorhaben darstellen und diskutieren • können Forschungsergebnisse interpretieren und daraus Konsequenzen für pädagogisches Handeln ableiten 										
Lehrveranstaltungen										
Abk.	LV/Name			Methode	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	EC	SEM
BM3.4BW01	Forschungskolloquium			KO	BWG	27	BWM2	2	3	7
BM3.4BW01	Aktuelle Befunde der Bildungsforschung			SE	BWG	27	BWM2	2	2	7

5.1.9 BWM5 – Unterrichtsprinzipien

<i>Kurzzeichen/Modulbezeichnung:</i> BWM5/Unterrichtsprinzipien								
Modulniveau BA	SWStd 3	ECTS-Credits: 5	Modulart WM	SEM 8	Voraus.: -	Sprache Deutsch	Institution PHSt,	
Wahlmodul: Unterrichtsprinzipien oder Regionale und individuelle Schwerpunktsetzungen								
<i>Inhalt:</i> Das Modul orientiert sich an den Unterrichtsprinzipien und ermöglicht eine individuelle Vertiefung. Die Unterrichtsprinzipien beschreiben gesellschaftlich definierte Leitlinien pädagogischen Handelns, die über hohe Plausibilität und allgemeine Zustimmung verfügen. Diese Bildungs- und Erziehungsaufgaben sind nicht einem bestimmten Unterrichtsgegenstand zugeordnet, sondern fächerübergreifend im Zusammenwirken aller Unterrichtsgegenstände zu bewältigen. Die Auswahl von Unterrichtsprinzipien ermöglicht eine individuelle Vertiefung in einzelnen Kernelementen der Profession.								
<i>Inhaltspunkte:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Unterrichtsprinzipien, Grundsatzertelasse und Gestaltungsspielräume, fachliche, überfachliche und fächerübergreifende Möglichkeiten der schulpraktischen Umsetzung • Vertiefung der theoretischen Orientierung und der Handlungskompetenzen in ausgewählten Unterrichtsprinzipien 								
<i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> Die AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Unterrichtsprinzipien und können sie in ihrer pädagogischen Tätigkeit auf geeignete Weise realisieren • können zu ausgewählten Unterrichtsprinzipien ihre erweiterten und vertieften Kenntnisse für ihr professionelles pädagogisches Handeln nutzbar machen 								
Lehrveranstaltungen								
Abk.	LV/Name	Methode	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	EC	SEM
BM4.5BW01	Unterrichtsprinzipien als Leitlinie pädagogischen Handelns	VO	BWG	100	-	1	2	8
BM4.5BW02	Vertiefung in ausgewählte Unterrichtsprinzipien	SE	BWG	27	-	2	3	8

5.1.10 BWM6 – Regionale und individuelle Schwerpunktsetzungen

<i>Kurzzeichen/Modulbezeichnung:</i> BWM6/Regionale und individuelle Schwerpunktsetzungen										
Modulniveau BA	SWStd 3	ECTS-Credits: 5	Modulart WM	SEM 8	Voraus.: -	Sprache Deutsch	Institution PHSt,			
Wahlmodul: Regionale und individuelle Schwerpunktsetzungen oder Unterrichtsprinzipien										
<i>Inhalt:</i> <ul style="list-style-type: none"> Das Modul soll ermöglichen, regionale und individuelle pädagogische Schwerpunkte aufzugreifen und sich darin zu vertiefen. Es erfolgen regionale und individuelle Schwerpunktsetzungen. 										
<i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i> Die AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> können in ausgewählten Schwerpunktsetzungen ihre erweiterten und vertieften Kenntnisse für ihr professionelles pädagogisches Handeln nutzbar machen. 										
Lehrveranstaltungen										
Abk.	LV/Name			Methode	FW/FD/ PPS/BW G	TZ	Voraus.	SWS td	EC	SEM
BM4.6BW0 1	Gewählter Schwerpunkt			SE	BWG	27	-	1	2	8
BM4.6BW0 2	Gewählter Schwerpunkt			SE	BWG	27	-	2	3	8

5.2 Modulbeschreibungen - Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung

5.2.1 EBP - Einführung in die Berufspädagogik

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EBP - Einführung in die Berufspädagogik								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung:	Sprache:	Institution/en:	
BA	4	5	PM Basismodul	1.	-	Deutsch/ Englisch	PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Propädeutik des fachbezogenen Unterrichts: (STEOP) Das LehrerInnenbild aus ganzheitlicher Sicht; Grundlagen der Unterrichtsplanung, Lehrplan; Grundlagen der einzelnen Disziplinen der Fachwissenschaften Einführung in die Pädagogisch Praktischen Studien: (STEOP) Skills für erfolgreiche erste Schritte in der pädagogischen Praxis Kommunikation und Rhetorik: Arten und Funktionen von Sprache; Kommunikationstheorien und deren Bedeutung für den Unterricht; Kommunikationsstile und Umgang mit diesen im Unterricht; Präsentationssoftware; Regeln für das Konzipieren, Erstellen und Durchführen von Präsentationen; innovative Präsentationsmethoden, Präsentationstraining Englisch als Arbeitssprache 1: Englisch im Front- und Backofficebereich in Hotellerie/Gastronomie								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • haben ein Spektrum an Grundlagen- und Orientierungswissen für ihr berufliches Handeln • haben einen Überblick über die Disziplinen in den Fachwissenschaften, deren Verknüpfungen und die zu erreichenden Ziele im Rahmen der Ausbildung • haben Präsentations- und Kommunikationskompetenz in der deutschen und in der englischen Sprache • geben englische Bezeichnungen in Hotellerie und Gastronomie wieder • setzen gastronomische Fachbegriffe in Englischer Sprache korrekt ein 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB1.1FD01	Propädeutik des fachbezogenen Unterrichts (STEOP)	SE	FD	27		2	2	1
EB1.1FD02	Einführung in die Pädagogisch Praktischen Studien (STEOP)	SE	PPS	12		0,5	1	1
EB1.1FW03	Kommunikation und Rhetorik	SE	FW	12		0,5	1	1
EB1.1FW04	Englisch als Arbeitssprache 1	SE	FW	27		1	1	1
Summe						4	5	

5.2.2 ENB1 - Naturwissenschaftliche Bildung 1

Kurzzzeichen/Modulbezeichnung: ENB1 - Naturwissenschaftliche Bildung 1								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung:	Sprache:	Institution/en:	
BA	6	7	PM Basismodul	1.	-	Deutsch	PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Grundlagen Chemie: Grundlagen der allgemeinen Chemie (Aufbau der Stoffe, Reaktivität, Löslichkeit, Säure, Base, Salze); Grundgerüste der organischen Chemie, Alkohole und Carbonylverbindungen Humanernährung 1: Übersicht über allgemeine Aspekte und physiologische Grundlagen der Humanernährung, Basiswissen über die Ernährung des Menschen, den Energiehaushalt und energieliefernde Nährstoffe, Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs verschiedener Personengruppen Humanbiologie 1: Von der Zelle zum Gewebe zum Organ/Organsystem: Aufbau und Funktion der vier Hauptgewebstypen des Menschen (Epithelgewebe, Binde- und Stützgewebe, Muskelgewebe, Nervengewebe) ausgehend von der jeweiligen charakteristischen Physiologie bzw. Anatomie der menschlichen Organsysteme; Spezielle Physiologie des Gastrointestinaltraktes, Immunsystem								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> wenden die Terminologie durch Beschreibung von Strukturen und Reaktionen einfacher Moleküle an erläutern die wesentlichen Begriffe der allgemeinen und organischen Chemie fachkompetent erläutern den Aufbau der Materie und die Grundlagen der Reaktivität nennen die Unterschiede zwischen Säuren, Basen und Salzen oder Atomen und Molekülen und erklären, wie Molekülstrukturen und Bindungen zustande kommen beschreiben die Lösungsgrundsätze von molekularen Substanzen erklären wichtige Grundgerüste der organischen Chemie und einfache Verbindungen mit funktionellen Gruppen beschreiben die Grundlagen der allgemeinen und organischen Chemie bewerten verschiedene Lebensmittel, um die Nahrungsmittelzufuhr bewusst und ausgewogen zu gestalten kennen die DACH-Referenzwerte für eine optimierte Nährstoffzufuhr und die Grenzen deren Verwendung berechnen den individuellen Nährstoffbedarf des Menschen und Lebensmittelmengen zur Bedarfsdeckung definieren Anthropometrie und schätzen anthropometrische Größen einer Person ein verstehen die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und arbeiten lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen aus beschreiben die Anatomie und Physiologie ausgewählter Organsysteme des Menschen erläutern elementare biologische Vorgänge im menschlichen Organismus erklären exemplarisch Ursachen und Zusammenhänge von Gesundheit und Krankheit 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB1.2FW01	Grundlagen Chemie	VO	FW			2	3	1
EB1.2FW02	Humanernährung 1	VO	FW			2	2	1
EB1.2FW03	Humanbiologie 1	VO	FW			2	2	1
Summe						6	7	

5.2.3 EEB1 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 1

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EEB1 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 1								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung	Sprache:	Institution/en:	
BA	8,5	7,5	PM Basismodul	1.	-	Deutsch	PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung):								
Küchenpraktische Grundlagen 1: Grundlagen des Küchenmanagements: Küchenführung, Ablauforganisation, Küchentechnologie, Wirtschaftlichkeit, Qualitätskriterien für die Auswahl von Lebensmitteln, nährstofferhaltende Lebensmittellagerung und –verarbeitung								
Servicepraktische Grundlagen: Ess- und Tischkultur; Servicegrundlagen								
Grundlagen Ernährung: Grundlegende Aspekte der Ernährung des Menschen und der essentiellen Nährstoffe								
Wirtschaftliche Grundlagen: Grundwissen kostentechnischer Planung, Kostenstellen, -arten, -trägerrechnung im gastronomischen Bereich, Grundwissen über berufsspezifische interne Unternehmensrechnung								
Lernergebnisse/ Kompetenzen:								
AbsolventInnen des Moduls ...								
<ul style="list-style-type: none"> • besitzen Grundlagenwissen und Können für die Planung, Vorbereitung und Herstellung von Speisen und Speisenfolgen unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Bedingungen • wenden die Grundlagen der Tisch- und Esskultur in der Praxis an • erfüllen internationale Ansprüche im Rahmen der jeweiligen Tischetikette entsprechend • transferieren theoretisches Basiswissen für die Zubereitung vollwertiger Ernährung in die Praxis • erläutern Zusammenhänge zwischen Ernährungsgewohnheiten und Gesundheit • setzen Grundlagen der internen Unternehmensrechnung im gastronomischen Bereich ein • erstellen einfache Kostenrechnungsbeispiele und verknüpfen diese mit der Preiskalkulation 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB1.3FW01	Küchenpraktische Grundlagen 1	UE	FW	12		5	4	1
EB1.3FW02	Servicepraktische Grundlagen	SE	FW	12		2	1,5	1
EB1.3FW03	Grundlagen Ernährung	VO	FW			1	1,5	1
EB1.3FW04	Wirtschaftliche Grundlagen	VO	FW			0,5	0,5	1
Summe						8,5	7,5	

5.2.4 EGH1 - Gastronomie und Hotellerie 1

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EGH1 - Gastronomie und Hotellerie 1									
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung	Sprache:	Institution/en:		
BA	6,5	6,5	PM Basismodul	1.	-	Deutsch	PHSt		
<p>Arbeitswissenschaft 1: Aufgaben der Arbeitswissenschaft, der Mensch im Arbeitsprozess, Arbeitsformen, Betriebs- und Arbeitsorganisation, Zeitwirtschaft, Modelle des Qualitätsmanagements</p> <p>Angewandte Informatik 1: Anwendung von Software für das Küchenmanagement und zur Dokumentation von Hygienerichtlinien - Datenerhebung, -verarbeitung und -analyse unter Einbeziehung von Präsentationssoftware</p> <p>Mikrobiologie und Hygiene: (STEOP) Grundzüge der Hygiene; Mikrobiologie und Infektionserkrankungen; Hygienemaßnahmen; Grundlagen der Lebensmittel- und Küchenhygiene</p> <p>Grundlagen Getränke: Alkoholfreie und alkaloidhaltige Getränke; Bier und Spirituosen, Wein</p>									
<p>Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen Arbeitsbegriffe und das Verhältnis zwischen Theorie-Praxis arbeitsbezogener Wissenschaften • stellen die Aufgaben der Arbeitswissenschaft dar • kennen die Bedeutung des Menschen im Arbeitsprozess und wenden Methoden und Instrumente zur Untersuchung, Bewertung, Verbesserung und Neugestaltung von Arbeitssystemen unter Berücksichtigung der Bedürfnisse und Leistungsfähigkeit des Menschen an • beschreiben unterschiedliche Qualitätsmanagementmodelle • setzen fachspezifische Software im Küchenmanagement ein • dokumentieren, analysieren und präsentieren Hygienestandards • erstellen Lernunterlagen für den Fachbereich mittels fachspezifischer Software und publizieren diese auf Lernplattformen • erwerben Vermittlungskompetenz für den Einsatz fachspezifischer Software für das Küchenmanagement • kennen die Grundzüge der medizinischen Mikrobiologie und Hygiene und wenden die erworbenen Kenntnisse in der Fachpraxis an • interpretieren die wechselseitige Beziehung des Menschen zur mikrobiellen Umwelt • reflektieren ihr eigenes Gesundheitsbewusstsein und Hygieneverhalten und setzen entsprechende Maßnahmen • leiten aus dem Zusammenhang zwischen Mikroorganismuserkrankung und deren Konsequenz die Sicherheit von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen ab • wenden die Standards der Personal- und Betriebshygiene für die Lebensmittelsicherheit an • beschreiben die Herkunft, Zusammensetzung und sachgemäße Behandlung von Getränken und geben einschlägige gesetzliche Bestimmungen wieder • führen Beratungs- und Verkaufsgespräche • beschreiben lagerwirtschaftliche Grundprinzipien und wenden diese an 									
Lehrveranstaltungen									
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE	
EB1.4FW01	Arbeitswissenschaft 1	VO	FW			2	2	1	
EB1.4FW02	Angewandte Informatik 1	UE	FW	14		1,5	1,5	1	
EB1.4FW03	Mikrobiologie und Hygiene (STEOP)	VO	FW			1	1	1	
EB1.4FW04	Grundlagen Getränke	SE	FW	27		2	2	1	
	Summe						6,5	6,5	

5.2.5 EGB - Grundlagen der Berufspädagogik

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EGB - Grundlagen Berufspädagogik								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung	Sprache:	Institution/en:	
BA	4,5	5	PM Basismodul	2.	-	Deutsch/ Englisch	PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Grundlagen Fachdidaktik: Lerntheoretische und systemtheoretische Grundlagen der Fachdidaktik und daraus abgeleitete Methodenkonzeptionen und Medien für den Fachbereich Englisch als Arbeitssprache 2: Fachvokabular und Phrasen für die Fachbereiche Ernährung und Hotellerie/Gastronomie Fachdidaktik der Naturwissenschaften: Ausgewählte naturwissenschaftliche Prozesse in den Fachbereichen Angewandte Informatik 2: Anwendung von Software für den Ernährungsbereich, Datenerhebung, -verarbeitung und -analyse unter Einbeziehung von Präsentationssoftware								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • trainieren Methodenkonzeptionen unter Verwendung ausgewählter Medien • führen Fachgespräche in Englisch • bereiten grundlegende naturwissenschaftliche Prozesse aus den Fachbereichen auf und integrieren diese in Unterrichtssequenzen • setzen fachspezifische Software zur Datenerhebung und –analyse im Ernährungsbereich ein • sind in der Lage, gewonnene Daten in geeigneter Form darzustellen und zu präsentieren 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB2.1FD01	Grundlagen Fachdidaktik	SE	FD	27		1	1	2
EB2.1FW02	Englisch als Arbeitssprache 2	SE	FW	27		1	1	2
EB2.1FD03	FD der Naturwissenschaften	SE	FD	27		1	1,5	2
EB2.1FW04	Angewandte Informatik 2	UE	FW	14		1,5	1,5	2
Summe						4,5	5	

5.2.6 ENB2 - Naturwissenschaftliche Bildung 2

Kurzzzeichen/Modulbezeichnung: ENB2 - Naturwissenschaftliche Bildung 2								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung	Sprache:	Institution/en:	
BA	6,5	8	PM Basismodul	2.	-	Deutsch	PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung):								
Biochemie: Struktur, Funktion und biologische Bedeutung der Biomoleküle; Einführung in den Energiestoffwechsel und Erarbeitung von grundlegenden Stoffwechselprozessen und deren Steuerung im menschlichen Organismus								
Humanbiologie 2: Kommunikationssysteme des menschlichen Körpers; Anatomie und Funktion des Nervensystems sowie des endokrinen Systems - Verdauungstrakt; Sinnesorgane als wichtige Bestandteile des menschlichen Kommunikationssystems, Grundlagen der Humangenetik								
Humanernährung 2: Detailwissen über energieliefernde Nahrungsbestandteile inkl. Bedarf, Referenzwerte, Metabolismus, Vorkommen in Lebensmitteln, der Versorgungssituation in Österreich im internationalen Vergleich und Auswirkungen einer Über- bzw. Unterversorgung in Bezug auf Gesundheit und Krankheit								
Lernergebnisse/ Kompetenzen:								
AbsolventInnen des Moduls ...								
<ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Struktur und Funktion der biologisch relevanten Moleküle • erläutern den Aufbau des menschlichen Genoms und die Weitergabe der genetischen Information • beschreiben die grundlegenden Reaktionen des Energiestoffwechsels sowie kataboler Prozesse von Biomolekülen beim Menschen • legen biochemische und physiologische Zusammenhänge im Organismus dar • beschreiben die Funktionsweise sowie den Aufbau des menschlichen Nerven- und Hormonsystems und deren Bedeutung für Steuerungs- und Kommunikationsvorgänge innerhalb des menschlichen Organismus • beschreiben den Aufbau des humanen Genoms • wissen über Auswirkungen von Mutationen Bescheid und erläutern die Epigenetik als Bindeglied zwischen Umwelteinflüssen und Genen • wissen über die Grundlagen der Makronährstoffe, den Nährstoffbedarf und Referenzwerte Bescheid • beurteilen die Versorgungssituation mit energieliefernden Nährstoffen in Österreich im internationalen Vergleich • bewerten die Auswirkungen einer Über- bzw. Unterversorgung von energieliefernden Nahrungsbestandteilen für unterschiedliche Personengruppen 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB2.2FW01	Biochemie	VO	FW			2	3	2
EB2.2FW02	Humanbiologie 2	VO	FW			2	2,5	2
EB2.2FW03	Humanernährung 2	VO	FW			2,5	2,5	2
Summe						6,5	8	

5.2.7 EEB 2 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 2

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EEB2 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 2								
Modulniveau: BA	SWStd: 5	ECTS-Credits: 5,5	Modulart: PM Basismodul	Semester: 2.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Küchenpraktische Grundlagen 2: Vertiefung und Erweiterung der praktischen Fertigkeiten unter dem Aspekt einer bewussten und zeitgemäßen Form der Ernährung; Ableitungen erprobter Grundrezepturen; Planung und Herstellung von Speisen, Speisenfolgen und Menüs unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Erfordernisse; Einsatz fachspezifischer Software; Grundlagen der Sensorik Küchentheoretische Grundlagen: Wirtschaftliches Küchenmanagement; Lebensmittelverarbeitung: Vorbereitung von Lebensmitteln, Garmethoden, Anrichten, Konservieren von Lebensmitteln; Analyse und Interpretation von Basisrezepturen und deren Ableitungen; Arbeitsorganisation: Aufbau- und Ablauforganisation in der Küche; Fachsprach FD Küchentheoretischen und küchenpraktischen Grundlagen: Strukturierte und sprachensible Darstellung der Grundrezepturen, Konzeption und Erprobung exemplarischer-Beispiele für den Unterricht								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • setzen Kenntnisse für die Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Speisen, Speisenfolgen und Menüs unter Berücksichtigung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Erfordernisse praktisch um • wenden fachspezifische Software zur Planung und Analyse von Rezepturen und Tagesspeiseplänen an • analysieren und interpretieren Basisrezepturen und deren Ableitungen • beschreiben und unterscheiden Organisationsprinzipien im Bereich von Betriebsküchen • beherrschen die Fachsprache der Küche und setzen diese in der betrieblichen Kommunikation ein • bereiten Rezepturen schülergerecht unter Verwendung der Fachsprache auf • können Lebensmittel und Getränke sensorisch prüfen • entwickeln und erproben Umsetzungsbeispiele für den Unterricht 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB2.3FW01	Küchenpraktische Grundlagen 2	UE	FW	12		3	3	2
EB2.3FW02	Küchentheoretische Grundlagen	SE	FW	27		1	1	2
EB2.3FD03	FD zu küchentheoretischen und küchenpraktischen Grundlagen	SE	FD	27		1	1,5	2
	Summe					5	5,5	

5.2.8 EGH2 - Gastronomie und Hotellerie 2

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EGH2 - Gastronomie und Hotellerie 2									
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung:	Sprache:	Institution/en:		
BA	4,5	5,5	PM Basismodul	2.	-	Deutsch	PHSt		
Inhalt (Kurzbeschreibung):									
Prozess- und Organisationsplanung: Organisationsstrukturen in der Aufbau- und Ablauforganisation unter Berücksichtigung der Organisationsgrundsätze, Planungsinstrumente; Personalmanagement									
Getränkemanagement: Weinland Österreich und internationale Weinwelt									
Servicepraktische Grundlagen 2: Spezifische Grundlagen, Speisen- und Getränkeservice, Gästebetreuung									
Arbeitswissenschaften 2: Arbeitsschutz und betriebliche Gesundheitsförderung, Arbeitsumgebung, ergonomische Gestaltung									
Lernergebnisse/ Kompetenzen:									
AbsolventInnen des Moduls ...									
<ul style="list-style-type: none"> • erstellen strukturierte Prozess- und Organisationsplanung und setzen diese im Prozess idealtypisch um • vernetzen theoretische Planungskennnisse mit betrieblichen Anforderungen • beschreiben das Weinland Österreich • beschreiben Charakteristika der internationalen Weinwelt und vergleichen sie mit Österreich • können Weine situationsadäquat einkaufen und fachgerecht lagern • sind in der Lage Gästekommunikation anlassbezogen zu führen sowie verkaufsfördernde Maßnahmen zu setzen • nennen Institutionen des Arbeitnehmerschutzes und deren Leistungen • erläutern Aufgaben und Zielsetzungen ergonomischer Erfordernisse und ihre Bedeutung für den vorbeugenden Schutz der Gesundheit • beschreiben Möglichkeiten der menschengerechten Arbeitsgestaltung • erkennen Mängel bei der Arbeitsgestaltung und können Maßnahmen zur Verbesserung vorschlagen • beherrschen die Fachsprache für das Service von Getränken und Speisen und setzen diese in der betrieblichen Kommunikation ein • wenden korrekte Umgangsformen dem Gast gegenüber an • setzen spezifische Servicetechniken fachgerecht ein 									
Lehrveranstaltungen									
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE	
EB2.4FW01	Prozess- und Organisationsplanung	SE	FW	27		1,5	2	2	
EB2.4FW02	Getränkemanagement	SE	FW	27		1	1	2	
EB2.4FW03	Servicepraktische Grundlagen 2	UE	FW	12		1	1	2	
EB2.4FW04	Arbeitswissenschaft 2	SE	FW	27		1	1,5	2	
	Summe						4,5	5,5	

5.2.9 EPP1 - Pädagogisch Praktische Studien 1 – Unterricht an BMHS 1

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EPP1 - Pädagogisch Praktische Studien 1 – Unterricht an BMHS 1								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung:	Sprache:	Institution/en:	
BA	3,5	5	PM Basismodul	3.	-	Deutsch	PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Pädagogisch Praktische Studien: Unterrichtssequenzen, Lehrbesuche und Lehrübungen; Unterrichtsanalysen; Vernetzung von Unterrichtsplanung und Lernplanung Methoden des Fachunterrichtes: Methoden des Fachunterrichts für die Unterrichtsfächer an den BMHS, Planung von Unterrichtseinheiten für den Fachunterricht, offene Lernformen im Fachunterricht, Reflexion und Bewertung von geplanten Unterrichtseinheiten								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln ein pädagogisch-professionelles Selbstverständnis und arbeiten durch persönliche Schwerpunktsetzung kontinuierlich an der eigenen Professionalisierung • verstehen Handeln im Unterricht als eine selbstreflektierte, prozess- und zielorientierte Tätigkeit auf dem Weg zu einem reflektierenden Praktiker/zu einer reflektierenden Praktikerin • entwickeln eine forschende Haltung im Unterricht und nutzen die schulischen Lernfelder als Ausgangspunkt forschenden Lernens und akademisch-wissenschaftlicher Kooperation • nutzen bildungswissenschaftliches, fachwissenschaftliches und fachdidaktisches Wissen sowie die erworbenen Fertigkeiten bei der Planung, Gestaltung und Reflexion von Unterricht • können das Unterrichtsgeschehen kriterienorientiert beobachten und Unterrichtsphasen in ihrer Bedeutung erfassen • planen, initiieren, steuern, reflektieren und evaluieren Lehr- und Lernprozesse • verfügen über die Fähigkeit zeitgemäße Informations- und Kommunikationstechnologien sowie Präsentationstechniken didaktisch sinnvoll in das Unterrichtsgeschehen zu integrieren • reflektieren den eigenen Medieneinsatz kritisch • erkennen Lernausgangslagen • diagnostizieren den Leistungsstand und evaluieren das soziale Verhalten und die Arbeitshaltung von Lernenden und berücksichtigen die Ergebnisse in ihren Unterrichtsplanungen • nutzen theoretisches und praktisches Wissen zum Aufbau sozialer Beziehungen und zur Gestaltung kooperativer Arbeitsformen • haben jene interkulturelle Kompetenzen erworben, die sie in respektvoller Weise mit Angehörigen verschiedener Kulturen auseinandersetzen und kommunizieren lassen • wenden ihre Teamfähigkeit in unterschiedlichen organisatorischen Settings an • verfügen über administrative Grundkenntnisse im Bereich des pädagogischen Tätigkeitsfeldes • kennen relevante Unterrichtsmethoden und können diese situationsadäquat einsetzen • kennen die fachlichen und fachdidaktischen Grundlagen und können Unterrichtskonzepte entwickeln 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB3.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 1	UE	PPS	5		2	3	3
EB3.1FD02	Methoden des Fachunterrichts	SE	FD	27		1,5	2	3
Summe						3,5	5	

5.2.10 ENB3 - Naturwissenschaftliche Bildung 3

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: ENB3 - Naturwissenschaftliche Bildung 3								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung:	Sprache:	Institution/en:	
BA	5,5	8	PM Aufbaumodul	3.		Deutsch	PHSt	
<p>Inhalt (Kurzbeschreibung):</p> <p>Humanernährung 3: Vitamine: Definition, Aufbau, Funktionen, Mangelerscheinungen, Upper Level, Vorkommen und DACH-Referenzwerte, Ernährungsbiographie, Versorgungssituation in Österreich im internationalen Vergleich sekundäre Pflanzenstoffe</p> <p>FD Experimente in der Ernährung: Schüleradäquate Aufbereitung naturwissenschaftlicher Experimente mit Relevanz zum Thema „Ernährung und Lebensmittel“</p> <p>Grundlagen der Lebensmittelqualität: Lebensmittelqualität, Rechtsgrundlagen-Lebensmittelrecht, Lebensmittelkennzeichnung, Codex Alimentarius; Lebensmitteltoxikologie, Lebensmittelhygiene</p> <p>Lebensmitteltechnologie 1: Hauptbestandteile der Nahrung aus lebensmitteltechnologischer Sicht, grundlegende lebensmittelchemische Reaktionen (Lipidoxidation, Maillard Reaktion, Strecker Reaktion), Gärungsformen, Konservierung, enzymatisch katalysierte Reaktionen, Milch und Milchprodukte, Fette und Öle</p>								
<p>Lernergebnisse/ Kompetenzen:</p> <p>AbsolventInnen des Moduls ...</p> <ul style="list-style-type: none"> nennen die Funktionen, Mangelerscheinungen und Referenzwerte von Vitaminen. beschreiben und beurteilen die Versorgungssituation mit Vitaminen in Österreich im internationalen Vergleich beurteilen die Auswirkungen einer Über- oder Unterversorgung von Vitaminen in Bezug auf Gesundheit und Krankheit erläutern die Bedeutung der sekundären Pflanzenstoffe für den menschlichen Organismus kennen einfache analytische Verfahren aus dem Themenbereich Ernährung und Lebensmittel und können die Ergebnisse protokollieren und interpretieren erwerben fachdidaktische Kompetenz, die es ihnen ermöglicht, analytische Arbeitsmethoden zur Wissensvermittlung im Unterricht, einzubetten und umzusetzen kennen die Rechtsgrundlagen und beurteilen die Kennzeichnungen auf Lebensmitteln kennen grundlegende Kriterien der Lebensmittelqualität und können darauf basierend eine begründete Auswahl treffen nennen die wichtigsten Reaktionen, die während der Verarbeitung von Lebensmitteln auftreten und beurteilen deren Bedeutung im Zuge von Herstellungsprozessen erläutern die Zusammensetzung, Eigenschaften und Herstellungswege unterschiedlicher Milchprodukte, Fette und Öle 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB3.2FW01	Humanernährung 3	VO	FW			1,5	2	3
EB3.2FD02	FD Experimente in der Ernährung	UE	FD	12		1	1	3
EB3.2FW03	Grundlagen der Lebensmittelqualität	VO	FW			1	2	3
EB3.2FW04	Lebensmitteltechnologie 1	VO	FW			2	3	3
Summe						5,5	8	

5.2.11 EGH3 - Gastronomie und Hotellerie 3

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EGH3 - Hotellerie und Gastronomie 3								
Modulniveau: BA	SWStd: 8	ECTS-Credits: 8	Modulart: PM Basismodul	Semester: 3.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch/ Englisch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Restaurantmanagement 1: Serviersysteme- und -arten, das Service von Mahlzeiten im Tagesverlauf, erweitertes Getränkeservice, Qualitätssicherungsmaßnahmen im Restaurant FD Englisch als Arbeitssprache Gestaltung von Unterrichtssequenzen in englischer Sprache Großküchenmanagement 1: Softwareunterstützte Planung und Herstellung von Menüs für die Gemeinschaftsverpflegung; Restaurantküchenmanagement 1: Vollwertige Ernährung als Prinzip einer bewussten Ernährungsform; Verarbeitung von ausgewählten Lebensmitteln für definierte Personengruppen unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse; Adaptierung von Grundrezepturen an die Ansprüche spezifischer Ernährungsformen und deren praktische Umsetzung; Erstellung von Rezepturen und Menüs und deren Umsetzung für definierte Personengruppen; Einsatz fachspezifischer Software zur Planung und Analyse von Rezepturen und Tagesspeiseplänen								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • führen Servicearbeiten in einem Restaurant der gehobenen Kategorie selbstständig durch • leiten Arbeitsprozesse an und evaluieren diese • kennen Bedeutung und Maßnahmen der Qualitätssicherung und können diese anwenden • entwickeln und trainieren Unterrichtssequenzen in englischer Sprache • können softwareunterstützt mehrgängige Menüs für eine gesundheitsförderliche Ernährung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen planen und umsetzen • beurteilen vollwertige Ernährung als eine Ernährungsform, die ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zufolge als Dauerkost geeignet ist • adaptieren und erstellen Rezepturen und Menüs, die den Anforderungen der Vollwertkost entsprechen • setzen die Prinzipien der vollwertigen Ernährung praktisch um • adaptieren und erstellen Rezepturen und Menüs für definierte Personengruppen und setzen diese praktisch um • setzen fachspezifische Software zur Planung und Analyse von Rezepturen und Tagesspeiseplänen ein 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB3.3FW01	Restaurantmanagement 1	UE	FW	12		1	1	3
EB3.3FD02	FD Englisch als Arbeitssprache	SE	FD	27		1	1	3
EB3.3FW03	Großküchenmanagement 1	UE	FW	12		3	3	3
EB3.3FW04	Restaurantküchenmanagement 1	UE	FW	12		3	3	3
Summe						8	8	

5.2.12 ESA - Spezielle betriebliche Aspekte

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: ESA - Spezielle betriebliche Aspekte								
Modulniveau: BA	SWStd: 4	ECTS-Credits: 5	Modulart: PM Basismodul	Semester: 3.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Dienstleistungsmanagement: Berufsbilder im Front- und Backofficebereich, aktuelle Hotelsoftware für den Front- und Backoffice Bereich Betriebsmanagement: Hygiene- und Sicherheitsmanagement für Großküchen und vergleichbarer Einrichtungen der Gemeinschafts-, Schul- und Bildungsverpflegung sowie für Catering, Berufsbilder im Hotel- und Gastgewerbe, Betriebsarten und Betriebsformen. Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement, Servicedesign Projektmanagement: Grundlagen und Instrumente des Projektmanagements Fachdidaktik Betriebsmanagement: Planung von Umsetzungs- und Anwendungsbeispielen für den Unterricht; Sprachsensibler Fachunterricht								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Berufsbilder der Hotellerie und Gastronomie • setzen systemadäquate Hotelsoftware ein • besitzen fundierte Kenntnisse im Bereich des betrieblichen Managements • beschreiben die Grundprinzipien des Projektmanagements • Sind in der Lage, kundenorientierte Dienstleistungsangebote zu gestalten • Können geeignete Instrumente zur Qualitätskontrolle einsetzen • entwickeln Tools um betriebswirtschaftliche Abläufe in Betrieben zu erfassen und zu reflektieren • entwickeln Anwendungsbeispiele für die Betriebsorganisation unter Beachtung ökologischer Prinzipien und des sprachsensiblen Fachunterrichts 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB3.4FW01	Dienstleistungsmanagement	UE	FW	14		1	1	3
EB3.4FW02	Betriebsmanagement	VO	FW			1,5	2	3
EB3.4FW03	Projektmanagement	VO	FW			0,5	1	3
EB3.4FD04	FD Betriebsmanagement	SE	FD	27		1	1	3
	Summe					4	5	

5.2.13 EPP2 - Pädagogisch Praktische Studien 2 – Unterricht a BMHS 2

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EPP2 Pädagogisch Praktische Studien 2 - Unterricht a BMHS 2							
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung:	Sprache:	Institution/en:
BA	4	5	PM Aufbaumodul	4.	-	Deutsch	PHSt
<p>Inhalt (Kurzbeschreibung):</p> <p>Pädagogisch Praktische Studien: Lehrbesuche und Lehrübungen; Unterrichtsanalysen; Vernetzung von Unterrichtsplanung und Lernplanung; Reflexion und Bewertung von geplanten Unterrichtseinheiten im Sinne des forschenden Lehrens; das Elterngespräch</p> <p>Fachdidaktik Kompetenzorientierung: Kompetenzmodelle des Faches, Planung von kompetenzorientiertem Unterricht an den BMHS, Reflexion und Bewertung von geplanten Unterrichtseinheiten im Sinne des forschenden Lehrens, erweitertes Methodenrepertoire des Fachunterrichts, das in besonderer Weise auf die Entwicklung der Kompetenzen von Schülerinnen und Schülern abzielt, gendergerechte Erprobung in der Schulpraxis</p>							
<p>Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln ein pädagogisch-professionelles Selbstverständnis und arbeiten durch persönliche Schwerpunktsetzung kontinuierlich an der eigenen Professionalisierung • können ihr fachdidaktisches Vorgehen anhand wissenschaftstheoretischer Modelle analysieren und dessen Anwenden fundiert begründen • verstehen Handeln im Unterricht als eine selbstreflektierte, prozess- und zielorientierte Tätigkeit auf dem Weg zu einem reflektierenden Praktiker/zu einer reflektierenden Praktikerin • entwickeln eine forschende Haltung im Unterricht und nutzen die schulischen Lernfelder als Ausgangspunkt forschenden Lernens und akademisch-wissenschaftlicher Kooperation • fördern durch soziales Lernen den Erwerb sozial-kommunikativer Kompetenzen der SchülerInnen • nutzen bildungswissenschaftliches, fachwissenschaftliches und fachdidaktisches Wissen sowie die erworbenen Fertigkeiten bei der Planung, Gestaltung und Reflexion von Unterricht • können das Unterrichtsgeschehen kriterienorientiert beobachten und Unterrichtsphasen in ihrer Bedeutung erfassen • planen, initiieren, steuern, reflektieren und evaluieren Lehr- und Lernprozesse • verfügen über die Fähigkeit zeitgemäße Informations- und Kommunikationstechnologien sowie Präsentationstechniken didaktisch sinnvoll in das Unterrichtsgeschehen zu integrieren • reflektieren den eigenen Medieneinsatz kritisch • können die Heterogenität der Unterrichtsgruppe als Ressource und Potenzial erkennen • können den Entwicklungsstand von SchülerInnen in den einzelnen Lernbereichen diagnostizieren und dementsprechende Lernangebote gestalten • kennen verschiedene Möglichkeiten der Leistungsfeststellung, und haben ein Problembewusstsein ihrer Leistungsrückmeldung • erkennen Lernausgangslagen und setzen spezielle Fördermöglichkeiten • können individuelle Fördermaßnahmen für SchülerInnen in unterschiedlichen Lernbereichen auf Basis diagnostischer Ergebnisse erstellen • diagnostizieren den Leistungsstand und evaluieren das soziale Verhalten und die Arbeitshaltung von Lernenden und berücksichtigen die Ergebnisse in ihren Unterrichtsplanungen • nutzen theoretisches und praktisches Wissen zum Aufbau sozialer Beziehungen und zur Gestaltung kooperativer Arbeitsformen • haben jene interkulturelle Kompetenzen erworben, die sie in respektvoller Weise mit Angehörigen verschiedener Kulturen auseinandersetzen und kommunizieren lassen • wenden ihre Teamfähigkeit in unterschiedlichen organisatorischen Settings an • verfügen über administrative Grundkenntnisse im Bereich des pädagogischen Tätigkeitsfeldes • wissen um das Zusammenwirken der Bereiche Unterricht, Personal und Organisation und verstehen sich als aktiven Teil einer nachhaltigen Qualitätsentwicklung • kennen Kompetenzmodelle des Faches und planen, bewerten und reflektieren den Unterricht hinsichtlich dieser • kennen Theorien und Konzepte geschlechterbewussten (Fach) Unterrichts und wissen über relevante Erkenntnisse aus fachspezifischer Geschlechterforschung und Verhinderung geschlechterstereotyper bzw. geschlechterdominierter Fachkulturen Bescheid und können diese für Lehr-/Lernprozesse und Unterricht berücksichtigen • können geschlechter-Stereotypen (Schulbücher, Lehrformen, Interaktionen) und fachspezifische Dominanzkulturen reflektieren und können Lernumgebungen, Lehr-/Lernprozesse und Unterrichtsmaterialien jenseits geschlechterstereotyper Zuschreibung gestalten und sie sind in der Lage, Elterngespräche vorzubereiten und zielgerichtet zu führen 							

Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Zugangs- voraus- setzung:	SWStd	ECTS- Credits	SE
EB4.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 2	UE	PPS	5	EB3.1FD01	2,5	2	4
EB4.1FD02	FD Kompetenzorientierung	SE	FD	27		1,5	3	4
Summe						4	5	

5.2.14 ENB4 - Naturwissenschaftliche Bildung 4

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: ENB4 - Naturwissenschaftliche Bildung 4								
Modulniveau: BA	SWStd: 4,5	ECTS-Credits: 6	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 4.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Lebensmitteltechnologie 2: Chemie und Technologie von Fleisch, Fisch und deren Erzeugnissen, Getreide und Getreideprodukten, Kartoffeln, Obst und Gemüse; Spezifische Lebensmittelgruppen: Würzmittel, funktionelle Lebensmittelgruppen, Convenience Food, Lebensmittelimitate, Novel Food Humanernährung 4: Mengenelemente und Spurenelemente: Definition, Funktionen, Mangelerscheinungen, Vorkommen und DACH-Referenzwerte, Versorgungssituation in Österreich im internationalen Vergleich, Auswirkungen einer Über- bzw. Unterversorgung in Bezug auf Gesundheit und Krankheit								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Zusammensetzung und die Produktionsschritte diverser Lebensmittelgruppen • können Eigenschaften der Lebensmittelgruppen ableiten und entsprechend unterschiedlicher Vorgaben auswählen • beschreiben die Funktionen, Mangelerscheinungen, Zufuhr und Referenzwerte von Mengenelementen und Spurenelementen • können LM-basierte Ernährungsempfehlungen ausarbeiten • beurteilen die Versorgungssituation von einzelnen Mengen- und Spurenelementen in Österreich im internationalen Vergleich • können die Auswirkungen einer Über- oder Unterversorgung von Mengen- und Spurenelementen in Bezug auf Gesundheit und Krankheit einschätzen 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB4.2FW01	Lebensmitteltechnologie 2	VO	FW			2	2,5	4
EB4.2FW02	Humanernährung 4	VO	FW			2,5	3,5	4
	Summe					4,5	6	

5.2.15 EKM - Küchenmanagement

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EKM - Küchenmanagement								
Modulniveau: BA	SWStd: 4,5	ECTS-Credits: 5	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 4.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Restaurantküchenmanagement 2: Vertiefung, Professionalisierung und Spezialisierung: Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Gartechniken; Charakteristika, Trends und Innovationen in der nationalen und internationalen Küche Menüerstellung und deren praktische Umsetzung unter Berücksichtigung spezifischer Vorgaben; Einsatz fachspezifischer Software zur Planung und Analyse von Rezepturen und Tagesspeiseplänen nach spezifischen Vorgaben FD Küchenpraxis : Planung von Umsetzungs- und Anwendungsbeispielen für praktische Abschluss- und Diplomprüfungen im berufsbildenden Schulwesen; sprachsensibler Fachunterricht								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • setzen Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Gartechniken professionell ein • setzen Trends und Erkenntnisse im Bereich der nationalen und internationalen Küche nach ökologischen Prinzipien um • erstellen und fertigen Menüs unter Berücksichtigung spezifischer Vorgaben an • setzen fachspezifische Software entsprechend ein • können zielgruppenorientierte Anwendungsbeispiele für praktische Abschluss- und Diplomprüfungen erstellen • sind in der Lage, fachsprachliche Begriffe zu verstehen und einzusetzen 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB4.3FW01	Restaurantküchenmanagement 2	UE	FW	12		3	3	4
EB4.3FD02	FD Küchenpraxis	SE	FD	27		1,5	2	4
Summe						4,5	5	

5.2.16 EGH4 - Gastronomie und Hotellerie 4

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EGH4 - Hotellerie und Gastronomie 4								
Modulniveau: BA	SWStd: 6	ECTS-Credits: 10	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 4.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Restaurantmanagement 2: Beschwerdemanagement, verkaufsfördernde Maßnahmen und aktiver Verkauf, Abrechnungs- und Kontrollsysteme, Planungsinstrumente FD Großküchenmanagement: Umsetzungsbeispiele für den Unterricht unter Berücksichtigung ökologischer Prinzipien und des sprachsensiblen Fachunterrichts Großküchenmanagement 2: Herstellung und Ausgabe mehrgängiger Menüs unter gesundheitsförderlichen Aspekten; Qualitätssicherung und Kontrolle, Umsetzung der Hygienevorschriften, Softwareunterstützte Planung, MitarbeiterInnenführung und MitarbeiterInnenschulung Berufspraxis 1: Berufspraxis in der Hotellerie und Gastronomie und/oder in lebensmittelverarbeitenden Betrieben								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • können in betrieblichen Situationen unterschiedliche Positionen übernehmen, Arbeitsprozesse anleiten und diese begleiten • setzen entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht ein • führen Serviceabläufe im Restaurant der gehobenen Kategorie professionell durch • können fachdidaktische Erkenntnisse und spezielle Methoden im Unterrichtsgeschehen auswählen, begründen, sinnvoll verwenden und evaluieren • sind in der Lage, Managementaufgaben im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zu übernehmen • erwerben Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB4.4FW01	Restaurantmanagement 2	UE	FW	12		2	2	4
EB4.4FD02	FD Großküchenmanagement	SE	FD	27		1	1	4
EB4.4FW03	Großküchenmanagement 2	UE	FW	12		3	4	4
EB4.4FW04	Berufspraxis 1	PK	FW				3	4
	Summe					6	10	

5.2.17 EPP3 - Pädagogisch Praktische Studien 3 – Unterricht an BMHS 3

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EPP3 - Pädagogisch Praktische Studien 3 – Unterricht an BMHS 3								
Modulniveau: BA	SWStd: 2	ECTS-Credits: 5	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 5.	Zugangsvoraussetzung: EBP, ENB1, EEB1, EGH1, EGB, ENB2, EEB2, EGH2	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Schulpraktikum1 an der Ausbildungsschule: Unterricht und aktive Beteiligung am Schulleben der Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen (BMHS) Pädagogische Praktische Studien 3: Konzeption, Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht der Schulpraxis FD Individuelle Lernbegleitung – Diversität und Inklusion: Themenbezogene Umsetzungsmöglichkeiten für Lehr-/Lernprozesse im Unterricht, rechtliche Grundlagen und Anforderungen an individuelle Lernbegleitung und ihre Handlungsfelder im Kontext der Oberstufe neu, Etablierungsmöglichkeiten von individueller Lernbegleitung an der Schule, Diagnosechecks, Lernstanderhebung, Individualisierungsmodelle								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • absolvieren das Schulpraktikum an einer einschlägigen berufsbildenden Schule • vertiefen durch kontinuierlich angeleitete und selbständige Führung des Unterrichts in Unterrichtsgegenständen ihres Fachbereichs ihre Unterrichtserfahrung • gewinnen Einblick in den Ablauf des Schulgeschehens durch Teilnahme an Schulveranstaltungen • erweitern das fachdidaktische Repertoire für pädagogisch praktische Studien • kennen die gesetzlichen Rahmenbedingungen und besitzen umfangreiche Kenntnisse für eine erfolgreiche Umsetzung der individuellen Lernbetreuung • kennen Faktoren, die für einen positiven Veränderungsprozess bei der Implementierung von Lernbegleitung am Schulstandort notwendig sind • können Lernfortschritte fortlaufend erfassen und dokumentieren • führen Lernprozessanalysen durch und können mit Hilfe einfacher Verfahren den individuellen fachlichen Lernstand feststellen und interpretieren • wissen über unterschiedliche Möglichkeiten förderorientierter Leistungsfeststellung und Leistungsrückmeldung Bescheid 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB5.1FD01	Schulpraktikum 1 an der Ausbildungsschule	PK	PPS		EB4.1FD01		3	5
EB5.1FD02	Pädagogisch praktische Studien 3	UE	PPS	5	EB4.1FD01	1	1	5
EB5.1FD03	FD Individuelle Lernbegleitung	SE	FD	27		1	1	5
	Summe					2	5	

5.2.18 ESE – Spezifische Bereiche der Ernährungswirtschaft

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: ESE - Spezifische Bereiche der Ernährungswissenschaft								
Modulniveau: BA	SWStd: 5	ECTS-Credits: 8	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 5.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Diätetik 1: Ernährungsmitbedingte Erkrankungen (Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes, Stoffwechselerkrankungen, Lebensmittelallergien und Intoleranzen) und ernährungstherapeutische Maßnahmen Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft 1: Aktuelle Aspekte der Ernährung und Lebensmittelqualität im Hinblick auf ernährungsmitbedingte Krankheiten bzw. unterschiedliche Ernährungsformen; FD Ernährung: Themenbezogene Umsetzungsmöglichkeiten für die Lehr- und Lernprozesse im Unterricht unter Berücksichtigung des sprachsensiblen Fachunterrichts;								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, die genannten Erkrankungen und deren zugrundeliegende Pathologie zu skizzieren • können die jeweils zugehörigen ernährungstherapeutischen Maßnahmen erläutern und die relevanten Aspekte hinsichtlich der Lebensmittel- und Getränkeauswahl für die jeweilige Diätform benennen • sind in der Lage, Speisepläne für die entsprechenden Diätformen zu erstellen und die für die jeweilige Erkrankung erforderliche Kostform bedeutsamen Nährwerte bzw. Parameter zu berechnen • können Lebensmittel und Lebensmittelgruppen verbraucherorientiert und ernährungstherapeutisch bewerten • nutzen die für die genannten Erkrankungen/Diätformen relevanten und hilfreichen Literatur- und Internetquellen sowie und kennen Anlaufstellen • können sich selbstständig über aktuelle Themen der Ernährungswissenschaft, der Lebensmittelwissenschaft und Diätetik informieren und darüber referieren • können fachdidaktische Erkenntnisse und spezielle Methoden im Unterrichtsgeschehen auswählen, begründen, sinnvoll verwenden und evaluieren • sind in der Lage, fachsprachliche Begriffe im Vermittlungsprozess so einzusetzen, dass die Repräsentation bei Lernenden erfolgreich ist 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB5.2FW01	Diätetik 1	VO	FW			2	3,5	5
EB5.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft 1	VO	FW			2	3,5	5
EB5.2FD03	FD Ernährung	SE	FD	27		1	1	5
Summe						5	8	

5.2.19 EHG5 – Hotellerie und Gastronomie 5

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EHG5 - Hotellerie und Gastronomie 5								
Modulniveau: BA	SWStd: 3,5	ECTS-Credits: 8	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 5.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Restaurantküchenmanagement 3: Planung, Zubereitung und Präsentation ausgewählter Menüs und spezieller Speisen unter Berücksichtigung aktueller Trends und unter ernährungsphysiologischer, wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte, Umsetzung theoretischer Erkenntnisse der Diätetik in die Praxis, Computerunterstützte Organisationsplanung, Einsatz fachspezifischer Software zur Planung und Analyse von Rezepturen und Tagesspeiseplänen Angewandtes Restaurant- und Cateringmanagement: Servicemanagement - Spezialisierung der Servicetätigkeiten, Organisation von Veranstaltungen FD Restaurantküchenmanagement: Erstellen und Erprobung von Umsetzungsbeispielen für den Unterricht im Hinblick auf abschließende Prüfungen Berufspraxis 2: Praxis in der Hotellerie und Gastronomie und/oder in lebensmittelverarbeitenden Betrieben								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • planen, fertigen und präsentieren ausgewählte Menüs unter Beachtung aktueller Trends und ernährungsphysiologischer, wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte • transferieren theoretische Erkenntnisse der Diätetik in die Praxis • führen professionelle Gästebetreuung und -beratung einschließlich der Empfehlung korrespondierender Getränke und Verkaufsgespräche durch • kennen die unterschiedlichen Arbeiten am Tisch des Gastes und können diese durchführen • können gastronomische Veranstaltungen mit Unterstützung fachspezifischer Software planen, durchführen und evaluieren • erweitern ihre Wirtschafts- und Berufserfahrung und integrieren diese in die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte im Unterricht • wenden fachdidaktische Erkenntnisse und Methoden situationsadäquat im Unterrichtsgeschehen an 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB5.3FW01	Restaurantküchenmanagement 3	UE	FW	12		2	3	5
EB5.3FW02	Angewandtes Restaurant- und Cateringmanagement	UE	FW	12		1	2	5
EB5.3FD03	FD Restaurantküchenmanagement	UE	FD	12		0,5	1	5
EB5.3FD04	Berufspraxis 2	PK	FD				2	5
Summe						3,5	8	

5.2.20 EPP4 - Pädagogisch Praktische Studien 4 – Unterricht an BMHS 4

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EPP4 - Pädagogisch Praktische Studien 4 – Unterricht an BMHS 4								
Modulniveau: BA	SWStd: 3	ECTS-Credits: 6	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 6.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Schulpraktikum 2 an der Ausbildungsschule: Unterricht und aktive Beteiligung am Schulleben der Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen (BMHS) FD Abschließende Prüfungen an BMHS: Prüfungsmodelle in der BMHS (Abschlussprüfungen, Vorprüfungen der Reife- und Diplomprüfung, Reife- und Diplomprüfung); Leistungsbeurteilung: Leistungsbeurteilungsverordnung, Beurteilungsmodelle FD Reflexion der Praktika: Analyse der Praktika								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • absolvieren das Schulpraktikum an einer einschlägigen berufsbildenden Schule • vertiefen durch kontinuierlich angeleitete und selbständige Führung des Unterrichts in Unterrichtsgegenständen ihres Fachbereichs ihre Unterrichtserfahrung • gewinnen Einblick in den Ablauf des Schulgeschehens durch Teilnahme an Schulveranstaltungen • sind mit den Prüfungsmodalitäten an BMHS vertraut und können deren Richtlinien beachten • sind in der Lage, Beurteilungskonzepte für den fachpraktischen und fachtheoretischen Unterricht zu erstellen • kennen unterschiedliche Formen der Leistungsbeurteilung und setzen diese situationsadäquat ein • können für Prüfungen kompetenzorientierte Aufgabenstellungen formulieren und bewerten • analysieren ihr berufliches und pädagogisches Handeln 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB6.1FD01	Schulpraktikum 2 an der Ausbildungsschule	PK	PPS		EB5.1FD01		3,5	6
EB6.1FD02	FD Abschließende Prüfungen an BMHS	SE	PPS	27		0,5	1	6
EB6.1FD03	Leistungsbeurteilung	SE	PPS	5		1	1	6
EB6.1FD04	FD Reflexion der Praktika	SE	PPS	27		0,5	0,5	6
Summe						2	6	

5.2.21 ENB5 - Naturwissenschaftliche Bildung 5

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: ENB5 - Naturwissenschaftliche Bildung 5								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung:	Sprache:	Institution/en:	
BA	4,5	7	PM Aufbaumodul	6.	-	Deutsch	PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung):								
<p>Diätetik 2: Methoden zur Ermittlung und Beurteilung des Ernährungsstatus, Ernährungserhebungsmethoden, ernährungstherapeutisch relevante Erkrankungen (angeborene Stoffwechselstörungen, Malnutrition, Obstipation und Diarrhoe) mit den jeweils dazugehörenden ernährungsmedizinischen Therapien bzw. Diätkostformen, kritische Beurteilung von Gewichtsreduktionsdiäten und Außenseiterdiäten</p> <p>Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie 2: Evaluierung und Diskussion von aktuellen Themen der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie anhand von Fachliteratur: Verbraucherstatistik, Österreichischer Lebensmittel- und Ernährungsbericht, Ernährungserhebung</p> <p>Evidenzbasierte Ansätze in der Ernährung: Evidenzbasierte Konzepte, Methoden, Instrumente und Leitlinien von nationalen und internationalen Institutionen der Ernährungswissenschaft und Diätetik</p> <p>FD Ernährung in der Prävention: Erstellung von Präventions- und Therapiekonzepten für ausgewählte Personengruppen</p>								
Lernergebnisse/ Kompetenzen:								
AbsolventInnen des Moduls ...								
<ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, Erkrankungen und deren zugrundeliegende Pathologie zu skizzieren • benennen die jeweils zugehörigen ernährungstherapeutischen Maßnahmen und erläutern die relevanten Aspekte hinsichtlich der Lebensmittel- und Getränkeauswahl für die jeweilige Diätkostform • sind in der Lage, Speisepläne für die entsprechenden Diätkostformen zu erstellen und die, für die jeweilige Erkrankung/Kostform bedeutsamen Nährwerte bzw. Parameter softwareunterstützt zu berechnen • können den Ernährungsstatus ausgewählter Person erfassen und beurteilen • können Gewichtsreduktionsdiäten und Außenseiterdiäten kritisch bewerten • können Lebensmittel und Lebensmittelgruppen verbraucherorientiert und ernährungstherapeutisch bewerten • kennen evidenzbasierte Ansätze in der Ernährungswissenschaft, nationale und internationale Leitlinien und können diese Konzepte und Leitlinien in der Ernährungskommunikation umsetzen. • sind in der Lage, Fachliteratur zu speziellen Themen der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie zu beschaffen und setzen sich damit kritisch auseinander • kennen die Wirkungszusammenhänge und Interaktionen zwischen Mensch, Umwelt und Gesellschaft • entwickeln Präventions- und Therapiekonzepte für ausgewählte Personengruppen 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB6.2FW01	Diätetik 2	SE	FW	27		1,5	2	6
EB6.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft/Lebensmitteltechnologie 2	SE	FW	27		1,5	2	6
EB6.2FW03	Evidenzbasierte Ansätze in der Ernährung	SE	FW	27		0,5	1	6
EB6.2FD04	FD Ernährung in der Prävention	SE	FD	27		1	2	6
	Summe					4,5	7	

5.2.22 EKRM – Küchen- und Restaurantmanagement

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EKRM Küchen- und Restaurantmanagement								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung:	Sprache:	Institution/en:	
BA	4	6	PM Aufbaumodul	6.	-	Deutsch	PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Professionalisierung in Küchen- und Restaurantmanagement, Modulabschlussprüfung: Erarbeitung und Umsetzung eines gastronomischen Projekts unter besonderer Berücksichtigung der studienspezifischen Ziele FD Ernährungsökologie : Anwendungsbeispiele für den Unterricht: Aspekte ökologischen Alltagshandelns, nachhaltigen Konsums und den Zusammenhang von Umwelt, Krankheit und Gesundheit; Sprachsensibler Fachunterricht								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ...								
<ul style="list-style-type: none"> entwickeln und planen ein gastronomisches Projekt nach vorgegebenen Kriterien mit Hilfe der Instrumente des Projektmanagements führen das geplante Projekt selbständig durch und evaluieren dieses können Vernetzungen im Fächerbündel der Berufsbildenden Schulen erkennen und handlungsorientierte Umsetzungsmodelle entwickeln stellen Zusammenhänge zwischen globaler Vernetzung und Global Citizenship Education her und berücksichtigen diese im Unterricht 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB6.3FW01	Professionalisierung in Küchen- und Restaurantmanagement	UE	FW	12		3	4	6
EB6.3FD02	FD Ernährungsökologie	SE	FD	27		1	2	6
Summe						4	6	

5.2.23 EPP5 - Pädagogisch Praktische Studien 5 – Erwachsenenbildung

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EPP5 - Pädagogisch Praktische Studien 5 - Erwachsenenbildung								
Modulniveau: BA	SWStd: 4	ECTS-Credits: 8	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 7.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Pädagogisch Praktische Studien 5: Entwicklung und Umsetzung von Lernkonzepten in der Erwachsenenbildung Fachdidaktik Erwachsenenbildung: Grundlagen der Erwachsenenbildung, Unterricht an Fort- und Weiterbildungsinstitutionen, Workshop- und Kursentwicklung, Life Long Learning (LLL) Lern- und Leistungsfähigkeit von Erwachsenen, Lernkonzepte in der Erwachsenenbildung Aktuelle Themen: Individuelle Vertiefung, fachliche, überfachliche und fächerübergreifende Möglichkeiten der schulpraktischen Umsetzung								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> entwickeln ein pädagogisch-professionelles Selbstverständnis und arbeiten durch persönliche Schwerpunktsetzung kontinuierlich an der eigenen Professionalisierung verstehen Handeln im Unterricht als eine selbstreflektierte, prozess- und zielorientierte Tätigkeit auf dem Weg zu einem reflektierenden Praktiker/zu einer reflektierenden Praktikerin entwickeln eine forschende Haltung im Unterricht und nutzen die schulischen Lernfelder als Ausgangspunkt forschenden Lernens und akademisch-wissenschaftlicher Kooperation fördern durch soziales Lernen den Erwerb sozial-kommunikativer Kompetenzen der Lernenden nutzen bildungswissenschaftliches, fachwissenschaftliches und fachdidaktisches Wissen sowie die erworbenen Fertigkeiten bei der Planung, Gestaltung und Reflexion von Unterricht können das Unterrichtsgeschehen kriterienorientiert beobachten und Unterrichtsphasen in ihrer Bedeutung erfassen planen, initiieren, steuern, reflektieren und evaluieren Lehr- und Lernprozesse verfügen über die Fähigkeit, zeitgemäße Informations- und Kommunikationstechnologien sowie Präsentationstechniken didaktisch sinnvoll in das Unterrichtsgeschehen zu integrieren reflektieren den eigenen Medieneinsatz kritisch können die Heterogenität der Unterrichtsgruppe als Ressource und Potenzial erkennen und den Unterricht diversitätsadäquat gestalten können den Entwicklungsstand von Lernenden in den einzelnen Lernbereichen diagnostizieren und dementsprechende Lernangebote gestalten kennen verschiedene Möglichkeiten der Leistungsfeststellung, auch der alternativen, und haben ein Problembewusstsein ihrer Leistungsrückmeldung erkennen Lernausgangslagen und setzen spezielle Fördermöglichkeiten erkennen Begabungen und wenden Möglichkeiten der Begabungsförderung an können individuelle Fördermaßnahmen für Lernende in unterschiedlichen Lernbereichen auf Basis diagnostischer Ergebnisse erstellen diagnostizieren den Leistungsstand und evaluieren das soziale Verhalten und die Arbeitshaltung von Lernenden und berücksichtigen die Ergebnisse in ihren Unterrichtsplanungen. nutzen theoretisches und praktisches Wissen zum Aufbau sozialer Beziehungen und zur Gestaltung kooperativer Arbeitsformen haben jene interkulturelle Kompetenzen erworben, die sie in respektvoller Weise mit Angehörigen verschiedener Kulturen auseinandersetzen und kommunizieren lassen wenden ihre Teamfähigkeit in unterschiedlichen organisatorischen Settings an. verfügen über administrative Grundkenntnisse im Bereich des pädagogischen Tätigkeitsfeldes wissen um das Zusammenwirken der Bereiche Unterricht, Personal und Organisation und verstehen sich als aktiven Teil einer nachhaltigen Qualitätsentwicklung können zu ausgewählten Fachthemen ihre erweiterten und vertieften Kenntnisse für ihr professionelles pädagogisches Handeln nutzbar machen 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB7.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 5	UE	PPS	5	EB6.1FD02	2	4	7
EB7.1FD02	FD Erwachsenenbildung	SE	FD	27		1	2	7
EB7.1FD03	Aktuelle Themen	SE	PPS	5		1	2	7
	Summe					4	8	

5.2.24 EBG - Bereiche der Gesundheitsförderung

Kurzzzeichen/Modulbezeichnung: EBG - Bereiche der Gesundheitsförderung								
Modulniveau:	SWStd:	ECTS-Credits:	Modulart:	Semester:	Zugangsvoraussetzung:	Sprache:	Institution/en:	
BA	4,5	7	PM Aufbaumodul	7.	-	Deutsch	PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Ernährungspsychologie: Psychologische Aspekte und Motivationen des Ernährungshandelns als Basis der Gesundheit Betriebliche Gesundheitsförderung/Gesundheitstourismus: Volkswirtschaftliche Zusammenhänge im touristischen und gesundheitspolitischen Bereich, Einführung in Gesundheitskonzepte, Begriffsdefinitionen, Einblick in verhaltens- und verhältnisorientierte Gesundheitsförderung, betriebliches Gesundheitsmanagement, Dimensionen betrieblicher Gesundheitsförderung, ernährungszentrierte Gesundheitsförderungsmaßnahmen in Unternehmen und touristischen Einrichtungen, aktuelle Entwicklungen, models of good practice Systemische Ansätze in der Gesundheitsförderung: Systemische Analyse und Vernetzung berufsfeldbezogener Themen der Gesundheitsförderung FD Public Health Nutrition und Gesundheitstourismus: Umsetzungsmöglichkeiten und Maßnahmen für die Gesundheitsförderung im öffentlichen Bereich Modulabschlussprüfung: Selbständige und eigenverantwortliche Vernetzung berufsfachlicher Inhalte.								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • setzen sich mit dem Ernährungsverhalten als Resultat sozialer Werte und Normen auseinander • vernetzen theoretische Fachkenntnisse und setzen diese im Berufsfeld um • sind in der Lage, Maßnahmen zur Gesundheitsförderung für ausgewählte Personengruppen zu konzipieren • erstellen Kommunikationsstrategien von gesundheitsfördernden Maßnahmen • planen und gestalten Konzepte für ernährungszentrierte betriebliche Gesundheitsförderung • analysieren und beurteilen von ernährungszentrierten Gesundheitsförderungsmaßnahmen in Unternehmen • stellen Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Leistung her • gewinnen Einsicht in ausgewählte Themen der Gesundheitswissenschaften 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB7.2FW01	Ernährungspsychologie	VO	FW			0,5	1	7
EB7.2FW02	Betriebliche Gesundheitsförderung und Gesundheit-tourismus	SE	FW	27		1,5	1,5	
EB7.2FW03	Systemische Ansätze der Gesundheitsförderung in Bildungseinrichtungen	SE	FW	27		1,5	3,5	7
EB7.2FD04	FD Public Health Nutrition und Gesundheitstourismus	SE	FD	27		1	1	7
Summe						4,5	7	

5.2.25 EPP6 – Pädagogisch Praktische Studien 6

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EPP6 - Pädagogisch Praktische Studien 6									
Modulniveau: BA	SWStd: 3,5	ECTS-Credits: 8	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 8.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt		
Inhalt (Kurzbeschreibung): Pädagogisch Praktische Studien 6: Unterrichtskonzepte für Ernährung und Gesundheit Ernährung und Gesundheit in der Sekundarstufe: Lehrpläne, Entwicklung von Unterrichtskonzepten für Ernährung und Gesundheit in der Sekundarstufe, Diagnose und Individualisierung									
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln ein pädagogisch-professionelles Selbstverständnis und arbeiten durch persönliche Schwerpunktsetzung kontinuierlich an der eigenen Professionalisierung. • verstehen Handeln im Unterricht als eine selbstreflektierte, prozess- und zielorientierte Tätigkeit auf dem Weg zu einem reflektierenden Praktiker/zu einer reflektierenden Praktikerin. • entwickeln eine forschende Haltung im Unterricht und nutzen die schulischen Lernfelder als Ausgangspunkt forschenden Lernens und akademisch-wissenschaftlicher Kooperation. • fördern durch soziales Lernen den Erwerb sozial-kommunikativer Kompetenzen der Lernenden • nutzen bildungswissenschaftliches, fachwissenschaftliches und fachdidaktisches Wissen sowie die erworbenen Fertigkeiten bei der Planung, Gestaltung und Reflexion von Unterricht • können das Unterrichtsgeschehen kriterienorientiert beobachten und Unterrichtsphasen in ihrer Bedeutung erfassen • planen, initiieren, steuern, reflektieren und evaluieren Lehr- und Lernprozesse • verfügen über die Fähigkeit, zeitgemäße Informations- und Kommunikationstechnologien sowie Präsentationstechniken didaktisch sinnvoll in das Unterrichtsgeschehen zu integrieren. • reflektieren den eigenen Medieneinsatz kritisch • können die Heterogenität der Unterrichtsgruppe als Ressource und Potenzial erkennen und den Unterricht diversitätsadäquat gestalten • können den Entwicklungsstand von Lernenden in den einzelnen Lernbereichen diagnostizieren und dementsprechende Lernangebote gestalten. • kennen verschiedene Möglichkeiten der Leistungsfeststellung, auch der alternativen, und haben ein Problembewusstsein ihrer Leistungsrückmeldung • erkennen Lernausgangslagen und setzen spezielle Fördermöglichkeiten • erkennen Begabungen und wenden Möglichkeiten der Begabungsförderung an • können individuelle Fördermaßnahmen für Lernenden in unterschiedlichen Lernbereichen auf Basis diagnostischer Ergebnisse erstellen • diagnostizieren den Leistungsstand und evaluieren das soziale Verhalten und die Arbeitshaltung von Lernenden und berücksichtigen die Ergebnisse in ihren Unterrichtsplanungen • nutzen theoretisches und praktisches Wissen zum Aufbau sozialer Beziehungen und zur Gestaltung kooperativer Arbeitsformen • haben jene interkulturelle Kompetenzen erworben, die sie in respektvoller Weise mit Angehörigen verschiedener Kulturen auseinandersetzen und kommunizieren lassen • wenden ihre Teamfähigkeit in unterschiedlichen organisatorischen Settings an. • verfügen über administrative Grundkenntnisse im Bereich des pädagogischen Tätigkeitsfeldes • wissen um das Zusammenwirken der Bereiche Unterricht, Personal und Organisation und verstehen sich als aktiven Teil einer nachhaltigen Qualitätsentwicklung 									
Lehrveranstaltungen									
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE	
EB8.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 6	UE	PPS	5	EB7.1PP01	2	4	8	
EB8.1FD02	Ernährung und Gesundheit in der Sekundarstufe	SE	PPS	5		1,5	4	8	
Summe						3,5	8		

5.2.26 EAE – Angewandtes Ernährungsmanagement

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: EAE - Angewandtes Ernährungsmanagement								
Modulniveau: BA	SWStd: 5,5	ECTS-Credits: 7	Modulart: PM Aufbaumodul	Semester: 8.	Zugangsvoraussetzung: -	Sprache: Deutsch	Institution/en: PHSt	
Inhalt (Kurzbeschreibung): Ernährungskommunikation: Kommunikation im Ernährungsbereich, Ernährungserziehung, beratungsrelevante Grundlagen der Kommunikationspsychologie, klientenzentriertes Beratungsgespräch, Möglichkeiten und Grenzen der Einflussnahme auf Ernährungsgewohnheiten Angewandtes Projektmanagement: Spezifisches Projektmanagement, Planung, Durchführung, Präsentation und Evaluation eines fachspezifischen Projektes, Rechtliche Voraussetzungen Fachdidaktik Projektmanagement Einsatzmöglichkeiten von Projekten im Unterricht, Beurteilungskriterien für Projekte Aktuelles Angebot: Erweiterung und/oder Vertiefung des Studienangebotes, aktuelle anlassbezogene Gegebenheiten								
Lernergebnisse/ Kompetenzen: AbsolventInnen des Moduls ... <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, das in den Bildungswissenschaften erworbene Fachwissen in die Ernährungskommunikation zu transferieren und beherrschen die dazu nötigen Techniken für Interaktionen in der Ernährungskommunikation • können ein fachspezifisches Projekt planen, durchzuführen, präsentieren und evaluieren • reflektieren Korrelationen zwischen Theorie und Praxisbezug • implementieren Projekte in den fachspezifischen Unterricht • manifestieren theoretische Kenntnisse durch Initiativen in der Praxis 								
Lehrveranstaltungen								
Abk	LV/Name:	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Zugangsvoraussetzung:	SWStd	ECTS-Credits	SE
EB8.2FW01	Ernährungskommunikation	SE	FW	12		1,5	3	8
EB8.2FW02	Angewandtes Projektmanagement	SE	FW	12		2	2	8
EB8.2FD03	FD Projektmanagement	SE	FD	12		1	1	8
EB8.2FW04	Aktuelles Angebot	EX/SE/VU	FW	20		1	1	8
Summe						5,5	7	

Leitung der Entwicklungsgruppe:

Werner Moriz

Leitung der Arbeitsgruppe:

Elisabeth Pronegg

Mitglieder der Arbeitsgruppe:

Elisabeth Pronegg, Justina Flanschger, Veronika Schneider, Isabella Sundl, Gundula Krausneker, Josefa Krobath, Theresia Eisel-Eiselsberg, Volker Veitl, Barbara Siegmund, Manuela Hatz (ab Oktober 2014) Margit Leitgeb (bis August 2014), Karin Schoberleitner (bis August 2014), Edburg Edlinger (bis August 2014),