



Pädagogische  
**Hochschule**  
Steiermark

# Mitteilungsblatt

## der Pädagogischen Hochschule Steiermark

---

Studienjahr 2018/19

28.06.2019

61. Stück

---

## Curriculum für das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung

**Verordnung des Hochschulkollegiums der Pädagogischen Hochschule  
Steiermark vom 21.12.2018**

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:  
21.12.2018

Genehmigung durch  
das Rektorat:  
11.01.2019

Curriculum

## Inhalt

1.	Bezeichnung und Gegenstand des Studiums .....	7
2.	Qualifikationsprofil.....	7
2.1	Ziele des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule .	7
2.2	Qualifikationen/Berechtigungen.....	7
2.3	Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt .....	7
2.4	Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept.....	8
2.4.1	Allgemeine Leitlinien.....	8
2.4.2	Studienarchitektur und Kompetenzaufbau.....	8
2.4.3	Leistungs- und Kompetenznachweise.....	9
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.....	12
2.6	Bachelorniveau.....	13
2.7	Rahmenbedingungen institutioneller Kooperation .....	13
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) .....	15
3.4	Beschreibung der Lehrveranstaltungstypen .....	15
3.5	E-Learning und virtuelle Lehre .....	15
3.6	Auslandsstudien .....	15
3.7	Freie Wahlfächer .....	15
3.8	STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase.....	15
3.9	Praktika.....	16
3.10	Pädagogisch-Praktische Studien – Beschreibung des Konzepts inklusive Nachweis der erforderlichen ECTS-Anrechnungspunkte.....	17
3.11	Abschluss und akademischer Grad.....	18
3.12	Prüfungsordnung.....	18
3.13	Inkrafttreten.....	22
3.14	Übergangsbestimmungen .....	22
4.	Aufbau und Gliederung des Studiums.....	23
4.1	Verteilung der ECTS-Anrechnungspunkte .....	23
4.2	Modulübersicht .....	24

4.3	Lehrveranstaltungsübersicht.....	26
4.4	Studienverlauf .....	29
5.	Modulbeschreibungen .....	30
5.1	Modulbeschreibungen BWG - Bildungswissenschaftliche Grundlagen .....	30
5.1.1	BWA – Lehren und Lernen.....	30
5.1.2	BWB – Bildungstheorie und Gesellschaft.....	31
5.1.3	BWC – LehrerInnenberuf als Profession.....	32
5.1.4	BWD – Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel .....	33
5.1.5	BWE – Pädagogische Professionalisierung I.....	35
5.1.6	BWF – Bildungswissenschaftliche Forschung.....	36
5.1.7	BWH – Pädagogische Professionalisierung II .....	37
5.1.8	BWI– Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis .....	38
5.1.9	BWJ – Bildungswissenschaftliche Schwerpunktsetzungen .....	39
5.2	Modulbeschreibungen - Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung .....	40
5.2.1	EBP - Einführung in die Berufspädagogik .....	40
5.2.2	ENB1 - Naturwissenschaftliche Bildung 1.....	41
5.2.3	EEB1 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 1 .....	42
5.2.4	EGH1 - Gastronomie und Hotellerie 1.....	43
5.2.5	EGB - Grundlagen der Berufspädagogik.....	44
5.2.6	ENB2 - Naturwissenschaftliche Bildung 2.....	45
5.2.7	EEB 2 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 2 .....	46
5.2.8	EGH2 - Gastronomie und Hotellerie 2.....	47
5.2.9	EPP1 - Pädagogisch Praktische Studien 1 – Unterricht an BMHS 1.....	48
5.2.10	ENB3 - Naturwissenschaftliche Bildung 3.....	49
5.2.11	EGH3 - Gastronomie und Hotellerie 3.....	50
5.2.12	ESA - Spezielle betriebliche Aspekte .....	51
5.2.13	EPP2 - Pädagogisch Praktische Studien 2 – Unterricht a BMHS 2.....	52
5.2.14	ENB4 - Naturwissenschaftliche Bildung 4.....	54
5.2.15	EKM - Küchenmanagement.....	55
5.2.16	EGH4 - Gastronomie und Hotellerie 4.....	56
5.2.17	EPP3 - Pädagogisch Praktische Studien 3 – Unterricht an BMHS 3.....	57
5.2.18	ESE – Spezifische Bereiche der Ernährungswissenschaft.....	58
5.2.19	EHG5 – Hotellerie und Gastronomie 5.....	59
5.2.20	EPP4 - Pädagogisch Praktische Studien 4 – Unterricht an BMHS 4.....	60
5.2.21	ENB5 - Naturwissenschaftliche Bildung 5.....	61
5.2.22	EKRM – Küchen- und Restaurantmanagement.....	62

5.2.23	EPP5 - Pädagogisch Praktische Studien 5 – Erwachsenenbildung .....	63
5.2.24	EBG - Bereiche der Gesundheitsförderung .....	64
5.2.25	EPP6 – Pädagogisch Praktische Studien 6 .....	65
5.2.26	EAE – Angewandtes Ernährungsmanagement .....	66
6.	Anhang .....	67
6.1	Erweiterungsstudien für Absolventinnen und Absolventen sechssemestriger Lehramtsstudien .....	67
6.1.1	Zulassungsvoraussetzungen .....	67
6.1.2	Reihungskriterien .....	67
6.1.3	Lehrveranstaltungsübersicht .....	67
Anhang 1	Verweise auf die Satzung .....	69

# I Allgemeiner Teil

## Abkürzungsverzeichnis

AG	Arbeitsgemeinschaft
Abk	Abkürzung
Abs	Absatz
BA	Bachelorarbeit
BEd	Bachelor of Education
BGBI	Bundesgesetzblatt
BWG	Bildungswissenschaft
ECTS-AP	ECTS-Anrechnungspunkt
ECTS	European Credit Transfer System
EX	Exkursion
EQF	European Quality Framework
FD	Fachdidaktik
FW	Fachwissenschaft
FWF	Freies Wahlfach
HCV	Hochschul-Curriculaverordnung
HG	Hochschulgesetz
HZV	Hochschul-Zulassungsverordnung
idgF	in der gültigen Fassung
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
M-A	Modulart
NQR	Nationaler Qualitätsrahmen
npi	nicht prüfungsimmanent
pi	prüfungsimmanent
PHB	Pädagogische Hochschule Burgenland
PHK	Pädagogische Hochschule Kärnten
PHSt	Pädagogische Hochschule Steiermark
PM	Pflichtmodul
PPS	Pädagogisch Praktische Studien
PR	Praxis/Praktikum
PS	Proseminar
SchOG	Schulorganisationsgesetz
SE	Seminar
SEM	Semester
SWStd	Semesterwochenstunde

TZ	Teilungszahl
UE	Übung
VO	Vorlesung
VU	Vorlesung mit Übungsanteil
WM	Wahlmodul
Z	Ziffer

## 1. Bezeichnung und Gegenstand des Studiums

Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung gemäß Hochschulgesetz 2005 (BGBl. I Nr. 30/2006 idgF), Hochschul-Curriculaverordnung 2013 (BGBl. II Nr. 335/2013, idgF) und Hochschul-Zulassungsverordnung (BGBl. II Nr. 112/2007, idgF).

## 2. Qualifikationsprofil

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

Das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich **Ernährung** zielt auf eine professions- und wissenschaftsorientierte Ausbildung in den für die Berufsausübung notwendigen Kompetenzen ab. Bezugnehmend auf das Hochschulgesetz 2005 verfolgt das Bachelorstudium die Aufgaben (§ 8 HG 2005 idgF) und leitenden Grundsätze (§ 9 HG 2005 idgF) 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 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.

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.

### 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 Lerndesigns 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-Anrechnungspunkte) 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 Orien-

tierung 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.

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **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, Poster Session, Slams, Podcasts, MOOC, Webinar, Forendiskussion.

#### **Praktische Prüfungen**

Studierende weisen ihre Eigenkompetenz durch Erbringen praktischer Leistungen nach. Z.B.: Sprachbeherrschungsprüfung, Produktgestaltung, Portfolio, Beherrschung küchentechnischer und serviertechnischer Fähigkeiten und Fertigkeiten.

#### **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.

## **Berufspraktische Tätigkeiten**

Studierende weisen berufspraktische Kompetenz durch die Erfüllung konkreter Aufträge nach. Z.B.: Unterrichts- und Förderplanung, Lerndesign, Materialerstellung, berufspraktische Performanz, Videoanalyse, Microteaching.

## **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.

### **2.4.4 Anrechnungen**

Für Anrechnung gemäß § 56 Abs. 1 HG 2005 idgF 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 Initiative 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 Sekundarstufe 1 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**

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-Anrechnungspunkten festgelegt und inkludieren 10 ECTS-Anrechnungspunkte Pädagogisch-Praktische Studien.
- Die Fachdidaktik umfasst 60 ECTS-Anrechnungspunkte und inkludiert 30 ECTS-Anrechnungspunkte Pädagogisch-Praktische Studien.
- Die Pädagogisch-Praktischen Studien umfassen 40 ECTS-Anrechnungspunkte und setzen sich aus 10 ECTS-Anrechnungspunkten aus dem Studienfachbereich Bildungswissenschaftliche Grundlagen sowie 30 ECTS- Anrechnungspunkten aus dem Studienfachbereich Fachdidaktik.
- Die Bachelorarbeit umfasst 5 ECTS-Anrechnungspunkte.
- Im Bachelorstudium sind 5 ECTS-Anrechnungspunkte für freie fachwissenschaftliche Wahlfächer vorgesehen.

### **3. Allgemeine Bestimmungen**

#### **3.1 Dauer und Umfang des Studiums**

Gemäß § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF umfasst das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung 240 ECTS-Anrechnungspunkte und hat eine Mindeststudiendauer von acht Semestern.

#### **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 § 52 HG 2005 idgF, sowie durch die Feststellung der Eignung zum Studium. Darüber hinaus sind allfällige weitere im Ausbildungsvertrag vereinbarte Zulassungsvoraussetzungen nachzuweisen.
- (2) Es wird gemäß § 3 Abs. 2 Z 2 bis 6 HZV BGBl. II Nr. 112/2007 idgF durch das Hochschulkollegium keine Berufspraxis verordnet.
- (3) Gemäß § 3 Abs. 2 Z 2 bis 6 HZV BGBl. II Nr. 112/2007 idgF ist die erfolgreiche Ablegung einer Reife- und Diplomprüfung einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule oder die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und eine gleichwertige einschlägige Befähigung erforderlich.

Die höheren Schulen, Ausbildungen, Meisterprüfungen, Befähigungen sowie Universitäts- und Fachhochschulstudien, die im Sinne des § 3 Abs. 2 Z 1 bis 6 HZV BGBl. II Nr. 112/2007 idgF einschlägig bzw. gleichwertig sind, sind durch die Verordnung des Hochschulkollegiums geregelt. Diese ist unter [www.phst.at](http://www.phst.at) abrufbar.

- (4) Reihungskriterien des Rektorates gem. § 50 Abs. 6 HG 2005 idgF können unter [www.phst.at](http://www.phst.at) abgerufen werden.

##### **§ 2 Eignung zum Bachelorstudium**

Die allgemeine Eignung zum Bachelorstudium umfasst laut § 3 Abs. 1 HZV BGBl. II Nr. 112/2007 idgF Eignungsfeststellungen in den folgenden Bereichen:

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

##### **§ 3 Feststellung der Eignung**

Der aktuelle Ablauf der Eignungsfeststellung ist abrufbar unter [www.phst.at](http://www.phst.at).

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

##### **§ 4 Erweiterung im Eignungsfeststellungsverfahren**

Laut § 52e Abs. 3 und 4 HG 2005 idgF 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 dieses Curriculums positiv erbracht wurden.

### **3.3 Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS)**

Allen von den Studierenden zu erbringenden Leistungen werden ECTS-Anrechnungspunkte zugeteilt. Mit diesen ECTS-Anrechnungspunkten 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-Anrechnungspunkte zugeteilt werden, wodurch ein ECTS-Anrechnungspunkt 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**

Siehe Anhang 1 Punkt 1.

### **3.5 E-Learning und virtuelle Lehre**

Lehrveranstaltungen können bis zu 100% virtuelle Lehre beinhalten.

### **3.6 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).

### **3.7 Freie Wahlfächer**

Während der gesamten Dauer des Bachelorstudiums sind Prüfungen aus frei gewählten fachwissenschaftlichen Lehrveranstaltungen im Ausmaß von insgesamt 5 ECTS-Anrechnungspunkten 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 nahestehenden Gebieten. Die Absolvierung ist an kein bestimmtes Semester gebunden.

### **3.8 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 idgF), 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 folgende Lehrveranstaltungen:

Abk.	LV-Name	LV-Typ	ECTS-AP
BWA.001	Einführung in Lehren und Lernen (STEOP)	VO	3
BWA.002	Orientierung im Berufsfeld (STEOP)	UE	1
EB1.1FD01	Propädeutik des fachbezogenen Unterrichts (STEOP)	SE	2
EB1.2FD01	Einführung in die Pädagogisch praktischen Studien (STEOP)	SE	1
EB1.3FW03	Grundlagen Ernährung (STEOP)	VO	1,5

Der Gesamtumfang beträgt 8,5 ECTS-Anrechnungspunkte.

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.

Gemäß § 41 Abs. 3 HG 2005 idgF dürfen vor der vollständigen Absolvierung der Studieneingangs- und Orientierungsphase weiterführende Lehrveranstaltungen im Ausmaß von bis zu 21,5 ECTS-Anrechnungspunkten absolviert werden.

## **3.9 Praktika**

### **§ 1 Berufspraktikum**

Das Berufspraktikum umfasst 30 Wochen in Vollbeschäftigung.

Ziel des Berufspraktikums ist die Erlangung von Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. Daher haben 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.

### 3.10 Pädagogisch-Praktische Studien – Beschreibung des Konzepts inklusive Nachweis der erforderlichen ECTS-Anrechnungspunkte

Insgesamt umfassen die Pädagogisch-Praktischen Studien im Bachelorstudium im Bereich Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung im Entwicklungsverbund Süd-Ost 40 ECTS-Anrechnungspunkte. Dabei sind 10 ECTS-Anrechnungspunkte dem Studienfachbereich der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen und 30 ECTS-Anrechnungspunkte dem Studienfachbereich der Fachdidaktik zugeordnet.

Semester	Gesamt-ECTS-AP		
	PPS	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-Anrechnungspunkte der Pädagogisch-Praktischen Studien

10 ECTS-Anrechnungspunkte der Pädagogisch-Praktische Studien sind in den Bildungswissenschaftlichen Grundlagen ab dem 2. Semester integriert. Weitere 30 ECTS-Anrechnungspunkte 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. zweiwöchiges Blockpraktikum an einer Ausbildungsschule (siehe 3.9) 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 der Praxisprozessbegleitung 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 konzentriert ineinander. Als Lernarrangeure regen Praxisprozessbegleiter 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 Praxisprozessbegleitungsbemühungen zu Reflexionsprozessen sowie zur Entwicklung, Umsetzung und Evaluation eigenständiger Lösungen an.

### **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 § 38 Abs. 1 Z 3 HG2005 idgF.

#### **§ 2 Informationspflicht**

Die für die betreffende Lehrveranstaltung verantwortlichen Lehrveranstaltungsleiterinnen und Lehrveranstaltungsleiter haben die Studierenden gem. § 42a Abs. 2 HG 2005 idgF vor Beginn jedes Semesters in geeigneter Weise über die Ziele, die Inhalte und die Methoden ihrer Lehrveranstaltungen sowie über die Inhalte, die Methoden und die Beurteilungskriterien und die Beurteilungsmaßstäbe der Lehrveranstaltungsprüfungen nachweislich zu informieren. Diese Informationen orientieren sich an den Beschreibungen der Leistungsnachweise in den Lehrveranstaltungsbeschreibungen.

#### **§ 3 Arten von Prüfungen und Modulabschluss**

Für die Arten von Prüfungen siehe Anhang 1 Punkt 2.

#### **Modulabschluss**

1. Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls erfolgt durch Prüfungen über einzelne Lehrveranstaltungen eines Moduls.
2. In den Modulbeschreibungen ist bei den Lehrveranstaltungen 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 und Lehrveranstaltungsleitern zu Beginn der Lehrveranstaltung den Studierenden mitzuteilen.
3. 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 ausnahmsweise nach Ablauf des dem Modul folgenden Studiensemesters erbracht, haben sie sich an einer vergleichbaren aktuellen Lehrveranstaltung oder an einem vergleichbaren aktuellen Modul zu orientieren.

#### **§ 4 Bestellung der Prüferinnen und Prüfer sowie Prüfungskommissionen**

1. Die Prüfungen über einzelne Lehrveranstaltungen werden von den jeweiligen Lehrveranstaltungsleiterinnen und -leitern abgenommen.
2. Zudem steht den Studierenden gem. § 63 Abs. 1 Z 12 HG 2005 idgF nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen Lernfreiheit zu. Sie umfasst das Recht, Anträge hinsichtlich der Person der Prüferinnen

oder Prüfer zu stellen. Diese Anträge sind nach Möglichkeit zu berücksichtigen. Bei der zweiten Wiederholung einer Prüfung oder der Wiederholung eines im Curriculum gekennzeichneten Praktikums im Rahmen der Pädagogisch-Praktischen Studien ist dem Antrag auf eine bestimmte Prüferin oder einen bestimmten Prüfer der Pädagogischen Hochschule der Zulassung zum Studium, in dem die Prüfung abzulegen ist, jedenfalls zu entsprechen, sofern diese oder dieser zur Abhaltung der Prüfung berechtigt ist. Bei gemeinsam eingerichteten Studien ist bei der zweiten Wiederholung einer Prüfung oder der Wiederholung eines im Curriculum gekennzeichneten Praktikums im Rahmen der Pädagogisch-Praktischen Studien dem Antrag auf eine bestimmte Prüferin oder einen bestimmten Prüfer der beteiligten Bildungseinrichtungen jedenfalls zu entsprechen.

3. Für die Bestellung von Prüfungskommissionen siehe Anhang 1 Punkt 3.

### **§ 5 Prüfungstermine, Anmeldeerfordernisse und Anmeldeverfahren**

1. Für Prüfungstermine siehe Anhang 1 Punkt 4.
2. Für die Anmeldung zu Prüfungen in Form eines Prüfungsvorgangs siehe Anhang 1 Punkt 5.
3. Für die Anmeldung zu prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen siehe Anhang 1 Punkt 6.
4. Für die Anmeldung Lehrveranstaltungen mit beschränkter Teilnehmendenzahl siehe Anhang 1 Punkt 7.

### **§ 6 Prüfungsmethoden**

1. Für die Prüfungsmethoden siehe Anhang 1 Punkt 8.
2. Für Studierende mit einer Behinderung im Sinne des § 3 des Bundes-Behindertengleichstellungsgesetzes, BGBl. I Nr. 82/2005, sind im Sinne der § 42 Abs. 11 und § 63 Abs. 1 Z 11 HG 2005 idGF unter Bedachtnahme auf die Form der Behinderung beantragte abweichende Prüfungsmethoden zu gewähren, wobei der Nachweis der zu erbringenden Teilkompetenzen grundsätzlich gewährleistet sein muss.

### **§ 7 Durchführung von Prüfungen bzw. Durchführung von prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen**

1. Für die Durchführung von Prüfungen siehe Anhang 1 Punkt 9.
2. Für Prüfungen in Form eines einzigen Prüfungsvorgangs siehe Anhang 1 Punkt 10.
3. Für die Durchführung von prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen siehe Anhang 1 Punkt 11.

### **§ 8 Generelle Beurteilungskriterien**

1. Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums.
2. Bei Lehrveranstaltungen mit Anwesenheitsverpflichtung gelten die von dem Hochschulkollegium festgelegten Prozentsätze der Anwesenheit bezogen auf die tatsächlich angebotenen Lehrveranstaltungseinheiten.
3. Bei den Pädagogisch-Praktischen Studien besteht 100%ige Anwesenheitsverpflichtung.
4. 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.

5. 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.

## **§ 9 Ablegung und Beurkundung von Prüfungen**

1. Alle Beurteilungen sind der oder dem Studierenden auf Verlangen gemäß § 46 Abs. 1 HG 2005 idgF schriftlich zu beurkunden.
2. Gemäß § 44 Abs. 5 HG 2005 idgF ist den Studierenden auf Verlangen Einsicht in die Beurteilungunterlagen und in die Prüfungsprotokolle zu gewähren, wenn sie oder er dies innerhalb von sechs Monaten ab Bekanntgabe der Beurteilung verlangt. Die Studierenden sind berechtigt, von diesen Unterlagen Fotokopien anzufertigen, ausgenommen Multiple-Choice-Fragen einschließlich der jeweiligen Antwortmöglichkeiten.

## **§ 10 Studieneingangs- und Orientierungsphase**

1. 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 (siehe Abschnitt 3.8 des Curriculums) enthalten.
2. Innerhalb der STEOP müssen mindestens zwei Prüfungen vorgesehen werden, für die in jedem Semester mindestens zwei Prüfungstermine anzusetzen sind, wobei ein Prüfungstermin auch während der Lehrveranstaltungsfreien Zeit abgehalten werden kann.
3. Die Zulassung zum Studium erlischt, wenn die oder der Studierende bei einer für sie oder ihn im Rahmen der STEOP vorgeschriebenen Prüfung auch bei der letzten zulässigen Wiederholung negativ beurteilt wurde. Die neuerliche Zulassung zu diesem Studium kann zweimal, frühestens jedoch für das drittfolgende Semester nach dem Erlöschen der Zulassung beantragt werden. Nach jeder neuerlichen Zulassung steht der oder dem Studierenden die gesamte Anzahl an Prüfungswiederholungen in der STEOP zur Verfügung gem. § 41 Abs. 4 HG 2005 idgF.

## **§ 11 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 Lehrveranstaltungsleiter und/oder Ausbildungslehrerinnen und Ausbildungslehrer 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. Gemäß § 59 Abs. 1 Z 7 HG 2005 idgF ist ein Verweis von einer Praxisschule einer negativen Beurteilung gleichzuhalten.

## **§ 12 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).

## **§ 13 Wiederholung von Prüfungen**

1. Für die Wiederholung von Prüfungen siehe Anhang 1 Punkt 12.
2. Gemäß § 43a Abs. 1 HG 2005 idgF sind die Studierenden berechtigt, positiv beurteilte Prüfungen bis zwölf Monate nach der Ablegung, jedoch längstens bis zum Abschluss des betreffenden Studiums einmal zu wiederholen. Die positiv beurteilte Prüfung wird mit dem Antreten zur Wiederholungsprüfung nichtig. Dies gilt auch für die im Curriculum von Lehramtsstudien gekennzeichneten Praktika im Rahmen der pädagogisch-praktischen Studien.

## **§ 14 Rechtsschutz von Prüfungen und Nichtigklärung von Beurteilungen**

1. Betreffend den Rechtsschutz bei Prüfungen gilt § 44 HG 2005 idgF.
2. Betreffend die Nichtigklärung von Beurteilungen gilt § 45 HG 2005 idgF.

## **§ 15 Bachelorarbeit**

1. Für die Bachelorarbeit gelten die Bestimmungen der Satzungen laut Anhang 1 Punkt 13.
2. Für die Bachelorarbeit sind 5 ECTS-Anrechnungspunkte vorgesehen.
3. Die Bachelorarbeit kann ab dem Beginn des 5. Semesters verfasst werden.
4. Die gemeinsame Bearbeitung eines Themas der Bachelorarbeit durch mehrere Studierende ist zulässig, wenn die Leistungen der einzelnen Studierenden gesondert beurteilbar bleiben.

### **§ 16 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.

### **§ 17 Beurteilung des Studienerfolgs**

Für die Beurteilung des Studienerfolgs gilt Anhang 1 Punkt 14.

### **§ 18 Anerkennung von Prüfungen**

Für die Anerkennung von Prüfungen gilt Anhang 1 Punkt 15.

## **3.13 Inkrafttreten**

Das vorliegende Curriculum tritt mit 01.10.2019 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 (§ 82d HG 2005 idgF).

## 4. Aufbau und Gliederung des Studiums

### 4.1 Verteilung der ECTS-Anrechnungspunkte

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

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

Abbildung 2: EC-Verteilung Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung

<sup>1</sup> 3 EC für Berufspraxis 1

<sup>2</sup> 1 EC für Berufspraxis 2

<sup>3</sup> 2 EC für geblockte Schulpraxis 1

<sup>4</sup> 3 EC für geblockte Schulpraxis 2

## 4.2 Modulübersicht

Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung										
Fachbereich Ernährung										
Kurzuz.	Modultitel	SEM	M-A	SWStd	ECTS-AP					
					BWG	FW	FD	PPS inkludiert	PR inkludiert	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
BWA	Lehren und Lernen	1, 2	PM	7	10			2		10
EGB	Grundlagen der Berufspädagogik	2	PM	4,5		3	2			5
ENB2	Naturwissenschaftliche Bildung 2	2	PM	6,5		8				8
EEB2	Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 2	2	PM	5		4	1			5
EGH2	Gastronomie und Hotellerie 2	2	PM	4,5		6				6
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		4,5	0,5			5
BWB	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		3,5	1,5			5
EGH 4	Hotellerie und Gastronomie 4	4	PM	6		9,5	0,5		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		5	1			6
EGH5	Hotellerie und Gastronomie 5	5	PM	4		5	3		2	8
BWC	LehrerInnenberuf als Profession	5, 6	PM	7	12			4		12
BWE	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		6	1,5			7,5
EKRM	Küchen- und Restaurantmanagement	6	PM	3,5		5	0,5			5,5
BWF	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		6,5	0,5			7
BWD	Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel	7, 8	PM	6	10			2		10
BWH oder BWI	Pädagogische Professionalisierung II oder Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis	7	WM	4	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
BWJ	Bildungswissenschaftliche Schwerpunktsetzungen	8	PM	3	5					5
FWF	Freie fachwissenschaftliche Wahlfächer					5				5
BA	Bachelorarbeit									5
Σ				164	60	120	55	40	(5)	240

Summen pro Studienjahr						
Studienjahr	SWStd	ECTS-AP				Σ
		BWG	FW	FD	PPS includiert	
Semester 1 und 2	52,5	10	44	6	3	
Semester 3 und 4	45	10	37,5	14,5	7	
Semester 5 und 6	36	20	21	17	14	
Semester 7 und 8	30,5	20	12,5	17,5	16	
Bachelorarbeit						5
Freie fachwissenschaftliche Wahlfächer			5			
Summe	164	60	120	55	40	240

Abbildung 3: Modulübersicht Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung

### 4.3 Lehrveranstaltungsübersicht

Lehrveranstaltungsübersicht					
Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich Ernährung					
Abk.	LV-Titel	LV-Typ	SWStd	ECTS-AP	SEM
1. Semester					
BWA.001	Einführung in Lehren und Lernen (STEOP)	VO	2	3	1
BWA.002	Orientierung im Berufsfeld (STEOP)	UE	1	1	1
EB1.1FD01	Propädeutik des fachbezogenen Unterrichts (STEOP)	SE	2	2	1
EB1.1FD02	Einführung in die Pädagogisch Praktischen Studien (STEOP)	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	VU	2	3	1
EB1.2FW02	Humanernährung 1	VU	2	2	1
EB1.2FW03	Humanbiologie 1	VO	2	2	1
EB1.3FW01	Küchenpraktische Grundlagen 1	UE	5	4	1
EB1.3FW02	Servicepraktische Grundlagen 1	SE	2	1,5	1
EB1.3FW03	Grundlagen Ernährung (STEOP)	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					
BWA.003	Theorie und Praxis des Unterrichts	PS	2	2	2
BWA.03a	PPS: Orientierungspraktikum: Theorie und Praxis des Unterrichts	PR	1	2	2
BWA.004	Entwicklung und Person	VO	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	2
EB2.1FW04	Angewandte Informatik 2	UE	1,5	2	2
EB2.2FW01	Biochemie	VU	2	3	2
EB2.2FW02	Humanbiologie 2	VO	2	2,5	2
EB2.2FW03	Humanernährung 2	VU	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 Küchentheoretische und küchenpraktische Grundlagen	SE	1	1	2
EB2.4FW01	Prozess- und Organisationsplanung	SE	1,5	2	2
EB2.4FW02	Getränkemanagement	SE	1	1,5	2
EB2.4FW03	Servicepraktische Grundlagen 2	UE	1	1	2
EB2.4FW04	Arbeitswissenschaft 2	SE	1	1,5	2
3. Semester					
BWB.001	Grundlagen und Grundbegriffe der Pädagogik	VO	2	2	3
BWB.003	Gesellschaftliche Bedingungen von Bildungsprozessen	VO	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	1,5	3
EB3.4FW02	Betriebsmanagement	VO	1,5	2	3
EB3.4FW03	Projektmanagement	VO	0,5	1	3
EB3.4FD04	FD Betriebsmanagement	SE	1	0,5	3

Abk.	LV-Titel	LV-Typ	SWStd	ECTS-AP	SEM
<b>4. Semester</b>					
BWB.002	Einführung in pädagogische Forschung	PS	2	2	4
BWB.02a	PPS 1: Einführung in pädagogische Forschung	PR	0	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	3,5	4
EB4.3FD02	FD Küchenpraxis	SE	1,5	1,5	4
EB4.4FW01	Restaurantmanagement 2	UE	2	2,5	4
EB4.4FD02	FD Großküchenmanagement	SE	1	0,5	4
EB4.4FW03	Großküchenmanagement 2	UE	3	4	4
EB4.4FW04	Berufspraxis 1	PR		3	4
<b>5. Semester</b>					
BWC.001	Grundlagen pädagogischer Professionalisierung	VO	1	2	5
BWC.003	Diversität und Inklusion	SE	2	2	5
BWC.03a	PPS 2: Diversität und Inklusion	PR	0	2	5
BWE.001	Bildungswissenschaftliche Theorien im gesellschaftlichen Spannungsfeld	VO	2	2	5
BWE.002	Individualität, Differenz und soziale Dynamik in Lerngemeinschaften	SE	2	3	5
EB5.1FD01	Schulpraktikum 1 an der Ausbildungsschule	PR		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	2,5	5
EB5.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft 1	VO	2	2,5	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
EB5.3FD05	Unterricht mit digitalen Medien 1	SE	1	1	5
EB5.3FD04	Berufspraxis 2	PR		2	5
<b>6. Semester</b>					
BWC.002	Interaktionsprozesse im pädagogischen Kontext	SE	2	2	6
BWC.004	Pädagogische Diagnostik, Förderung und Leistungsbeurteilung	SE	2	2	6
BWC.0ab	PPS 3: Pädagogische Diagnostik, Förderung und Leistungsbeurteilung	PR	0	2	6
BWF.001	Wissenschaftstheorie und Forschungsmethoden	VO	2	3	6
BWF.002	Methoden empirischer Bildungsforschung	SE	2	2	6
EB6.1FD01	Schulpraktikum 2 an der Ausbildungsschule	PR		3,5	6
EB6.1FD02	FD Abschließende Prüfungen an BMHS	SE	0,5	1	6
EB6.1FD03	Leistungsbeurteilung	SE	1	1	6
EB6.1FD04	FD Reflexion der Praktika	SE	0,5	0,5	6
EB6.2FW01	Diätetik 2	SE	1,5	3	6
EB6.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie 2	SE	1,5	3	6
EB6.2FW03	Evidenzbasierte Ansätze in der Ernährung	SE	0,5	1	6
EB6.2FD04	FD Ernährung in der Prävention	SE	1	0,5	6
EB6.3FW01	Professionalisierung in Küchen- und Restaurantmanagement	UE	3	5	6
EB6.3FD03	FD Ernährungsökologie	SE	0,5	0,5	6
<b>7. Semester</b>					
BWD.001	Grundlagen und Entwicklung des Bildungswesens im nationalen und internationalen Vergleich	VO	2	2	7
BWD.002	Qualitätssicherung und Evaluation	SE	1	1	7
BWD.02a	PPS 4: Forschungspraktikum: Qualitätssicherung und Evaluation	PR	0	2	7
BWH.001 oder BWI.002	Regionale Schwerpunktsetzung: Vernetzung und Kooperation in Schule und Umf. oder Aktuelle Befunde der Bildungsforschung	VO	2	2	7
BWH.002 oder BWI.001	Pädagogisch professionelles Selbstverständnis und Selbstmanagement oder Forschungskolloquium	SE	2	3	7
EB7.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 5	UE	2	4	7
EB7.1FD02	FD Erwachsenenbildung	SE	1	2	7
EB7.1FD04	Unterricht mit digitalen Medien 2	SE	1	2	7
EB7.2FW01	Ernährungspsychologie	VO	0,5	1	7
EB7.2FW02	Betriebliche Gesundheitsförderung und Gesundheitstourismus	SE	1,5	2	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	0,5	7

Abk.	LV-Titel	LV-Typ	SWStd	ECTS-AP	SEM
<b>8. Semester</b>					
BWD.004	Gebundene Wahlfächer: <sup>5</sup> Aktuelle bildungswissenschaftliche Herausforderungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gender Studies</li> <li>• Diversitätsbereiche</li> <li>• Unterrichts- und Organisationsentwicklung</li> <li>• aktuelle Themen der BWG</li> <li>• philosophische Aspekte der Bildung</li> <li>• Medien und Bildung</li> <li>• Anthropologie</li> </ul>	SE	3	5	8
BWJ.001	Aktuelle bildungswissenschaftliche Herausforderungen: Sprachliche Bildung und Mehrsprachigkeit in Schule und Gesellschaft	VO	1	2	8
BWJ.002	Gebundene Wahlfächer	SE	2	3	8
EB8.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 6	UE	2	4	8
EB8.1FD02	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

---

<sup>5</sup> Das LV-Angebot wird aktuell nach den institutionellen Gegebenheiten erstellt.

## 4.4 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>BWD</u> Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel 10 ECTS-AP incl. 5 ECTS-AP GWF	<u>BWJ</u> Bildungswissenschaftliche Schwerpunktsetzungen 5 ECTS-AP	<u>EPP6</u> Pädagogisch Praktische Studien 6 - Sekundarstufe 8 ECTS-AP incl. 8 ECTS-AP PPS	<u>EAE</u> Angewandtes Ernährungsmanagement 7 ECTS-AP						
7. Semester		<u>BWH</u> Pädagogische Professionalisierung II oder <u>BWI</u> Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis 5 ECTS-AP	<u>EPP5</u> Pädagogisch Praktische Studien 5 - Erwachsenenbildung 8 ECTS-AP incl. 6 ECTS-AP PPS	<u>EBG</u> Bereiche der Gesundheitsförderung 7 ECTS-AP						
6. Semester	<u>BWC</u> LehrerInnenberuf als Profession 12 ECTS-AP incl. 2 ECTS-AP PPS im 6. Sem	<u>BWF</u> Bildungswissenschaftliche Forschung 5 ECTS-AP	<u>EPP4</u> Pädagogisch Praktische Studien 4 -- Unterricht an BMHS 4 6 ECTS-AP incl. 6 ECTS-AP PPS	<u>ENB1</u> Naturwissenschaftliche Bildung 5 7,5 ECTS-AP	<u>EKRM</u> Küchen- und Restaurantmanagement 5,5 ECTS-AP				Blockpraxis 2	
5. Semester		<u>BWE</u> Pädagogische Professionalisierung I 5 ECTS-AP	<u>EPP3</u> Pädagogisch Praktische Studien 3 -- Unterricht an BMHS 3 5 ECTS-AP incl. 4 ECTS-AP PPS		<u>ESE</u> Spezifische Bereiche der Ernährungswissenschaft 6 ECTS-AP	<u>EGH5</u> Gastronomie und Hotellerie 5 8 ECTS-AP			Berufspraxis 2 Blockpraxis 1	
4. Semester	<u>BWB</u> Bildungstheorie und Gesellschaftskritik 8 ECTS-AP incl. 2 ECTS-AP PPS im 4. Sem		<u>EPP2</u> Pädagogisch Praktische Studien 2 -- Unterricht an BMHS 2 5 ECTS-AP incl. 2 ECTS-AP PPS	<u>ENB4</u> Naturwissenschaftliche Bildung 4 6 ECTS-AP	<u>EKM</u> Küchenmanagement 5 ECTS-AP	<u>EGH4</u> Gastronomie und Hotellerie 4 10 ECTS-AP			Berufspraxis 1	
3. Semester			<u>EPP1</u> Pädagogisch Praktische Studien 1 -- Unterricht an BMHS 1 5 ECTS-AP incl. 3 ECTS-AP PPS	<u>ENB3</u> Naturwissenschaftliche Bildung 3 8 ECTS-AP	<u>ESA</u> Spezielle betriebliche Aspekte 5 ECTS-AP	<u>EGH3</u> Gastronomie und Hotellerie 3 8 ECTS-AP				
2. Semester	<u>BWA</u> Lehren und Lernen 10 ECTS-AP incl. 2 ECTS-AP PPS im 2. Sem		<u>EBG</u> Grundlagen der Berufspädagogik 5 ECTS-AP	<u>ENB2</u> Naturwissenschaftliche Bildung 2 8 ECTS-AP	<u>EEB2</u> Grundlagen der Ernährungswirtschaftl. Bildung 2 5 ECTS-AP	<u>EGH2</u> Gastronomie und Hotellerie 2 6 ECTS-AP				
1. Semester			<u>EBP</u> Einführung in die Berufspädagogik 5 ECTS-AP incl. 1 ECTS-AP PPS	<u>ENB1</u> Naturwissenschaftliche Bildung 1 7 ECTS-AP	<u>EEB1</u> Grundlagen der Ernährungswirtschaftl. Bildung 1 7,5 ECTS-AP	<u>EGH1</u> Gastronomie und Hotellerie 1 6,5 ECTS-AP				
Freie fachwissenschaftliche Wahlfächer 5 ECTS-AP										
Bachelorarbeit 5 ECTS-AP										

Abbildung 5: Studienverlauf - Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung

# II Modulraster

## 5. Modulbeschreibungen

### 5.1 Modulbeschreibungen BWG - Bildungswissenschaftliche Grundlagen

#### 5.1.1 BWA – Lehren und Lernen

<i>Kurzzeichen/Modulbezeichnung:</i> <b>BWA/Lehren und Lernen</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>7</b>	ECTS-AP: <b>10</b> <b>(davon 2 PPS)</b>	Modulart <b>PM</b>	SEM <b>1, 2</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<p><b>Inhalt:</b> 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> <p><b>Inhaltspunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteristika pädagogischer Berufe (STEOP)</li> <li>• Erziehungswissenschaftliche, psychologische und soziologische Grundlagen des Lehrens und Lernens in Bezug auf pädagogische Handlungsfelder (STEOP)</li> <li>• Unterrichtsorganisation, Didaktik und Unterrichtsforschung – Begleitung von Bildungsprozessen, Gestaltung von Lehr-/Lernprozessen und Lernräumen</li> <li>• Unterrichtsgestaltung mit Medien und Medienpädagogik</li> <li>• Lernen als biographischer Prozess</li> <li>• Begleitung und Unterstützung von Lernprozessen</li> </ul>								
<p><b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> Die AbsolventInnen des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen wesentliche Anforderungen pädagogischer Berufe und können sich im Berufsfeld orientieren (STEOP);</li> <li>• kennen erziehungswissenschaftliche, psychologische und soziologische Grundlagen des Lehrens und Lernens und deren anthropologische Hintergründe (STEOP);</li> <li>• kennen theoretische Konzepte und Modelle für kognitive, körperliche, emotionale und soziale Entwicklungsverläufe;</li> <li>• kennen grundlegende Konzepte der Didaktik und Befunde der Unterrichtsforschung;</li> <li>• haben grundlegende Kenntnisse von kooperativen Arbeitsformen und Dynamiken in Lerngemeinschaften;</li> <li>• verfügen über ein Basiswissen zur Unterstützung und Förderung von Lernprozessen;</li> <li>• können Medien und Arbeitsmaterialien entsprechend dem neuesten Stand der informations- und medientechnischen Entwicklung und unter Berücksichtigung mediendidaktischer Gesichtspunkte einschätzen;</li> <li>• kennen relevante Ergebnisse der Biografieforchung und deren Bedeutung für Bildungsprozesse;</li> <li>• können im Sinne eines forschenden Zugangs zur Praxis Lehr- und Lernprozesse strukturiert beobachten und daraus Schlüsse ziehen.</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
BWA.001	Einführung in Lehren und Lernen (STEOP)	VO	BWG	-	-	2	3	1
BWA.002	Orientierung im Berufsfeld (STEOP)	UE	BWG	27	-	1	1	1
BWA.003	Theorie und Praxis des Unterrichts	PS	BWG	27	BWA.002	2	2	2
BWA.03a	PPS: Orientierungspraktikum: Theorie und Praxis des Unterrichts	PR	PPS	5	BWA.002	1	2	2
BWA.004	Entwicklung und Person	VO	BWG	27	-	1	2	2

## 5.1.2 BWB – Bildungstheorie und Gesellschaft

Kurzzeichen/Modulbezeichnung:								
<b>BWB/Bildungstheorie und Gesellschaft</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>5</b>	ECTS-AP: <b>8</b> (davon 2 PPS)	Modulart <b>PM</b>	SEM <b>3, 4</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<p><b>Inhalt:</b>            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><b>Inhaltspunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in Grundbegriffe und Theorien der Allgemeinen Pädagogik und der Bildungssoziologie</li> <li>• Praxisbezogene Methoden der pädagogischen Forschung sowie deren wissenschaftstheoretische und methodologische Grundlagen</li> <li>• Das Theorie-Praxis-Verhältnis und seine Herausforderungen</li> <li>• Gesellschaftliche Bedingungen von Bildungsprozessen</li> </ul>								
<p><b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b>            Die AbsolventInnen des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen grundlegende Begriffe und Theorien der Allgemeinen Pädagogik sowie der Bildungssoziologie und deren Relevanz für den LehrerInnenberuf;</li> <li>• kennen Forschungsmethoden und deren Möglichkeiten für die pädagogische Praxis;</li> <li>• kennen Zugänge zum Theorie-Praxis-Verhältnis und wissen um dessen Relevanz für pädagogische Handlungsfelder;</li> <li>• können Erziehungs- und Bildungsprozesse aus einer gesellschaftskritischen Perspektive betrachten;</li> <li>• können Bildungsinstitutionen und deren AkteurInnen als Teil sozialer Ordnungen wahrnehmen.</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
BWB.001	Grundlagen und Grundbegriffe der Pädagogik	VO	BWG	-	-	2	2	3
BWB.002	Einführung in pädagogische Forschung	PS	BWG	27	BWA.003 BWA.03a	2	2	4
BWB.02a	PPS 1A: Einführung in pädagogische Forschung	PR	PPS	-	BWA.003 BWA.03a	0	2	4
BWB.004	Gesellschaftliche Bedingungen von Bildungsprozessen	VO	BWG	-	-	1	2	3

### 5.1.3 BWC – LehrerInnenberuf als Profession

Kurzzeichen/Modulbezeichnung:								
<b>BWC/LehrerInnenberuf als Profession</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>7</b>	ECTS-AP: <b>12</b> (davon 4 PPS)	Modulart <b>PM</b>	SEM <b>5, 6</b>	Voraus. <b>BWA</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt:</b>								
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.								
<b>Inhaltspunkte:</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Professionsverständnis zwischen gesellschaftlichen Anforderungen und Praxis</li> <li>• Methoden der Reflexion in pädagogischen Berufen</li> <li>• Lehren als biographischer Prozess</li> <li>• Diversität und Heterogenität in Bildungs- und Vermittlungsprozessen – grundlegende Orientierung</li> <li>• Theorie und reflektierte Praxis der pädagogischen Diagnose und der Leistungsbeurteilung sowie Beobachtung, Erfassen und Dokumentation von Bildungsprozessen</li> <li>• Grundlagen von Klassenmanagement und -führung</li> <li>• Professionelle Kooperation, Kommunikation und Beratung</li> <li>• Rechtliche Rahmenbedingungen und administrative Aufgaben</li> </ul>								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b>								
Die AbsolventInnen des Moduls								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, das Spannungsfeld von institutionellen Aufgaben und gesellschaftlichen Erwartungshaltungen mit der Entwicklung ihrer eigenen professionellen Rolle in Beziehung zu setzen;</li> <li>• kennen ausgewählte Forschungsergebnisse und Forschungsmethoden der pädagogischen Professionsforschung;</li> <li>• können ihr eigenes pädagogisches Handeln mit geeigneten Methoden reflektieren und daraus gewonnene Erkenntnisse für die eigene professionelle Weiterentwicklung nutzen;</li> <li>• können sich kritisch mit der eigenen Schul- und Lernbiographie auseinandersetzen, die daraus resultierenden Einstellungen zum Lernen analysieren und persönliche Entwicklungsaufgaben ableiten;</li> <li>• 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;</li> <li>• können relevante Erkenntnisse aus fachspezifischer Geschlechterforschung für Lehr-/Lernprozesse und Unterricht berücksichtigen;</li> <li>• 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;</li> <li>• kennen typische Interaktionen zwischen LehrerInnen und SchülerInnen, wissen um die Grundlagen lernförderlicher und störungspräventiver Klassenführung und kennen elementare Strategien der Konfliktlösung;</li> <li>• kennen die Grundlagen der Beratung von SchülerInnen sowie von Eltern und Erziehungsberechtigten;</li> <li>• kennen die wesentlichen gesetzlichen Rahmenbedingungen professioneller pädagogischer Arbeit;</li> <li>• verfügen über administrative Grundkenntnisse im Bereich pädagogischer Tätigkeitsfelder.</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
BWC.001	Grundlagen pädagogischer Professionalisierung	VO	BWG	-	-	1	2	5
BWC.002	Interaktionsprozesse im pädagogischen Kontext	SE	BWG	27	-	2	2	6
BWC.003	Diversität und Inklusion	SE	BWG	27	-	2	2	5
BWC.03a	PPS 2A: Diversität und Inklusion	PR	PPS	-	-	0	2	5
BWC.004	Pädagogische Diagnostik, Förderung und Leistungsbeurteilung	SE	BWG	27	-	2	2	6
BWC.0ab	PPS 3B: Pädagogische Diagnostik, Förderung und Leistungsbeurteilung	PR	PPS	5	-	0	2	6

## 5.1.4 BWD – Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>BWD/Schulentwicklung und Bildungssystem im Wandel</b>								
Modulniveau: <b>BA</b>	SWStd <b>6</b>	ECTS-AP: <b>10</b> <b>(davon 2 PPS und 5 GWF)</b>	Modulart <b>PM</b>	SEM <b>7, 8</b>	Voraus. <b>BWA</b>	Sprache: <b>Deutsch</b>	Institution/en: <b>PHSt</b>	
<p><b>Inhalt:</b> 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. Als kennzeichnendes Element gegenwärtiger Bedingungen von Bildungssystemen werden Diversität und Heterogenität sowie deren Einfluss auf Bildungsprozesse vertiefend thematisiert.</p> <p><b>Inhaltspunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung des Bildungswesens im nationalen und internationalen Kontext</li> <li>• Methoden und empirische Zugänge der Schul- und Unterrichtsforschung</li> <li>• Qualitätssicherung und Evaluation</li> <li>• Theoretische Konzeptionen von Schulentwicklung, aktuelle bildungspolitische Initiativen und Diskussionen</li> <li>• Modelle partizipativer Schulentwicklung und deren Umsetzung</li> </ul> <p><b>Gebundene Wahlfächer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversität und Heterogenität in Bildungs- und Vermittlungsprozessen – individuelle Vertiefung</li> <li>• Gender Studies bzw. Frauen- und Geschlechterforschung</li> <li>• Bildungsinstitutionen als Reproduktionsstätte sozialer Ordnungen und Ort von Privilegierung und Deprivilegierung</li> </ul>								
<p><b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> Die AbsolventInnen des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die historische Entwicklung der Bildungsinstitutionen und wissen über nationale und internationale Entwicklungen im Bildungswesen Bescheid;</li> <li>• können unter Anleitung Praxisforschungsprojekte planen und durchführen;</li> <li>• können Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -entwicklung im Bildungswesen auf das eigene Handlungsfeld hin beurteilen und anwenden;</li> <li>• kennen Modelle und Theorien partizipativer Schul- und Unterrichtsentwicklung und Möglichkeiten, diese teamorientiert umzusetzen;</li> <li>• kennen theoretische Konzeptionen inklusiver Schulentwicklung sowie darauf bezogene bildungspolitische Initiativen und Diskurse;</li> </ul> <p><b>Gebundene Wahlfächer:</b> Die AbsolventInnen des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SW-Std	ECTS-AP	SEM
BWD.001	Grundlagen und Entwicklung des Bildungswesens im nationalen und internationalen Vergleich	VO	BWG	-	-	2	2	7
BWD.002	Qualitätssicherung und Evaluation	SE	BWG	27	-	1	1	7
BWD.02a	Forschungspraktikum: Qualitätssicherung und Evaluation	PR	PPS	5	-	0	2	7
BWD.004	Gebundene Wahlfächer: <sup>6</sup> Aktuelle bildungswissenschaftliche Herausforderungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gender Studies</li> <li>• Diversitätsbereiche</li> <li>• Unterrichts- und Organisationsentwicklung</li> <li>• aktuelle Themen der BWG</li> </ul>	SE	BWG	27	-	3	5	8

<sup>6</sup> Das LV-Angebot wird aktuell nach den institutionellen Gegebenheiten erstellt.

	<ul style="list-style-type: none"><li>• philosophische Aspekte der Bildung</li><li>• Medien und Bildung</li><li>• Anthropologie</li></ul>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

### 5.1.5 BWE – Pädagogische Professionalisierung I

Kurzzeichen/Modulbezeichnung:									
<b>BWE/Pädagogische Professionalisierung I</b>									
Modulniveau	SWStd	ECTS-AP:	Modulart	SEM	Voraus.	Sprache	Institution/en		
<b>BA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>PM</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>Deutsch</b>	<b>PHSt</b>		
<b>Inhalt:</b>									
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.									
<b>Inhaltspunkte:</b>									
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktuelle gesellschaftliche und bildungspolitische Herausforderungen</li> <li>• Bildungswissenschaftliche Diskurse</li> <li>• Institutionelle Rahmenbedingungen</li> <li>• Umgang mit Differenz</li> <li>• Klassenführung und Umgang mit schwierigen Situationen</li> </ul>									
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b>									
Die AbsolventInnen des Moduls									
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• können als Mitglieder eines Teams agieren und kennen relevante NetzwerkpartnerInnen und Unterstützungssysteme;</li> <li>• können mit kultureller, ethnischer, religiöser, alters-, geschlechts- und sprachbezogener, begabungs- und behinderungsbezogener Diversität von Lerngruppen auf inklusive Weise umgehen;</li> <li>• sind in der Lage, Klassen auf lernförderliche Weise zu führen und können Strategien der Konfliktprävention und -lösung anwenden.</li> <li>• kennen Strategien der Konfliktprävention und -lösung.</li> </ul>									
<b>Lehrveranstaltungen</b>									
Abk.	LV/Name		LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
BWE.001	Bildungswissenschaftliche Theorien im gesellschaftlichen Spannungsfeld		VO	BWG	-	-	2	2	5
BWE.002	Individualität, Differenz und soziale Dynamik in Lerngemeinschaften		SE	BWG	27	-	2	3	5

## 5.1.6 BWF – Bildungswissenschaftliche Forschung

<i>Kurzzeichen/Modulbezeichnung:</i>								
<b>BWF/Bildungswissenschaftliche Forschung</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>4</b>	ECTS-AP: <b>5</b>	Modulart <b>PM</b>	SEM <b>6</b>	Voraus. -	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt:</b> 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.								
<b>Inhaltspunkte:</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wissenschaftstheoretische Problemstellungen</li> <li>• Qualitative und quantitative Forschungsmethoden</li> <li>• Partizipative Forschungszugänge</li> <li>• Evaluationsforschung, Qualitätssicherung und -entwicklung im Bildungswesen</li> </ul>								
<b>Kompetenzen:</b>								
Die AbsolventInnen des Moduls								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen ausgewählte Zugänge, Methoden, ethische Dimensionen und Qualitätskriterien bildungswissenschaftlicher Forschung;</li> <li>• kennen wissenschaftstheoretische Positionen und deren Implikationen im Hinblick auf den Forschungsprozess.</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
BWF.001	Wissenschaftstheorie und Forschungsmethoden	VO	BWG	-	-	2	3	6
BWF.002	Methoden empirischer Bildungsforschung	SE	BWG	27	-	2	2	6

## 5.1.7 BWH – Pädagogische Professionalisierung II

<i>Kurzzeichen/Modulbezeichnung:</i>										
<b>BWH/Pädagogische Professionalisierung II</b>										
Modulniveau	SWStd	ECTS-AP:	Modulart	SEM	Voraus.	Sprache	Institution/en			
<b>BA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>WM</b>	<b>7</b>	<b>BWE</b>	<b>Deutsch</b>	<b>PHSt</b>			
Wahlmodul: Pädagogische Professionalisierung II oder Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis										
<b>Inhalt:</b> Das Modul „Pädagogische Professionalisierung II“ beinhaltet die Weiterentwicklung des professionellen Selbstverständnisses, die kollegiale Zusammenarbeit und professionelle Kooperation mit NetzwerkpartnerInnen sowie Beratungstätigkeiten.										
<b>Inhaltspunkte:</b>										
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kooperation und Vernetzung</li> <li>• Pädagogisch professionelles Selbstverständnis und Selbstmanagement</li> </ul>										
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b>										
Die AbsolventInnen des Moduls										
<ul style="list-style-type: none"> <li>• können ihre persönliche Belastbarkeit einschätzen und wissen um die Möglichkeit, sich professioneller Unterstützung zu bedienen;</li> <li>• können ihr eigenes pädagogisches Handeln mit geeigneten Methoden reflektieren und daraus gewonnene Erkenntnisse für die eigene professionelle Weiterentwicklung nutzen;</li> <li>• können in Teams sach- und aufgabenorientiert zusammenarbeiten und kollegiale Beratung nutzen;</li> <li>• können SchülerInnen und relevante Personen in deren Umfeld beraten;</li> <li>• kennen NetzwerkpartnerInnen und Unterstützungssysteme und wissen um Möglichkeiten der Zusammenarbeit</li> </ul>										
<b>Lehrveranstaltungen</b>										
Abk.	LV/Name			LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
BWH.001	Regionale Schwerpunktsetzung: Vernetzung und Kooperation in Schule und Umfeld			VO	BWG	-	BWE	2	2	7
BWH.002	Pädagogisch professionelles Selbstverständnis und Selbstmanagement			SE	BWG	27	BWE	2	3	7

## 5.1.8 BWI- Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>BWI/Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>4</b>	ECTS-AP: <b>5</b>	Modulart <b>WM</b>	SEM <b>7</b>	Voraus. <b>BWF</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
Wahlmodul: Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis oder Pädagogische Professionalisierung II								
<b>Inhalt:</b> Im Modul „Bildungswissenschaftliche Forschungspraxis“ werden unter Begleitung auf der Basis des aktuellen Stands der wissenschaftlichen Diskussion eigene Forschungsprojekte entwickelt, durchgeführt und diskutiert.								
<b>Inhaltspunkte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung und Durchführung eigener Forschungsvorhaben</li> <li>• aktuelle Forschungsergebnisse der Schul- und Unterrichtsforschung und ihre Relevanz für die Praxis</li> </ul>								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> Die AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen aktuelle Forschungsergebnisse der Schul- und Unterrichtsforschung und ihre Relevanz für die Praxis;</li> <li>• können sich in ausgewählten Themen literaturbasiert einen Überblick über den aktuellen Stand der wissenschaftlichen Diskussion verschaffen;</li> <li>• kennen professionsrelevante Forschungsergebnisse und können diese in eigenen Forschungsprojekten berücksichtigen;</li> <li>• sind in der Lage, unter Anleitung Forschungsdesigns zu konzipieren und umzusetzen;</li> <li>• können Ergebnisse eigener Forschungsvorhaben darstellen und diskutieren;</li> <li>• können Forschungsergebnisse interpretieren und daraus Konsequenzen für pädagogisches Handeln ableiten.</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
BW1.001	Forschungskolloquium	SE	BWG	27	BWF	2	3	7
BW1.002	Aktuelle Befunde der Bildungsforschung	VO	BWG	-	BWF	2	2	7

## 5.1.9 BWJ – Bildungswissenschaftliche Schwerpunktsetzungen

Kurzzeichen/Modulbezeichnung:								
<b>BWJ/ Bildungswissenschaftliche Schwerpunktsetzungen</b>								
Modulniveau	SWStd	ECTS-AP:	Modulart	SEM	Voraus.	Sprache	Institution/en	
<b>BA</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>PM</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>Deutsch</b>	<b>PHSt</b>	
<b>Bildungswissenschaftliche Schwerpunktsetzungen</b>								
<p><b>Inhalt:</b> Das Modul orientiert sich an aktuellen bildungswissenschaftlichen Herausforderungen und greift damit aktuelle sowie standortspezifische Themen auf.</p> <p><b>Inhaltspunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehrsprachigkeits- und Kulturkonzepte</li> <li>• schulische Rahmenbedingungen für sprachliche Bildung im Kontext von Mehrsprachigkeit</li> <li>• Bedeutung von Sprache als Medium des Wissenserwerbs und bildungssprachlicher Kompetenzen</li> </ul> <p><b>Gebundene Wahlfächer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertiefung der theoretischen Orientierung und der Handlungskompetenzen in ausgewählten Unterrichtsprinzipien oder in standortspezifischen Schwerpunkten</li> </ul>								
<p><b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> Die AbsolventInnen des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen gesellschaftliche Zusammenhänge von Mehrsprachigkeit und Migration und wissen um die Bedeutung bildungssprachlicher Kompetenzen für den Schulerfolg und die gesellschaftliche Teilhabe;</li> <li>• kennen verschiedene Mehrsprachigkeits- und Kulturkonzepte und können den gesellschaftlichen sowie individuellen Wert von sprachlicher und kultureller Vielfalt wahrnehmen und reflektieren;</li> <li>• kennen die Rahmenbedingungen der Institution Schule und sich daraus ergebende Handlungsmöglichkeiten zur sprachlichen Bildung;</li> <li>• kennen ihre Rolle als sprachliches Vorbild im Unterricht und reflektieren die Rolle von Sprache im Unterricht sowie die Bedeutung von Sprache als Medium des Wissenserwerbs und können diese den Lernenden bewusst machen</li> </ul> <p><b>Gebundene Wahlfächer:</b> Die AbsolventInnen des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können zu ausgewählten Unterrichtsprinzipien oder in ausgewählten standortspezifischen Schwerpunkten ihre Kenntnisse für ihr professionelles pädagogisches Handeln nutzbar machen.</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
BWJ.001	Aktuelle bildungswissenschaftliche Herausforderungen: Sprachliche Bildung und Mehrsprachigkeit in Schule und Gesellschaft	VO	BWG	-	-	1	2	8
BWJ.002	Gebundene Wahlfächer*: a Ausgewählte Unterrichtsprinzipien b Gewählter Schwerpunkt 1 c Gewählter Schwerpunkt 2	SE	BWG	27	-	2	3	8

\*) Das LV-Angebot wird aktuell nach den institutionellen Gegebenheiten erstellt.

## 5.2 Modulbeschreibungen - Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung

### 5.2.1 EBP - Einführung in die Berufspädagogik

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EBP - Einführung in die Berufspädagogik</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>4</b>	ECTS-AP <b>5</b>	Modulart <b>PM</b> Basismodul	Semester <b>1</b>	Voraus. -	Sprache <b>Deutsch/ Englisch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Propädeutik des fachbezogenen Unterrichts:</b> (STEOP) Das LehrerInnenbild aus ganzheitlicher Sicht; Grundlagen der Unterrichtsplanung, Lehrplan; Grundlagen der einzelnen Disziplinen der Fachwissenschaften <b>Einführung in die Pädagogisch Praktischen Studien:</b> (STEOP) Skills für erfolgreiche erste Schritte in der pädagogischen Praxis <b>Kommunikation und Rhetorik:</b> 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 <b>Englisch als Arbeitssprache 1:</b> Englisch im Front- und Backofficebereich in Hotellerie/Gastronomie								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>haben ein Spektrum an Grundlagen- und Orientierungswissen für ihr berufliches Handeln</li> <li>haben einen Überblick über die Disziplinen in den Fachwissenschaften, deren Verknüpfungen und die zu erreichenden Ziele im Rahmen der Ausbildung</li> <li>haben Präsentations- und Kommunikationskompetenz in der deutschen und in der englischen Sprache</li> <li>geben englische Bezeichnungen in Hotellerie und Gastronomie wider</li> <li>setzen gastronomische Fachbegriffe in Englischer Sprache korrekt ein</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus. -	SWStd	ECTS-AP	SEM
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

## 5.2.2 ENB1 - Naturwissenschaftliche Bildung 1

Kurzzzeichen/Modulbezeichnung: <b>ENB1 - Naturwissenschaftliche Bildung 1</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>6</b>	ECTS-AP <b>7</b>	Modulart <b>PM</b> <b>Basismodul</b>	Semester <b>1</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b>								
<p><b>Grundlagen Chemie:</b> Grundlagen der allgemeinen Chemie (Aufbau der Stoffe, Reaktivität, Löslichkeit, Säure, Base, Salze); Grundgerüste der organischen Chemie, Alkohole und Carbonylverbindungen</p> <p><b>Humanernährung 1:</b> 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</p> <p><b>Humanbiologie 1:</b> Von der Zelle zum Gewebe zum Organ/Organsystem: Aufbau und Funktion der vier Hauptgewebetypen des Menschen (Epithelgewebe, Binde- und Stützgewebe, Muskelgewebe, Nervengewebe) ausgehend von der jeweiligen charakteristischen Physiologie bzw. Anatomie der menschlichen Organsysteme; Spezielle Physiologie des Gastrointestinaltraktes, Immunsystem</p>								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b>								
AbsolventInnen des Moduls								
<ul style="list-style-type: none"> <li>wenden die Terminologie durch Beschreibung von Strukturen und Reaktionen einfacher Moleküle an</li> <li>erläutern die wesentlichen Begriffe der allgemeinen und organischen Chemie fachkompetent</li> <li>erläutern den Aufbau der Materie und die Grundlagen der Reaktivität</li> <li>nennen die Unterschiede zwischen Säuren, Basen und Salzen oder Atomen und Molekülen und erklären, wie Molekülstrukturen und Bindungen zustande kommen</li> <li>beschreiben die Lösungsgrundsätze von molekularen Substanzen</li> <li>erklären wichtige Grundgerüste der organischen Chemie und einfache Verbindungen mit funktionellen Gruppen</li> <li>beschreiben die Grundlagen der allgemeinen und organischen Chemie</li> <li>bewerten verschiedene Lebensmittel, um die Nahrungsmittelzufuhr bewusst und ausgewogen zu gestalten</li> <li>kennen die DACH-Referenzwerte für eine optimierte Nährstoffzufuhr und die Grenzen deren Verwendung</li> <li>berechnen den individuellen Nährstoffbedarf des Menschen und Lebensmittelmengen zur Bedarfsdeckung</li> <li>definieren Anthropometrie und schätzen anthropometrische Größen einer Person ein</li> <li>verstehen die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und arbeiten lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen aus</li> <li>beschreiben die Anatomie und Physiologie ausgewählter Organsysteme des Menschen</li> <li>erläutern elementare biologische Vorgänge im menschlichen Organismus</li> <li>erklären exemplarisch Ursachen und Zusammenhänge von Gesundheit und Krankheit</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
EB1.2FW01	Grundlagen Chemie	VU	FW	27	-	2	3	1
EB1.2FW02	Humanernährung 1	VU	FW	27	-	2	2	1
EB1.2FW03	Humanbiologie 1	VO	FW	-	-	2	2	1

### 5.2.3 EEB1 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 1

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

## 5.2.4 EGH1 - Gastronomie und Hotellerie 1

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

## 5.2.5 EGB - Grundlagen der Berufspädagogik

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

## 5.2.6 ENB2 - Naturwissenschaftliche Bildung 2

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>ENB2 - Naturwissenschaftliche Bildung 2</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd 6,5	ECTS-AP <b>8</b>	Modulart <b>PM</b> <b>Basismodul</b>	Semester <b>2</b>	Vorauss. -	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Biochemie:</b> Struktur, Funktion und biologische Bedeutung der Biomoleküle; Einführung in den Energiestoffwechsel und Erarbeitung von grundlegenden Stoffwechselprozessen und deren Steuerung im menschlichen Organismus <b>Humanbiologie 2:</b> Kommunikationssysteme des menschlichen Körpers; Anatomie und Funktion des Nervensystems sowie des endokrinen Systems - Verdauungstrakt; Sinnesorgane als wichtige Bestandteile des menschlichen Kommunikationssystems, Grundlagen der Humangenetik <b>Humanernährung 2:</b> 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								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreiben die Struktur und Funktion der biologisch relevanten Moleküle</li> <li>• erläutern den Aufbau des menschlichen Genoms und die Weitergabe der genetischen Information</li> <li>• beschreiben die grundlegenden Reaktionen des Energiestoffwechsels sowie kataboler Prozesse von Biomolekülen beim Menschen</li> <li>• legen biochemische und physiologische Zusammenhänge im Organismus dar</li> <li>• beschreiben die Funktionsweise sowie den Aufbau des menschlichen Nerven- und Hormonsystems und deren Bedeutung für Steuerungs- und Kommunikationsvorgänge innerhalb des menschlichen Organismus</li> <li>• beschreiben den Aufbau des humanen Genoms</li> <li>• wissen über Auswirkungen von Mutationen Bescheid und erläutern die Epigenetik als Bindeglied zwischen Umwelteinflüssen und Genen</li> <li>• wissen über die Grundlagen der Makronährstoffe, den Nährstoffbedarf und Referenzwerte Bescheid</li> <li>• beurteilen die Versorgungssituation mit energieliefernden Nährstoffen in Österreich im internationalen Vergleich</li> <li>• bewerten die Auswirkungen einer Über- bzw. Unterversorgung von energieliefernden Nahrungsbestandteilen für unterschiedliche Personengruppen</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Vorauss.	SWStd	ECTS-AP	SEM
EB2.2FW01	Biochemie	VU	FW	27	-	2	3	2
EB2.2FW02	Humanbiologie 2	VO	FW	-	-	2	2,5	2
EB2.2FW03	Humanernährung 2	VU	FW	27	-	2,5	2,5	2

## 5.2.7 EEB 2 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 2

Kurzzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EEB2 - Grundlagen der Ernährungswirtschaftlichen Bildung 2</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>5</b>	ECTS-AP <b>5</b>	Modulart <b>PM</b> <b>Basismodul</b>	Semester <b>2</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Küchenpraktische Grundlagen 2:</b> 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 <b>Küchentheoretische Grundlagen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul> <b>FD Küchentheoretische und küchenpraktische Grundlagen:</b> Strukturierte und sprachensible Darstellung der Grundrezepturen, Konzeption und Erprobung exemplarischer Beispiele für den Unterricht								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>setzen Kenntnisse für die Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Speisen, Speisenfolgen und Menüs unter Berücksichtigung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Erfordernisse praktisch um</li> <li>wenden fachspezifische Software zur Planung und Analyse von Rezepturen und Tagesspeiseplänen an</li> <li>analysieren und interpretieren Basisrezepturen und deren Ableitungen</li> <li>beschreiben und unterscheiden Organisationsprinzipien im Bereich von Betriebsküchen</li> <li>beherrschen die Fachsprache der Küche und setzen diese in der betrieblichen Kommunikation ein</li> <li>bereiten Rezepturen schülergerecht unter Verwendung der Fachsprache auf</li> <li>können Lebensmittel und Getränke sensorisch prüfen</li> <li>entwickeln und erproben Umsetzungsbeispiele für den Unterricht</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SW-Std	ECTS-AP	SEM
EB2.3FW01	Küchenpraktische Grundlagen 2	UE	FW	12		3	3	2
EB2.3FW02	Küchentheoretische Grundlagen	SE	FW	27		1	1	2
EB2.3FD03	FD küchentheoretische und küchenpraktische Grundlagen	SE	FD	27		1	1	2

## 5.2.8 EGH2 - Gastronomie und Hotellerie 2

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EGH2 - Gastronomie und Hotellerie 2</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>4,5</b>	ECTS-AP <b>6</b>	Modulart <b>PM Basismodul</b>	Semester <b>2</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Prozess- und Organisationsplanung:</b> Organisationsstrukturen in der Aufbau- und Ablauforganisation unter Berücksichtigung der Organisationsgrundsätze, Planungsinstrumente; Personalmanagement <b>Getränkemanagement:</b> Weinland Österreich und internationale Weinwelt <b>Servicepraktische Grundlagen 2:</b> Spezifische Grundlagen, Speisen- und Getränkeservice, Gästebetreuung <b>Arbeitswissenschaften 2:</b> Arbeitsschutz und betriebliche Gesundheitsförderung, Arbeitsumgebung, ergonomische Gestaltung								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen strukturierte Prozess- und Organisationsplanung und setzen diese im Prozess idealtypisch um</li> <li>• vernetzen theoretische Planungskennnisse mit betrieblichen Anforderungen</li> <li>• beschreiben das Weinland Österreich</li> <li>• beschreiben Charakteristika der internationalen Weinwelt und vergleichen sie mit Österreich</li> <li>• können Weine situationsadäquat einkaufen und fachgerecht lagern</li> <li>• sind in der Lage Gästekommunikation anlassbezogen zu führen sowie verkaufsfördernde Maßnahmen zu setzen</li> <li>• nennen Institutionen des Arbeitnehmerschutzes und deren Leistungen</li> <li>• erläutern Aufgaben und Zielsetzungen ergonomischer Erfordernisse und ihre Bedeutung für den vorbeugenden Schutz der Gesundheit</li> <li>• beschreiben Möglichkeiten der menschengerechten Arbeitsgestaltung</li> <li>• erkennen Mängel bei der Arbeitsgestaltung und können Maßnahmen zur Verbesserung vorschlagen</li> <li>• beherrschen die Fachsprache für das Service von Getränken und Speisen und setzen diese in der betrieblichen Kommunikation ein</li> <li>• pflegen korrekte Umgangsformen mit dem Gast</li> <li>• setzen spezifische Servicetechniken fachgerecht ein</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus.	SW- Std	ECTS-AP	SEM
EB2.4FW01	Prozess- und Organisationsplanung	SE	FW	27	-	1,5	2	2
EB2.4FW02	Getränkemanagement	SE	FW	27	-	1	1,5	2
EB2.4FW03	Servicepraktische Grundlagen 2	UE	FW	12	-	1	1	2
EB2.4FW04	Arbeitswissenschaft 2	SE	FW	27	-	1	1,5	2

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

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

### 5.2.10 ENB3 - Naturwissenschaftliche Bildung 3

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

### 5.2.11 EGH3 - Gastronomie und Hotellerie 3

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EGH3 - Hotellerie und Gastronomie 3</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>8</b>	ECTS-AP <b>8</b>	Modulart <b>PM Basismodul</b>	Semester <b>3</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch/ Englisch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Restaurantmanagement 1:</b> Serviersysteme- und -arten, das Service von Mahlzeiten im Tagesverlauf, erweitertes Getränkeservice, Qualitätssicherungsmaßnahmen im Restaurant <b>FD Englisch als Arbeitssprache</b> Gestaltung von Unterrichtssequenzen in englischer Sprache <b>Großküchenmanagement 1:</b> Softwareunterstützte Planung und Herstellung von Menüs für die Gemeinschaftsverpflegung; <b>Restaurantküchenmanagement 1:</b> 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								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>• führen Servicearbeiten in einem Restaurant der gehobenen Kategorie selbstständig durch</li> <li>• leiten Arbeitsprozesse an und evaluieren diese</li> <li>• kennen Bedeutung und Maßnahmen der Qualitätssicherung und können diese anwenden</li> <li>• entwickeln und trainieren Unterrichtssequenzen in englischer Sprache</li> <li>• können softwareunterstützt mehrgängige Menüs für eine gesundheitsförderliche Ernährung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen planen und umsetzen</li> <li>• beurteilen vollwertige Ernährung als eine Ernährungsform, die ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zufolge als Dauerkost geeignet ist</li> <li>• adaptieren und erstellen Rezepturen und Menüs, die den Anforderungen der Vollwertkost entsprechen</li> <li>• setzen die Prinzipien der vollwertigen Ernährung praktisch um</li> <li>• adaptieren und erstellen Rezepturen und Menüs für definierte Personengruppen und setzen diese praktisch um</li> <li>• setzen fachspezifische Software zur Planung und Analyse von Rezepturen und Tagesspeiseplänen ein</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS- AP	SEM
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

## 5.2.12 ESA - Spezielle betriebliche Aspekte

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

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

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

Lehrveranstaltungen								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS- AP	SEM
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

## 5.2.14 ENB4 - Naturwissenschaftliche Bildung 4

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

## 5.2.15 EKM - Küchenmanagement

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

## 5.2.16 EGH4 - Gastronomie und Hotellerie 4

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EGH4 - Hotellerie und Gastronomie 4</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>6</b>	ECTS-AP <b>10</b>	Modulart <b>PM</b> <b>Aufbaumodul</b>	Semester <b>4</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b>								
<p><b>Restaurantmanagement 2:</b> Beschwerdemanagement, verkaufsfördernde Maßnahmen und aktiver Verkauf, Abrechnungs- und Kontrollsysteme, Planungsinstrumente</p> <p><b>FD Großküchenmanagement:</b> Umsetzungsbeispiele für den Unterricht unter Berücksichtigung ökologischer Prinzipien und des sprachsensiblen Fachunterrichts</p> <p><b>Großküchenmanagement 2:</b> Herstellung und Ausgabe mehrgängiger Menüs unter gesundheitsförderlichen Aspekten; Qualitätssicherung und Kontrolle, Umsetzung der Hygienevorschriften, Softwareunterstützte Planung, MitarbeiterInnenführung und MitarbeiterInnenschulung</p> <p><b>Berufspraxis 1:</b> Berufspraxis in der Hotellerie und Gastronomie und/oder in lebensmittelverarbeitenden Betrieben</p>								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b>								
AbsolventInnen des Moduls								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• können in betrieblichen Situationen unterschiedliche Positionen übernehmen, Arbeitsprozesse anleiten und diese begleiten</li> <li>• setzen entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht ein</li> <li>• führen Serviceabläufe im Restaurant der gehobenen Kategorie professionell durch</li> <li>• können fachdidaktische Erkenntnisse und spezielle Methoden im Unterrichtsgeschehen auswählen, begründen, sinnvoll verwenden und evaluieren</li> <li>• sind in der Lage, Managementaufgaben im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zu übernehmen</li> <li>• erwerben Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
EB4.4FW01	Restaurantmanagement 2	UE	FW	12	-	2	2,5	4
EB4.4FD02	FD Großküchenmanagement	SE	FD	27	-	1	0,5	4
EB4.4FW03	Großküchenmanagement 2	UE	FW	12	-	3	4	4
EB4.4FW04	Berufspraxis 1	PR	FW	-	-		3	4

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

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

## 5.2.18 ESE – Spezifische Bereiche der Ernährungswissenschaft

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>ESE - Spezifische Bereiche der Ernährungswissenschaft</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>5</b>	ECTS-AP <b>6</b>	Modulart <b>PM Aufbaumodul</b>	Semester <b>5</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b>								
<p><b>Diätetik 1:</b> Ernährungsmitbedingte Erkrankungen (Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes, Stoffwechselerkrankungen, Lebensmittelallergien und -intoleranzen) und ernährungstherapeutische Maßnahmen</p> <p><b>Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft 1:</b> Aktuelle Aspekte der Ernährung und Lebensmittelqualität im Hinblick auf ernährungsmitbedingte Krankheiten bzw. unterschiedliche Ernährungsformen</p> <p><b>FD Ernährung:</b> Themenbezogene Umsetzungsmöglichkeiten für die Lehr- und Lernprozesse im Unterricht unter Berücksichtigung des sprachsensiblen Fachunterrichts</p>								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b>								
AbsolventInnen des Moduls								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, die genannten Erkrankungen und deren zugrundeliegende Pathologie zu skizzieren</li> <li>• können die jeweils zugehörigen ernährungstherapeutischen Maßnahmen erläutern und die relevanten Aspekte hinsichtlich der Lebensmittel- und Getränkeauswahl für die jeweilige Diätform benennen</li> <li>• 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</li> <li>• können Lebensmittel und Lebensmittelgruppen verbraucherorientiert und ernährungstherapeutisch bewerten</li> <li>• nutzen die für die genannten Erkrankungen/Diätformen relevanten und hilfreichen Literatur- und Internetquellen sowie und kennen Anlaufstellen</li> <li>• können sich selbstständig über aktuelle Themen der Ernährungswissenschaft, der Lebensmittelwissenschaft und Diätetik informieren und darüber referieren</li> <li>• können fachdidaktische Erkenntnisse und spezielle Methoden im Unterrichtsgeschehen auswählen, begründen, sinnvoll verwenden und evaluieren</li> <li>• sind in der Lage, fachsprachliche Begriffe im Vermittlungsprozess so einzusetzen, dass die Repräsentation bei Lernenden erfolgreich ist</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS- AP	SEM
EB5.2FW01	Diätetik 1	VO	FW	-	-	2	2,5	5
EB5.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft 1	VO	FW	-	-	2	2,5	5
EB5.2FD03	FD Ernährung	SE	FD	27	-	1	1	5

## 5.2.19 EHG5 – Hotellerie und Gastronomie 5

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EHG5 - Hotellerie und Gastronomie 5</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>4</b>	ECTS-AP <b>8</b>	Modulart <b>PM Aufbaumodul</b>	Semester <b>5</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b>								
<b>Restaurantküchenmanagement 3:</b> Planung, Zubereitung und Präsentation ausgewählter Menüs und spezieller Speisen unter Berücksichtigung aktueller Trends und unter ernährungsphysiologische, wirtschaftliche und ökologische Aspekte, Umsetzung theoretischer Erkenntnisse der Diätetik in die Praxis, Computerunterstützte Organisationsplanung, Einsatz fachspezifischer Software zur Planung und Analyse von Rezepturen und Tagesspeiseplänen								
<b>Angewandtes Restaurant- und Cateringmanagement:</b> Servicemanagement - Spezialisierung der Servicetätigkeiten, Organisation von Veranstaltungen								
<b>Unterricht mit digitalen Medien 1</b> Grundlagen digitaler Kompetenzen für das Berufsfeld LehrerInnen								
<b>Berufspraxis 2:</b> Praxis in der Hotellerie und Gastronomie und/oder in lebensmittelverarbeitenden Betrieben								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls								
<ul style="list-style-type: none"> <li>planen, fertigen und präsentieren ausgewählte Menüs unter Beachtung aktueller Trends und ernährungsphysiologischer, wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte</li> <li>transferieren theoretische Erkenntnisse der Diätetik in die Praxis</li> <li>führen professionelle Gästebetreuung und -beratung einschließlich der Empfehlung korrespondierender Getränke und Verkaufsgespräche durch</li> <li>kennen die unterschiedlichen Arbeiten am Tisch des Gastes und können diese durchführen</li> <li>können gastronomische Veranstaltungen mit Unterstützung fachspezifischer Software planen, durchführen und evaluieren</li> <li>erweitern ihre Wirtschafts- und Berufserfahrung und integrieren diese in die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte im Unterricht</li> <li>wenden fachdidaktische Erkenntnisse und Methoden situationsadäquat im Unterrichtsgeschehen an</li> <li>kennen digitale Medien und deren Einsatzmöglichkeiten im Unterricht</li> <li>können mit digitalen Medien umgehen</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
EB5.3FW01	Restaurantküchenmanagement 3	UE	FW	12	-	2	3	5
EB5.3FW02	Angewandtes Restaurant- und Cateringmanagement	UE	FW	12	-	1	2	5
EB5.3FD05	Unterricht mit digitalen Medien 1	SE	FD	15	-	1	1	5
EB5.3FD04	Berufspraxis 2	PR	FD	-	-		2	5

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

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EPP4 - Pädagogisch Praktische Studien 4 – Unterricht an BMHS 4</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>2</b>	ECTS-AP <b>6</b>	Modulart <b>PM</b> <b>Aufbaumodul</b>	Semester <b>6</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Schulpraktikum 2 an der Ausbildungsschule:</b> Unterricht und aktive Beteiligung am Schulleben der Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen (BMHS) <b>FD Abschließende Prüfungen an BMHS:</b> Prüfungsmodelle in der BMHS (Abschlussprüfungen, Vorprüfungen der Reife- und Diplomprüfung, Reife- und Diplomprüfung); <b>Leistungsbeurteilung:</b> Leistungsbeurteilungsverordnung, Beurteilungsmodelle <b>FD Reflexion der Praktika:</b> Analyse der Praktika								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>• absolvieren das Schulpraktikum an einer einschlägigen berufsbildenden Schule</li> <li>• vertiefen durch kontinuierlich angeleitete und selbständige Führung des Unterrichts in Unterrichtsgegenständen ihres Fachbereichs ihre Unterrichtserfahrung</li> <li>• gewinnen Einblick in den Ablauf des Schulgeschehens durch Teilnahme an Schulveranstaltungen</li> <li>• sind mit den Prüfungsmodalitäten an BMHS vertraut und können deren Richtlinien beachten</li> <li>• sind in der Lage, Beurteilungskonzepte für den fachpraktischen und fachtheoretischen Unterricht zu erstellen</li> <li>• kennen unterschiedliche Formen der Leistungsbeurteilung und setzen diese situationsadäquat ein</li> <li>• können für Prüfungen kompetenzorientierte Aufgabenstellungen formulieren und bewerten</li> <li>• analysieren ihr berufliches und pädagogisches Handeln</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS- AP	SEM
EB6.1FD01	Schulpraktikum 2 an der Ausbildungsschule	PR	PPS		EB4.1FD01		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

## 5.2.21 ENB5 - Naturwissenschaftliche Bildung 5

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>ENB5 - Naturwissenschaftliche Bildung 5</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>4,5</b>	ECTS-AP <b>7,5</b>	Modulart <b>PM Aufbaumodul</b>	Semester <b>6</b>	Vorauss. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b>								
<p><b>Diätetik 2:</b> Methoden zur Ermittlung und Beurteilung des Ernährungsstatus, Ernährungserhebungsmethoden, ernährungstherapeutisch relevante Erkrankungen (angeborene Stoffwechselstörungen, Malnutrition, Obstipation und Diarrhoe) mit den jeweils dazugehörigen ernährungsmedizinischen Therapien bzw. Diätkostformen, kritische Beurteilung von Gewichtsreduktionsdiäten und Außenseiterdiäten</p> <p><b>Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie 2:</b> Evaluierung und Diskussion von aktuellen Themen der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie anhand von Fachliteratur: Verbraucherstatistik, österreichischer Lebensmittel- und Ernährungsbericht, Ernährungserhebung</p> <p><b>Evidenzbasierte Ansätze in der Ernährung:</b> Evidenzbasierte Konzepte, Methoden, Instrumente und Leitlinien von nationalen und internationalen Institutionen der Ernährungswissenschaft und Diätetik</p> <p><b>FD Ernährung in der Prävention:</b> Erstellung von Präventions- und Therapiekonzepten für ausgewählte Personengruppen</p>								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b>								
AbsolventInnen des Moduls								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, Erkrankungen und deren zugrundeliegende Pathologie zu skizzieren</li> <li>• benennen die jeweils zugehörigen ernährungstherapeutischen Maßnahmen und erläutern die relevanten Aspekte hinsichtlich der Lebensmittel- und Getränkeauswahl für die jeweilige Diätkostform</li> <li>• 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</li> <li>• können den Ernährungsstatus ausgewählter Person erfassen und beurteilen</li> <li>• können Gewichtsreduktionsdiäten und Außenseiterdiäten kritisch bewerten</li> <li>• können Lebensmittel und Lebensmittelgruppen verbraucherorientiert und ernährungstherapeutisch bewerten</li> <li>• kennen evidenzbasierte Ansätze in der Ernährungswissenschaft, nationale und internationale Leitlinien und können diese Konzepte und Leitlinien in der Ernährungskommunikation umsetzen.</li> <li>• sind in der Lage, Fachliteratur zu speziellen Themen der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie zu beschaffen und setzen sich damit kritisch auseinander</li> <li>• kennen die Wirkungszusammenhänge und Interaktionen zwischen Mensch, Umwelt und Gesellschaft</li> <li>• entwickeln Präventions- und Therapiekonzepte für ausgewählte Personengruppen</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Vorauss.	SWStd	ECTS-AP	SEM
EB6.2FW01	Diätetik 2	SE	FW	27	-	1,5	3	6
EB6.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie 2	SE	FW	27	-	1,5	3	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	0,5	6

## 5.2.22 EKRM – Küchen- und Restaurantmanagement

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EKRM Küchen- und Restaurantmanagement</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>3,5</b>	ECTS-AP <b>5,5</b>	Modulart <b>PM</b> <b>Aufbaumodul</b>	Semester <b>6</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Professionalisierung in Küchen- und Restaurantmanagement</b> Erarbeitung und Umsetzung eines praktischen gastronomischen Projekts unter besonderer Berücksichtigung der studienspezifischen Ziele <b>FD Ernährungsökologie:</b> Anwendungsbeispiele für den Unterricht: Aspekte ökologischen Alltagshandelns, nachhaltigen Konsums und den Zusammenhang von Umwelt, Krankheit und Gesundheit; Sprachsensibler Fachunterricht								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>entwickeln und planen ein gastronomisches Projekt nach vorgegebenen Kriterien mit Hilfe der Instrumente des Projektmanagements</li> <li>führen das geplante Projekt selbständig durch und evaluieren dieses</li> <li>können Vernetzungen im Fächerbündel der Berufsbildenden Schulen erkennen und handlungsorientierte Umsetzungsmodelle entwickeln</li> <li>stellen Zusammenhänge zwischen globaler Vernetzung und Global Citizenship Education her und berücksichtigen diese im Unterricht</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS-AP	SEM
EB6.3FW01	Professionalisierung in Küchen- und Restaurantmanagement	UE	FW	12	-	3	5	6
EB6.3FD03	FD Ernährungsökologie	SE	FD	27	-	0,5	0,5	6

## 5.2.23 EPP5 - Pädagogisch Praktische Studien 5 – Erwachsenenbildung

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EPP5 - Pädagogisch Praktische Studien 5 - Erwachsenenbildung</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>4</b>	ECTS-AP <b>8</b>	Modulart <b>PM Aufbaumodul</b>	Semester <b>7</b>	Voraus. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Pädagogisch Praktische Studien 5:</b> Entwicklung und Umsetzung von Lernkonzepten in der Erwachsenenbildung <b>Fachdidaktik Erwachsenenbildung:</b> Grundlagen der Erwachsenenbildung, Unterricht an Fort- und Weiterbildungsinstitutionen, Workshop- und Kursentwicklung, Life Long Learning (LLL) Lern- und Leistungsfähigkeit von Erwachsenen, Lernkonzepte in der Erwachsenenbildung <b>Unterricht mit Digitale Medien 2</b> Vertiefung der digitalen Kompetenzen für das Berufsfeld von LehrerInnen								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln ein pädagogisch-professionelles Selbstverständnis und arbeiten durch persönliche Schwerpunktsetzung kontinuierlich an der eigenen Professionalisierung</li> <li>• verstehen Handeln im Unterricht als eine selbstreflektierte, prozess- und zielorientierte Tätigkeit auf dem Weg zu einem reflektierenden Praktiker/zu einer reflektierenden Praktikerin</li> <li>• entwickeln eine forschende Haltung im Unterricht und nutzen die schulischen Lernfelder als Ausgangspunkt forschenden Lernens und akademisch-wissenschaftlicher Kooperation</li> <li>• fördern durch soziales Lernen den Erwerb sozial-kommunikativer Kompetenzen der Lernenden</li> <li>• nutzen bildungswissenschaftliches, fachwissenschaftliches und fachdidaktisches Wissen sowie die erworbenen Fertigkeiten bei der Planung, Gestaltung und Reflexion von Unterricht</li> <li>• können das Unterrichtsgeschehen kriterienorientiert beobachten und Unterrichtsphasen in ihrer Bedeutung erfassen</li> <li>• planen, initiieren, steuern, reflektieren und evaluieren Lehr- und Lernprozesse</li> <li>• verfügen über die Fähigkeit, zeitgemäße Informations- und Kommunikationstechnologien sowie Präsentationstechniken didaktisch sinnvoll in das Unterrichtsgeschehen zu integrieren</li> <li>• reflektieren den eigenen Medieneinsatz kritisch</li> <li>• können die Heterogenität der Unterrichtsgruppe als Ressource und Potenzial erkennen und den Unterricht diversitätsadäquat gestalten</li> <li>• können den Entwicklungsstand von Lernenden in den einzelnen Lernbereichen diagnostizieren und dementsprechende Lernangebote gestalten</li> <li>• kennen verschiedene Möglichkeiten der Leistungsfeststellung, auch der alternativen, und haben ein Problembewusstsein ihrer Leistungsrückmeldung</li> <li>• erkennen Lernausgangslagen und setzen spezielle Fördermöglichkeiten</li> <li>• erkennen Begabungen und wenden Möglichkeiten der Begabungsförderung an</li> <li>• können individuelle Fördermaßnahmen für Lernende in unterschiedlichen Lernbereichen auf Basis diagnostischer Ergebnisse erstellen</li> <li>• diagnostizieren den Leistungsstand und evaluieren das soziale Verhalten und die Arbeitshaltung von Lernenden und berücksichtigen die Ergebnisse in ihren Unterrichtsplanungen.</li> <li>• nutzen theoretisches und praktisches Wissen zum Aufbau sozialer Beziehungen und zur Gestaltung kooperativer Arbeitsformen</li> <li>• haben jene interkulturellen Kompetenzen erworben, die sie in respektvoller Weise mit Angehörigen verschiedener Kulturen auseinandersetzen und kommunizieren lassen</li> <li>• wenden ihre Teamfähigkeit in unterschiedlichen organisatorischen Settings an.</li> <li>• verfügen über administrative Grundkenntnisse im Bereich des pädagogischen Tätigkeitsfeldes</li> <li>• wissen um das Zusammenwirken der Bereiche Unterricht, Personal und Organisation und verstehen sich als aktiven Teil einer nachhaltigen Qualitätsentwicklung</li> <li>• können zu ausgewählten Fachthemen ihre erweiterten und vertieften Kenntnisse für ihr professionelles pädagogisches Handeln nutzbar machen</li> <li>• können den Unterricht mit digitalen Medien situationsadäquat gestalten</li> <li>• können den Unterricht durch den Einsatz von digitalen Medien individualisieren</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Voraus.	SWStd	ECTS- AP	SEM
EB7.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 5	UE	PPS	5	EB5.1FD02	2	4	7
EB7.1FD02	FD Erwachsenenbildung	SE	FD	27	-	1	2	7
EB7.1FD04	Unterricht mit digitalen Medien 2	SE	PPS	15	-	1	2	7

## 5.2.24 EBG - Bereiche der Gesundheitsförderung

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

## 5.2.25 EPP6 – Pädagogisch Praktische Studien 6

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EPP6 - Pädagogisch Praktische Studien 6</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>3,5</b>	ECTS-AP <b>8</b>	Modulart <b>PM Aufbaumodul</b>	Semester <b>8</b>	Vorauss. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Pädagogisch Praktische Studien 6:</b> Unterrichtskonzepte für Ernährung und Gesundheit <b>Ernährung und Gesundheit in der Sekundarstufe:</b> Lehrpläne, Entwicklung von Unterrichtskonzepten für Ernährung und Gesundheit in der Sekundarstufe, Diagnose und Individualisierung								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln ein pädagogisch-professionelles Selbstverständnis und arbeiten durch persönliche Schwerpunktsetzung kontinuierlich an der eigenen Professionalisierung.</li> <li>• verstehen Handeln im Unterricht als eine selbstreflektierte, prozess- und zielorientierte Tätigkeit auf dem Weg zu einem reflektierenden Praktiker/zu einer reflektierenden Praktikerin.</li> <li>• entwickeln eine forschende Haltung im Unterricht und nutzen die schulischen Lernfelder als Ausgangspunkt forschenden Lernens und akademisch-wissenschaftlicher Kooperation.</li> <li>• fördern durch soziales Lernen den Erwerb sozial-kommunikativer Kompetenzen der Lernenden</li> <li>• nutzen bildungswissenschaftliches, fachwissenschaftliches und fachdidaktisches Wissen sowie die erworbenen Fertigkeiten bei der Planung, Gestaltung und Reflexion von Unterricht</li> <li>• können das Unterrichtsgeschehen kriterienorientiert beobachten und Unterrichtsphasen in ihrer Bedeutung erfassen</li> <li>• planen, initiieren, steuern, reflektieren und evaluieren Lehr- und Lernprozesse</li> <li>• verfügen über die Fähigkeit, zeitgemäße Informations- und Kommunikationstechnologien sowie Präsentationstechniken didaktisch sinnvoll in das Unterrichtsgeschehen zu integrieren.</li> <li>• reflektieren den eigenen Medieneinsatz kritisch</li> <li>• können die Heterogenität der Unterrichtsgruppe als Ressource und Potenzial erkennen und den Unterricht diversitätsadäquat gestalten</li> <li>• können den Entwicklungsstand von Lernenden in den einzelnen Lernbereichen diagnostizieren und dementsprechende Lernangebote gestalten.</li> <li>• kennen verschiedene Möglichkeiten der Leistungsfeststellung, auch der alternativen, und haben ein Problembewusstsein ihrer Leistungsrückmeldung</li> <li>• erkennen Lernausgangslagen und setzen spezielle Fördermöglichkeiten</li> <li>• erkennen Begabungen und wenden Möglichkeiten der Begabungsförderung an</li> <li>• können individuelle Fördermaßnahmen für Lernenden in unterschiedlichen Lernbereichen auf Basis diagnostischer Ergebnisse erstellen</li> <li>• diagnostizieren den Leistungsstand und evaluieren das soziale Verhalten und die Arbeitshaltung von Lernenden und berücksichtigen die Ergebnisse in ihren Unterrichtsplanungen</li> <li>• nutzen theoretisches und praktisches Wissen zum Aufbau sozialer Beziehungen und zur Gestaltung kooperativer Arbeitsformen</li> <li>• haben jene interkulturellen Kompetenzen erworben, die sie in respektvoller Weise mit Angehörigen verschiedener Kulturen auseinandersetzen und kommunizieren lassen</li> <li>• wenden ihre Teamfähigkeit in unterschiedlichen organisatorischen Settings an.</li> <li>• verfügen über administrative Grundkenntnisse im Bereich des pädagogischen Tätigkeitsfeldes</li> <li>• wissen um das Zusammenwirken der Bereiche Unterricht, Personal und Organisation und verstehen sich als aktiven Teil einer nachhaltigen Qualitätsentwicklung</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/PPS/BWG	TZ	Vorauss.	SWStd	ECTS-AP	SEM
EB8.1FD01	Pädagogisch Praktische Studien 6	UE	PPS	5	EB6.1FD01	2	4	8
EB8.1FD02	Ernährung und Gesundheit in der Sekundarstufe	SE	PPS	27	-	1,5	4	8

## 5.2.26 EAE – Angewandtes Ernährungsmanagement

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: <b>EAE - Angewandtes Ernährungsmanagement</b>								
Modulniveau <b>BA</b>	SWStd <b>5,5</b>	ECTS-AP <b>7</b>	Modulart <b>PM</b> <b>Aufbaumodul</b>	Semester <b>8</b>	Vorauss. <b>-</b>	Sprache <b>Deutsch</b>	Institution/en <b>PHSt</b>	
<b>Inhalt (Kurzbeschreibung):</b> <b>Ernährungskommunikation:</b> Kommunikation im Ernährungsbereich, Ernährungserziehung, beratungsrelevante Grundlagen der Kommunikationspsychologie, klientenzentriertes Beratungsgespräch, Möglichkeiten und Grenzen der Einflussnahme auf Ernährungsgewohnheiten <b>Angewandtes Projektmanagement:</b> Spezifisches Projektmanagement, Planung, Durchführung, Präsentation und Evaluation eines fachspezifischen Projektes, rechtliche Voraussetzungen <b>Fachdidaktik Projektmanagement</b> Einsatzmöglichkeiten von Projekten im Unterricht, Beurteilungskriterien für Projekte <b>Aktuelles Angebot:</b> Erweiterung und/oder Vertiefung des Studienangebotes, aktuelle anlassbezogene Gegebenheiten								
<b>Lernergebnisse/Kompetenzen:</b> AbsolventInnen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• können ein fachspezifisches Projekt planen, durchzuführen, präsentieren und evaluieren</li> <li>• reflektieren Korrelationen zwischen Theorie und Praxisbezug</li> <li>• implementieren Projekte in den fachspezifischen Unterricht</li> <li>• manifestieren theoretische Kenntnisse durch Initiativen in der Praxis</li> </ul>								
<b>Lehrveranstaltungen</b>								
Abk.	LV/Name	LV-Typ	FW/FD/ PPS/BWG	TZ	Vorauss.	SWStd	ECTS- AP	SEM
EB8.2FW01	Ernährungskommunikation	SE	FW	27		1,5	3	8
EB8.2FW02	Angewandtes Projektmanagement	SE	FW	12		2	2	8
EB8.2FD03	FD Projektmanagement	SE	FD	27		1	1	8
EB8.2FW04	Aktuelles Angebot	EX/SE/VU	FW	20		1	1	8

## 6. Anhang

### 6.1 Erweiterungsstudien für Absolventinnen und Absolventen sechssemestriger Lehramtsstudien

#### 6.1.1 Zulassungsvoraussetzungen

Als Zulassungsvoraussetzung ist gemäß § 38 d Abs.1 und 3 HG 2005 idgF ein sechssemestriges Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS nachzuweisen.

#### 6.1.2 Reihungskriterien

Die Reihungskriterien des Rektorats gemäß § 50 Abs. 6 HG 2005 idgF können unter [www.phst.at](http://www.phst.at) abgerufen werden.

#### 6.1.3 Lehrveranstaltungsübersicht

Für das Erweiterungsstudium für Absolventinnen und Absolventen sechssemestriger Lehramtsstudien sind folgende Lehrveranstaltungen zu absolvieren:

Fachwissenschaftlich und Fachdidaktische Lehrveranstaltungen					
Abk.	LV-Titel	LV-Typ	SWStd	ECTS-AP	SEM
EB3.2FW03	Grundlagen Lebensmittelqualität	VO	1	2	3
EB3.4FW01	Dienstleistungsmanagement	UE	1	1,5	3
EB3.4FW02	Betriebsmanagement	VO	1,5	2	3
EB3.4FD04	Fachdidaktik Betriebsmanagement	SE	1	0,5	3
EB4.2FW01	Lebensmitteltechnologie 2	VO	2	2,5	4
EB4.4FD02	Fachdidaktik Großküchenmanagement	SE	1	0,5	4
EB5.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft 1	VO	2	2,5	5
EB5.2FD03	Fachdidaktik Ernährung	SE	1	1	5
EB6.2FW02	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie 2	SE	1,5	3	6
EB6.3FD02	Fachdidaktik Ernährungsökologie	SE	0,5	0,5	6
EB6.2FW03	Evidenzbasierte Ansätze in der Ernährung	SE	0,5	1	6
EB7.2FW02	Betriebliche Gesundheitsförderung und Gesundheitstourismus	SE	1,5	2	7
EB7.2FW03	Systemische Ansätze d. Gesundheitsförderung in Bildungseinrichtungen	SE	1,5	3,5	7
EB7.2FD04	Fachdidaktik Public Health und Gesundheitstourismus	SE	1	0,5	7
EB8.2FW01	Ernährungskommunikation	SE	1,5	3	8
EB8.2FW02	Angewandtes Projektmanagement	SE	2	2	8
EB8.2FW03	Fachdidaktik Projektmanagement	SE	1	1	8
EB8.2FW04	Aktuelles Angebot	EX/SE/VO	1	1	8
<b>Summe</b>				<b>30</b>	

<b>Bildungswissenschaftliche Lehrveranstaltungen</b>					
<b>Abk.</b>	<b>LV-Titel</b>	<b>LV-Typ</b>	<b>SWStd</b>	<b>ECTS-AP</b>	<b>SEM</b>
BWE.001	Bildungswissenschaftliche Theorien im gesellschaftlichen Spannungsfeld	VO	2	2	5
BWE.002	Individualität, Differenz und soziale Dynamik in Lerngemeinschaften	SE	2	3	5
BWD.001	Grundlagen und Entwicklung des Bildungswesens im nationalen und internationalen Vergleich	VO	2	2	7
BWH.001	Regionale Schwerpunktsetzung: Vernetzung und Kooperation in Schule und Umfeld	VO	2	2	7
BWH.002	Pädagogisch professionelles Selbstverständnis und Selbstmanagement	SE	2	3	7
BWI.002	Aktuelle Befunde der Bildungsforschung	VO	2	2	7
BWD.004	Gebundene Wahlfächer: Aktuelle bildungswissenschaftliche Herausforderungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gender Studies</li> <li>• Diversitätsbereiche</li> <li>• Unterrichts- und Organisationsentwicklung</li> <li>• aktuelle Themen der BWG</li> <li>• philosophische Aspekte der Bildung</li> <li>• Medien und Bildung</li> <li>• Anthropologie</li> </ul>	SE	2	5	8
BWJ.001	Aktuelle bildungswissenschaftliche Herausforderungen: Sprachliche Bildung und Mehrsprachigkeit in Schule und Gesellschaft	VO	1	2	8
BWJ.002a	Ausgewählte Unterrichtsprinzipien	SE	2	3	8
BWJ.002b	Gewählter Schwerpunkt 1	SE	2	3	8
BWJ.002c	Gewählter Schwerpunkt 2	SE	2	3	8
<b>Summe</b>				<b>30</b>	

## Anhang 1 Verweise auf die Satzung

Die Verweise beziehen sich auf die Satzung der Pädagogischen Hochschule Steiermark (PH Steiermark) idgF.

Punkt	PH Steiermark
1	§ 29
2	§ 34
3	§ 37
4	§39
5	§40
6	§41
7	§ 42
8	§ 35
9	§ 36
10	§ 38
11	§ 43
12	§ 45
13	§ 47 sowie § 48
14	§ 44
15	§ 46