



Pädagogische
Hochschule
Steiermark

Mitteilungsblatt

der Pädagogischen Hochschule Steiermark

Studienjahr 2025/26

02.03.2026

12. Stück

Curriculum für das Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung

Genehmigt durch das Rektorat der Pädagogischen Hochschule
Steiermark am 13.01.2026

Medieninhaberin, Herausgeberin und Redaktion:
Pädagogische Hochschule Steiermark

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

**Bachelorstudium
Lehramt Sekundarstufe
Berufsbildung**

**Fachbereich
Ernährung**

Pädagogische Hochschule Steiermark

Beschluss durch das Hoch-
schulkollegium: 12.01.2026

Curriculum

Genehmigung durch das
Rektorat: 13.01.2026

Stellungnahme des Hoch-
schulrates: 26.06.2025

Inhalt

Abkürzungsverzeichnis.....	3
1 Bezeichnung und Gegenstand des Studiums.....	4
2 Qualifikationsprofil.....	4
2.1 Ziele des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule.....	4
2.2 Qualifikationen/Berechtigungen	4
2.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (Employability)	4
2.4 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept.....	4
2.4.1 Allgemeine Leitlinien	4
2.4.2 Studienarchitektur und Kompetenzaufbau	5
2.4.3 Leistungs- und Kompetenznachweise.....	5
2.5 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzen – Grazer Berufsbildungskompetenzmodell	7
2.5.1 Kompetenzfeld I: Individuell-entwicklungsbezogene Kompetenzen	8
2.5.2 Kompetenzfeld II: Individuell-objektbezogene Kompetenzen.....	11
2.5.3 Kompetenzfeld III: Organisationsbezogene Kompetenzen	12
2.5.4 Kompetenzfeld IV: Spezifische professions- und fachbereichsbezogene Kompetenzen	13
2.6 Bachelorniveau	15
3 Allgemeine Bestimmungen	16
3.1 Dauer und Umfang des Studiums	16
3.2 Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren	16
3.3 Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS)	17
3.4 Beschreibung der Lehrveranstaltungstypen.....	17
3.5 E-Learning und virtuelle Lehre	17
3.6 Auslandsstudien.....	17
3.7 STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase.....	17
3.8 Praktika	18
3.9 Pädagogisch-Praktische Studien	18
3.10 Abschluss und akademischer Grad	19
3.11 Prüfungsordnung	19
3.12 Inkrafttreten.....	22
3.13 Übergangsbestimmungen	22
4 Aufbau und Gliederung des Studiums	23
4.1 Modulübersicht.....	23
4.2 Lehrveranstaltungsübersicht.....	24
5 Modulbeschreibungen.....	26

Abkürzungsverzeichnis

AG	Arbeitsgemeinschaft
BA	Bachelorarbeit
BEEd	Bachelor of Education
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMHS	Berufsbildende mittlere und höhere Schulen
BMS	Berufsbildende mittlere Schule
BS	Berufsschule
BWG	Bildungswissenschaftliche Grundlagen
ECTS	European Credit Transfer System
ECTS-AP	ECTS-Anrechnungspunkte
EQF	European Quality Frameworks
EX	Exkursion
FD	Fachdidaktik
FW	Fachwissenschaften
FWF	Freie Wahlfächer
GWF	Gebundene Wahlfächer
HS-QSG	Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz
HG	Hochschulgesetz
HZV	Hochschul-Zulassungsverordnung
idgF	in der gültigen Fassung
KO	Kolloquium
LV	Lehrveranstaltung
M-A	Modul Art
NQR	Österreichische nationale Qualitätsrahmen
PH	Pädagogische Hochschule
PHB	Pädagogische Hochschule Burgenland
PHK	Pädagogische Hochschule Kärnten
PM	Pflichtmodul
PHSt	Pädagogische Hochschule Steiermark
PPS	Pädagogisch-Praktische Studien
PR	Praktika
PS	Proseminar
SE	Seminar
SEM	Semester
STEOP	Studieneingangs- und Orientierungsphase
SSt	Semesterwochenstunden
TZ	Teilungsziffer
UE	Übung
VO	Vorlesung
VU	Vorlesung mit Übung

1 Bezeichnung und Gegenstand des Studiums

Bachelorstudium Lehramt 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 Lehramt 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 die Pädagogische Hochschule Steiermark 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, das Berufsbild für Lehrerinnen und Lehrer des Bundesministeriums für Bildung sowie die Rahmenvorgaben des Qualitätssicherungsrats für Pädagog*innenbildung gemäß Anlage 1 zu § 30a Abs. 1 Z 4 HS-QSG 2011 idgF ein. Zudem wurde auf die geltenden Lehrpläne der Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen sowie sonstige rechtliche Grundlagen Bedacht genommen.

2.2 Qualifikationen/Berechtigungen

Das Bachelorstudium schließt mit dem akademischen Grad Bachelor of Education (BEd) ab und qualifiziert die Absolvent*innen für das Lehramt der Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich Ernährung. Dieser Fachbereich umfasst in den berufsbildenden Schulen unter anderem die Gegenstände Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Küchen- und Restaurantmanagement, Betriebsorganisation, Food, Beverage und Cateringmanagement, Ernährung und Gesundheit sowie Haushaltsökonomie.

Zusätzlich sind die Absolvent*innen zur Aufnahme eines weiterführenden Masterstudiums berechtigt.

Weiters qualifiziert das Bachelorstudium in Kombination mit dem zugehörigen Masterstudium zur fachspezifischen Lehrfähigkeit in außerschulischen Bildungs- und Beratungseinrichtungen einschließlich der Erwachsenenbildung. Den Absolvent*innen eröffnen sich außerschulische Berufsfelder, die einen hohen Innovationsgrad aufweisen, besonders in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Hotellerie und Gastronomie sowie Personalmanagement.

2.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (Employability)

Das Angebot wird nach Maßgabe des Bedarfes erstellt, der an der Pädagogischen Hochschule Steiermark 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 sowie dialogischen Lernens und zielt auf aktive Wissenskonstruktion sowie 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 sowie 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 Praktiker*innen 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 berufsfachlichen Grundlagen (bestehend aus Fachdidaktik und Fachwissenschaften) und der Pädagogisch-Praktischen Studien.

Im Bereich der allgemeinen bildungswissenschaftlichen Grundlagen werden gemäß der Anlage 1 zu § 30a Abs. 1 Z 4 HS-QSG 2011 idgF 25 ECTS-Anrechnungspunkte in Form von drei Pflichtmodulen 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.

In den Fachwissenschaften wird die fachwissenschaftliche und fachpraktische Grundlage des Fächerbündels gelegt. Der Hauptfokus in den ersten Semestern liegt im Erwerb von Fachkenntnissen sowie Fertigkeiten und den dafür erforderlichen Arbeitsweisen.

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 deren individuellen Lern- und Entwicklungsprozessen professionell zu unterstützen und zu begleiten. Weiters vertiefen die Studierenden ihre Gestaltungs- und Vermittlungskompetenzen, die sie befähigen, entsprechende Lernumgebungen zu organisieren. Die Studierenden setzen sich kritisch mit aktueller Forschung und Unterrichtspraxis des Berufsfeldes auseinander.

Die Pädagogisch-Praktischen Studien verknüpfen theoretische und pädagogisch-praktische Inhalte miteinander. Die Pädagogisch-Praktischen Studien sind aufbauend gestaltet und verbinden die allgemeinen bildungswissenschaftlichen Grundlagen, die Fachwissenschaften, Fachdidaktiken sowie den jeweiligen Fachbereich des Berufsfeldes und unterstützen damit einen Kompetenzzuwachs der Studierenden. Sie dienen der Orientierung im Berufsfeld, der konkreten Umsetzung von methodisch-didaktischen Überlegungen, dem Erproben der vielfältigen Aufgabenbereiche von Lehrpersonen und werden in Kooperation von Hochschule und Schule theoriebasiert reflektiert.

2.4.3 Leistungs- und Kompetenznachweise

Die PH Steiermark orientiert sich am Constructive Alignment als zentrales hochschuldidaktisches Grundlagensmodell, kommuniziert das aktiv an ihre Lehrenden und bietet entsprechende Fortbildungsangebote im Rahmen der Personalentwicklung an. Ziel ist es, die Inhalte, Methoden sowie die Überprüfung der Leistungs- und Kompetenznachweise auf die erwarteten Lernziele abzustimmen und auszurichten. Je nach Lehrveranstaltungstyp kann die Leistungsüberprüfung in einem einmaligen Prüfungsvorgang summativ ergebnisorientiert oder formativ in mehreren Teilleistungen prozessorientiert mit Fokus auf die Förderung des Lernens und eines vertieften Verständnisses erfolgen. Dabei ist die Konsistenz der Prüfungsformate auf Basis des intendierten Kompetenzerwerbs sicherzustellen. Die Studierendenorientierung spiegelt sich damit unmittelbar in der inhaltlichen sowie methodisch-

didaktischen Gestaltung der einzelnen Lehrveranstaltungen und der entsprechend gewählten Prüfungsformen wider. Die Erreichung der intendierten Studierendenleistungen sollen dadurch umfassend angeregt, gefördert und auch entsprechend nachgewiesen werden.

Zur Leistungs- und Kompetenzüberprüfung im Sinne des Constructive Alignment können folgende Prüfungsformen bzw. Leistungs- als auch Kompetenznachweise (in Auswahl) 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, Postersession, Slams, Podcasts, MOOC, Webinar, Forendiskussion).

Praktische Prüfung: Studierende weisen ihre Eigenkompetenz durch Erbringen praktischer Leistungen nach (z. B. Sprachbeherrschungsprüfung, Produktgestaltung, Portfolio, Arbeiten mit virtuellen Maschinen, Erstellen von Programmen).

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, Studientagebuch, Praxisreflexion, Logbuch, Entwicklungsportfolio, Entwicklungsgespräch, Blogs, E-Portfolio, Peer Teaching, Lesson Studies).

2.5 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzen – Grazer Berufsbildungskompetenzmodell

Die Grundlage der in den Curricula der Lehramtsstudien der Sekundarstufe Berufsbildung formulierten zentralen professionellen Kompetenzen, die für qualitätsvolle Unterrichts- und Schulentwicklung sowie die Förderung der Lern- und Entwicklungschancen der Zielgruppen unerlässlich sind, bildet ein kompetenztheoretisch und berufsbio-graphisch fundiertes Professionsverständnis, das kognitive, motivational-affektive und gesellschaftliche Herausforderungen einbezieht und sich über das gesamte Professionalisierungskontinuum erstreckt.

Das vorliegende Modell stellt eine Weiterentwicklung des mit der Pädagogischen Hochschule Wien gemeinsam entwickelten Modells für Masterstudien der Berufsbildung dar, das sich am Future-Skills-Modell von Ehlers (2020)¹ orientiert und um das Kompetenzfeld der spezifischen professions- und fachbereichsbezogenen Kompetenzen ergänzt wurde. Ehlers (ebd.) Definition „*Future Skills als Kompetenzen, die es Individuen erlauben, in hochemergenten Handlungskontexten selbstorganisiert komplexe Probleme zu lösen und (erfolgreich) handlungsfähig zu sein. Sie basieren auf kognitiven, motivationalen, volitionalen sowie sozialen Ressourcen, sind wertebasiert, und können in einem Lernprozess angeeignet werden*“ wurde übernommen und die professionelle Handlungskompetenz von Lehrer*innen nach Baumert & Kunter (2006)² sowie deren Erweiterungen (Flick-Holtsch et al., 2023)³ berücksichtigt.

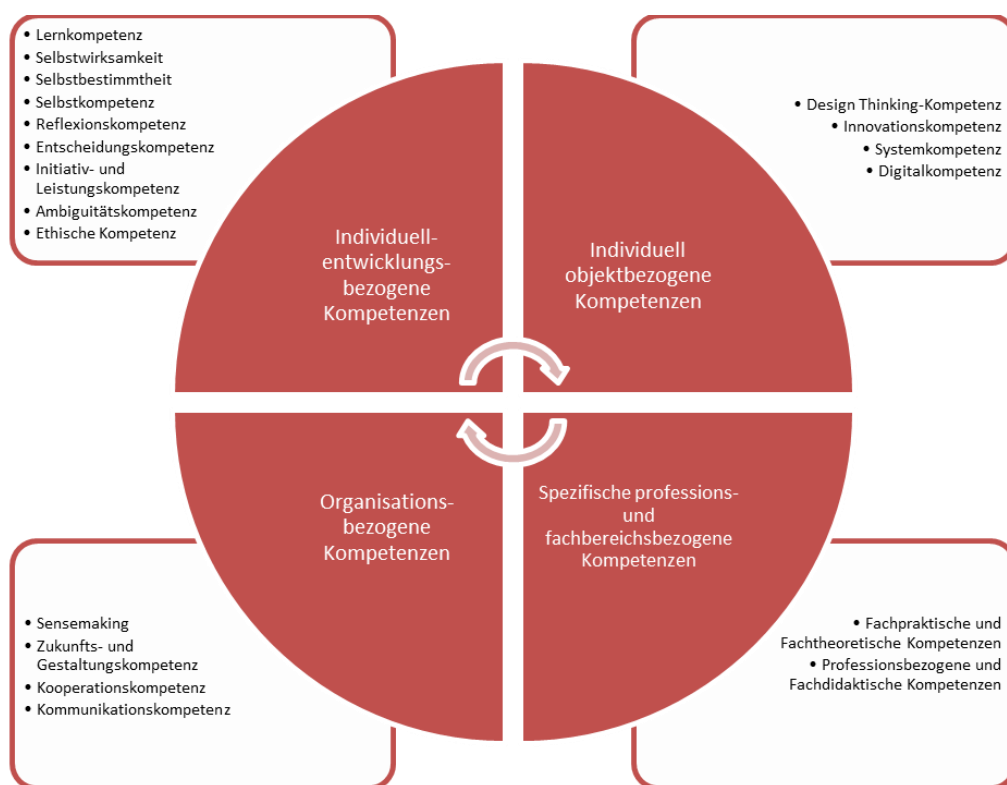


Abbildung 1: Grazer Berufsbildungskompetenzmodell

¹ Ehlers, U.-D. (2020). Future Skills. Lernen der Zukunft – Hochschule der Zukunft. Wiesbaden: Springer VS.

² Baumert J. & Kunter M. (12/2006). Professionelle Kompetenz von Lehrkräften. Zeitschrift für Erziehungswissenschaft 9(4):469-520. DOI:10.1007/s11618-006-0165-2.

³ Flick-Holtsch, D.; Hollenstein, L.; Haldimann, M.; Taras, A.; Brühwiler, C. & Biedermann, H. (2023). Evaluierung der PädagogInnenbildung NEU in Österreich: Abschlussbericht zur Primarstufe und Sekundarstufe Allgemeinbildung. In: A. Schnider; M. Braunsteiner; I. Brunner; C. Hansen; B. Schober & C. Spiel. PädagogInnenbildung: Evaluationen und Analysen. Heiligenkreuz: Be+Be, 62-188.

Die insgesamt 19 Skills werden vier Kompetenzfeldern zugeordnet: (1) individuell-entwicklungsbezogene Kompetenzen, (2) individuell objektbezogene Kompetenzen, (3) organisationsbezogene Kompetenzen und (4) spezifische professions- und fachbereichsbezogene Kompetenzen.

Während die ersten drei Punkte für alle Lehramtsstudien der Berufsbildung gelten, können sich die unter Punkt 4 angeführten Kompetenzen für unterschiedliche Fachbereiche bzw. Fächerbündel unterscheiden.

Das an der PH Steiermark entwickelte Kompetenzmodell für die Berufsbildung fußt auf einem fundierten Professionsverständnis und umfasst das gesamte Professionalisierungskontinuum. Die Differenzierung erfolgt über vier Kompetenzniveaus, wobei im Bachelorstudium maximal das Erreichen der Niveaustufe 2 erwartet wird.

- Niveau 0 = unzureichende Ausprägung
- Niveau 1 = teilweise Ausprägung
- Niveau 2 = weitgehende Ausprägung (gilt es bis zum Ende des Bachelor- oder Masterstudiums zu erreichen)
- Niveau 3 = umfassende Ausprägung (wird i. d. R. im Laufe der Berufstätigkeit erreicht oder je nach Kompetenzziel im Masterstudium)

Die Niveaustufen entsprechen dem Grazer Kompetenzmodell der Primarstufe.

2.5.1 Kompetenzfeld I: Individuell-entwicklungsbezogene Kompetenzen

Lernkompetenz

Definition nach Ehlers (2020, S.64): „*Lernkompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft zum Lernen, insbesondere des selbstgesteuerten Lernens. Sie erstreckt sich auch auf metakognitive Fähigkeiten.*“

Absolvent*innen

- können sich Wissen aneignen, um auf der Basis wissenschaftlich fundierter Kenntnisse in den relevanten Bezugsdisziplinen ihre Unterrichts- und Erziehungstätigkeiten auf unterschiedliche Anforderungen auszurichten.
- haben die Fähigkeit und die Bereitschaft, ihre wissenschaftlichen Kenntnisse und ihre berufspraktischen Fertigkeiten im Fachbereich zu entwickeln und zu vertiefen.
- sind in der Lage, literaturbasiert einen Überblick über den aktuellen Stand des wissenschaftlichen Diskurses zu ausgewählten Themen des jeweiligen Fachbereichs zu geben.

Selbstwirksamkeit

Definition (ebd., S. 66): „*Selbstwirksamkeit als Future Skill ist die Überzeugung und das (Selbst-)Bewusstsein dafür, die zu bewältigenden Aufgaben mit den eigenen Fähigkeiten umsetzen zu können, dabei Verantwortung zu übernehmen und Entscheidungen treffen zu können.*“

Absolvent*innen

- können Entscheidungen zur Gestaltung von Unterrichtsprozessen angemessen begründen und verantworten.
- können exemplarisch Lösungswege für Situationen im pädagogischen Kontext darlegen und begründen.
- zeigen ihre Bereitschaft zum lebenslangen Lernen und können diese bei anderen fördern.

Selbstbestimmtheit

Definition (ebd., S. 68): „*Die Fähigkeit zur Selbstbestimmung als Future Skill oder auch Selbstbestimmungskompetenz bezeichnet die Fähigkeit, im Spannungsverhältnis von Fremd- und Selbstbestimmung produktiv zu agieren und sich Räume zur eigenen Autonomie und Entwicklung zu schaffen, sodass die Befriedigung der eigenen Bedürfnisse in Freiheit und selbstbestimmt angestrebt werden kann.*“

Absolvent*innen

- kennen ihre Gestaltungsmöglichkeiten im pädagogischen Berufsfeld und haben die Fähigkeit, im Spannungsverhältnis von Fremd- und Selbstbestimmung produktiv zu agieren.
- sind in der Lage, innere, äußere und organisationale Diversitätsdimensionen wahrzunehmen (siehe Charta der Vielfalt: Alter, ethnische Herkunft und Nationalität, Geschlecht & geschlechtliche Identität, körperliche und geistige Fähigkeiten, Religion und Weltanschauung, sexuelle Orientierung und soziale Herkunft), zu berücksichtigen und für ihre professionelle Weiterentwicklung zu nutzen.
- sind sich der eigenen Modell- und Vorbildwirkung bewusst.

Selbstkompetenz

Definition (ebd., S. 70): „*Selbstkompetenz als Future Skill ist die Fähigkeit, eigene persönliche und berufliche Entwicklung [...] zu gestalten [...]. Dazu gehören weitere Kompetenzen wie zum Beispiel selbständige Motivation und Planung. Aber auch die Fähigkeit, sich Ziele zu setzen, das Zeitmanagement, Organisation, Lernfähigkeit und Erfolgskontrolle durch Feedback. Darüber hinaus auch Cognitive Load Management und eine hohe Eigenverantwortlichkeit*“.

Absolvent*innen

- nehmen ihre Profession als dynamisch, interdisziplinär und als sich ständig weiterentwickelnd wahr.
- verfügen über ein pädagogisch-professionelles Selbstverständnis und arbeiten durch persönliche Schwerpunktsetzung kontinuierlich an der eigenen Professionalisierung.
- können ihre eigenen Ressourcen einschätzen, agieren in Eigenverantwortlichkeit und verfügen über Handlungsstrategien für ihr professionelles Tun hinsichtlich Zeitmanagement, Planung und Umsetzung.

Reflexionskompetenz

Definition (ebd., S. 72): „*Reflexionskompetenz als Future Skill umfasst die Bereitschaft und Fähigkeit zur Reflexion, also die Fähigkeit, sich selbst und andere zum Zweck der konstruktiven Weiterentwicklung hinterfragen zu können sowie zugrundeliegende Verhaltens-, Denk- und Wertesysteme zu erkennen und deren Konsequenzen für Handlungen und Entscheidungen holistisch einschätzen zu können*“.

Absolvent*innen

- können die eigenen Einstellungen und Handlungsweisen kritisch prüfen, in Frage stellen und sich diesbezüglich kontinuierlich weiterentwickeln.
- sind in der Lage, Rückmeldungen einzuholen, aufzunehmen und sich aktiv mit ihnen auseinanderzusetzen.
- verfügen über die Fähigkeit, ihre eigene (zukünftige) Rolle in einem pädagogischen Kontext kritisch zu reflektieren und können vorurteilsbehaftete oder interessensgeleitete Einstellungen von Individuen, Gruppen und Institutionen erkennen, analysieren und diesen handlungsorientiert begegnen.
- können mit sich selbst und anderen in empathische Verbindung treten und im sozialen Miteinander die Anliegen aller Beteiligten wahrnehmen und im Sinne aller Beteiligten agieren.

Entscheidungskompetenz

Definition (ebd., S. 73): „*Entscheidungskompetenz als Future Skill ist die Fähigkeit, Entscheidungsnotwendigkeiten wahrzunehmen sowie mögliche alternative Entscheidungen für die Welt von morgen gegeneinander abzuwägen, eine Entscheidung zu treffen und diese zu verantworten*“.

Absolvent*innen

- sind in der Lage, fachliche und überfachliche Inhalte im Hinblick auf die jeweiligen Lehr- bzw. Bildungspläne auszuwählen sowie für heterogene Zielgruppen in der Berufsbildung adäquat aufzubereiten.
- wissen um Inhalte, Medien, Arbeits- und Kommunikationsformen und verfügen über ein reichhaltiges Methodenrepertoire, das sie fach- und situationsadäquat zum Einsatz bringen und in einem professionsbezogenen Diskurs auch begründen können.
- treffen Entscheidungen für individualisiertes und kooperatives Lernen durch den Einsatz unterschiedlicher Lernstrategien, Lernkonzepte und Lernmethoden.

Initiativ- und Leistungskompetenz

Definition: (ebd., S. 75): *„Initiativ- und Leistungskompetenz ist die Fähigkeit zur Selbstmotivation, eine hohe Aktivitäts- und Umsetzungskompetenz [...] sowie der Wunsch, etwas beizutragen. Beharrlichkeit und Zielorientierung formen die Leistungsmotivation. Zusätzlich spielt ein positives Selbstkonzept eine Rolle, sodass Erfolge und Misserfolge in einer Weise attribuiert werden, die nicht zur Senkung der Leistungsmotivation führen“*

Absolvent*innen

- verfügen über Motivationsfähigkeit sowie eine lösungsorientierte Grundhaltung und entwickeln ein ausgeprägtes Organisationsmanagement als Teil des professionellen Selbstverständnisses.
- haben einen unvoreingenommenen Zugang zu bildungstechnologischen Entwicklungen.
- sind sich bewusst, dass sie im gesellschaftlichen Kontext agieren und dass sie auf Veränderungen in ihrem pädagogischen Handlungsfeld professionsadäquat und innovationsoffen reagieren müssen und sind bereit, Innovationen mitzugestalten und zu initiieren.

Ambiguitätskompetenz

Definition (ebd., S. 77): *„Ambiguitätskompetenz ist die Fähigkeit, Vieldeutigkeit, Heterogenität und Unsicherheit zu erkennen, zu verstehen und produktiv gestaltend damit umgehen zu können sowie in unterschiedlichen und auch konfligierenden Rollen agieren zu können.“*

Absolvent*innen

- erkennen Differenziertheit und Mehrdeutigkeit gesellschaftlicher Entwicklungen und können ihr Kompetenzportfolio nutzen, um professionell auf die damit einhergehenden Herausforderungen zu reagieren.
- erkennen soziale und kulturelle Lebensbedingungen der Lernenden und unterstützen im Rahmen des schulischen Kontextes deren individuelle Entwicklungen.
- setzen unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu Diversitätsdimensionen und Intersektionalität inklusive Bildungsprozesse in Gang.

Ethische Kompetenz

Definition (ebd., S. 78 f.): *„Ethische Kompetenz umfasst die Fähigkeit zur Wahrnehmung eines Sachverhalts beziehungsweise einer Situation als ethisch relevant einschließlich seiner/ihrer begrifflichen, empirischen und kontextuellen Prüfung (wahrnehmen), die Fähigkeit zur Formulierung von einschlägigen präskriptiven Prämissen zusammen mit der Prüfung ihrer Einschlägigkeit, ihres Gewichts, ihrer Begründung, ihrer Verbindlichkeit und ihrer Anwendungsbedingungen (bewerten) sowie die Fähigkeit zur Urteilsbildung und der Prüfung ihrer logischen Konsistenz, ihrer Anwendungsbedingungen und ihrer Alternativen (urteilen).“*

Absolvent*innen

- können sich aufgrund von ethischen Werten und professionellen Erfahrungen positionieren und in ihrem pädagogischen Wirkungsbereich entsprechend Verantwortung übernehmen.
- können die ethischen Aspekte im Fachbereich und im pädagogischen Kontext berücksichtigen.
- können die Entwicklung zu Diskurs-, Dialogfähigkeit und Wertebewusstsein fördern.

- sind in der Lage, eigene Werte zu identifizieren und zu reflektieren, um ein professionelles Ethos zu entwickeln und vorzuleben.

2.5.2 Kompetenzfeld II: Individuell-objektbezogene Kompetenzen

Design Thinking-Kompetenz

Definition nach Ehlers (2020, S.81): „*Design Thinking-Kompetenz umfasst die Fähigkeit, konkrete Methoden einzusetzen, um ergebnisoffen in Bezug auf gegebene Problem- und Themenstellungen kreative Entwicklungsprozesse durchzuführen und dabei alle Stakeholder in einen gemeinsamen Prozess zum Problem- und Lösungsdesign mit einzubeziehen.*“

Absolvent*innen

- können lernergebnis- und lösungsorientiert handeln und Mitverantwortung für Lernergebnisse übernehmen.
- können Schul- und Unterrichtsentwicklungsprozesse sowie Lernprozesse auf Basis ihrer methodisch-didaktischen Kompetenzen initiieren, evaluieren, reflektieren und weiterentwickeln.
- können berufsfeldbezogene Fragestellungen zu aktuellen Themen der Schulentwicklung sowie des Qualitäts- und Prozessmanagements formulieren und sind in der Lage, berufsfeldbezogene Themenbereiche zu beforschen.
- können Konzepte und Methoden des Design Thinking-Prozesses anwenden und evaluieren, um ergebnisoffen in Bezug auf gegebene Problem- und Themenstellungen unter Einbeziehung aller Stakeholder kreative Entwicklungsprozesse lösungsorientiert durchzuführen.

Innovationskompetenz

Definition (ebd., S. 82): „*Innovationskompetenz umfasst die Bereitschaft, Innovation als integralen Bestandteil eines jeden Organisationsgegenstandes, -themas und -prozesses zu fördern und die Fähigkeit zur Organisation als Innovationsökosystem beizutragen.*“

Absolvent*innen

- sind in der Lage, Innovationsprozesse im Bildungsbereich durch theoretische sowie forschungsmethodische Kenntnisse zu initiieren, zu implementieren und zu begleiten.
- können (digitale) Innovationsmöglichkeiten und -bedarfe in ihrem Berufsfeld erkennen und adäquate Maßnahmen zur Implementierung in der Organisation Schule und im pädagogischen Handlungsfeld entwickeln.
- entwickeln die Bereitschaft zu experimentieren und kreativ Neues zu schaffen.
- kennen Strategien, um Innovationen nach wissenschaftlichen Kriterien zu bewerten und diese für den Unterricht zu adaptieren und einzusetzen.

Systemkompetenz

Definition (ebd., S. 83): „*Systemkompetenz ist die Fähigkeit, komplexe personal-psychische, soziale und technische (Organisations-)Systeme sowie deren wechselseitige Einflüsse zu erkennen, zu verstehen und darauf abgestimmte Planungs- und Umsetzungsprozesse für neue Vorhaben im System gestalten und/oder begleiten zu können.*“

Absolvent*innen

- verfügen über ein entsprechend hohes Maß an Diagnose-, Vermittlungs- und Förderkompetenz und sind in der Lage, Differenzierung und Individualisierung unter Berücksichtigung der Diversitätsdimensionen zu realisieren.
- betrachten Erziehungs- und Bildungsprozesse aus einer systemtheoretischen Perspektive.
- sind in der Lage, sich qualitäts- und prozessbezogene Materialien der Organisation zu beschaffen und ihr Handeln darauf aufzubauen.

- kennen die zentralen Konzepte und Strukturen des Qualitätsmanagementsystems an berufsbildenden Schulen und können diese einsetzen.
- können sich an der Weiterentwicklung ihrer Institution im Feld der Berufsbildung im Sinne einer lernenden Organisation beteiligen, konstruktiv an Veränderungsprozessen mitarbeiten und das Zusammenwirken der Bereiche Unterricht, Personal und Organisation als Voraussetzung für nachhaltige Qualitäts- und Schulentwicklung beurteilen.
- können Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -entwicklung im Bildungswesen im Sinne der Systemkompetenz bewerten und die Ergebnisse in ihr professionelles Handeln einbeziehen.
- kennen Übergänge im Bildungsverlauf bzw. Berufseinstieg sowie deren Möglichkeiten für Lernende.

Digitalkompetenz

Definition (ebd., S. 85): *„Digitalkompetenz ist die Fähigkeit, digitale Medien zu nutzen, produktiv gestaltend zu entwickeln, für das eigene Leben einzusetzen und reflektierend, kritisch und analytisch ihre Wirkungsweise in Bezug auf die Einzelne/den Einzelnen und die Gesellschaft als Ganzes zu verstehen sowie die Kenntnis über die Potenziale und Grenzen digitaler Medien und ihrer Wirkungsweisen.“*

Absolvent*innen

- können Medien entsprechend dem aktuellen Stand der informationstechnologischen und medien-didaktischen Entwicklungen situationsadäquat und sprachbewusst im berufspädagogischen Handlungsfeld einsetzen.
- verfügen über entsprechende digitale Kompetenzen und sind in der Lage, diese bei allen Beteiligten zu stärken und zu fördern.
- sind in der Lage, die Weiterentwicklung der Organisation unter Berücksichtigung technischer und ethischer Aspekte zu unterstützen.

2.5.3 Kompetenzfeld III: Organisationsbezogene Kompetenzen

Sensemaking

Definition nach Ehlers (2020, S.87): *„Das Future Skill Profil Sensemaking umfasst die Bereitschaft und Fähigkeit, die sich schnell wandelnden Sinnstrukturen von Future Organisations zu verstehen, bestehende Sinnstrukturen weiterzuentwickeln oder die Entstehung neuer zu befördern, dort wo sie abhandengekommen sind.“*

Absolvent*innen

- entwickeln die Bereitschaft und Sensibilität, die sich schnell wandelnden Sinnstrukturen von Organisationen zu verstehen und diese in ihrem Umfeld einzubringen.
- evaluieren systematisch und kriteriengeleitet professionelles Handeln und dessen Wirkung auf Lernende und leiten daraus Maßnahmen ab.
- nehmen Schule als Organisation und zentralen Ort des Lernens für alle Schüler*innen wahr und sind bereit, entsprechend zu handeln.

Zukunfts- und Gestaltungskompetenz

Definition (ebd., S. 89): *„Zukunfts- und Gestaltungskompetenz ist die Fähigkeit, mit Mut zum Neuen, Veränderungsbereitschaft und Vorwärtsgewandtheit, die derzeit gegebenen Situationen in andere, neue und bisher nicht bekannte Zukunftsvorstellungen weiterzuentwickeln und diese gestalterisch anzugehen.“*

Absolvent*innen

- können neue Rahmenbedingungen für die Entfaltung kreativer Potenziale bei ihren Lernenden schaffen.
- können aufgrund ihrer erworbenen Kompetenzen und ihrer nachhaltig orientierten Haltung die Kompetenzen der Lernenden stärken und fördern.

- integrieren professionsrelevante Forschungsergebnisse in ihre Unterrichtsarbeit und passen bestehende Unterrichtsszenarien an.
- evaluieren laufend ihr pädagogisch-didaktisches Handeln und entwickeln dieses bedarfs- und zukunftsorientiert weiter.

Kooperationskompetenz

Definition (ebd., S. 90): „*Kooperationskompetenz ist die Fähigkeit zur Zusammenarbeit in Teams, auch interkulturell, in Präsenzinteraktion oder durch Zuhilfenahme von Medien, innerhalb oder zwischen Organisationen, Zusammenarbeit so zu gestalten, dass bestehende Differenzen in Gemeinsamkeiten überführt werden können. Dabei spielen soziale Intelligenz, Offenheit und Beratungskompetenz eine wichtige Rolle.*“

Absolvent*innen

- haben fundierte Kenntnisse und reflektierte Erfahrungen zu kooperativen Arbeitsformen und Dynamiken in professionellen Lerngemeinschaften und können diese für ihr pädagogisches Handeln nutzen.
- stehen mit multiprofessionellen Teams sowie den professional und scientific communities im Austausch.
- können teamorientiert agieren und nehmen ihre Teilverantwortung für die berufsbildende Institution und das Gelingen der Schulpartnerschaft wahr.
- kennen unterschiedliche Formen der Kooperation mit schulischen und außerschulischen Institutionen und Organisationen und sind in der Lage, diese in ihr pädagogisches Handeln zu integrieren.
- wissen um die Bedeutung der Kooperation mit Beteiligten (z.B. Eltern, Erziehungsberechtigte) und der interdisziplinären Zusammenarbeit mit Expert*innen und streben diese zielgerichtet an.

Kommunikationskompetenz

Definition (ebd., S. 92): „*Kommunikationskompetenz umfasst neben sprachlichen Fähigkeiten auch Diskurs, Dialog- und strategische Kommunikationsfähigkeit, um in unterschiedlichen Kontexten und Situationen situativ angemessen erfolgreich kommunikativ handlungsfähig zu sein.*“

Absolvent*innen

- verfügen über entsprechende Beratungs- und Gesprächsführungskompetenz und können diese situationsadäquat und kooperativ einsetzen.
- verfügen über Kompetenzen zum Umgang mit Konflikten und zur Prävention von Gewalt und sind in der Lage, ein wertschätzendes und demokratisches Lernklima bzw. Schulklima zu schaffen.
- können durch theoriegeleitetes Handeln einen Beitrag zu gelingender Kommunikation und aktiver Kooperation innerhalb der Institution, des institutionellen Umfeldes und der social und professional communities beitragen.
- sind in der Lage, Rückmeldungen auf der Grundlage transparenter Kriterien verantwortungsbewusst an Lernende zu geben.

2.5.4 Kompetenzfeld IV: Spezifische professions- und fachbereichsbezogene Kompetenzen

Berufsfeldbezogene Fachpraktische und Fachtheoretische Kompetenzen

Absolvent*innen

- sind in der Lage, berufsfeldbezogene Aufgabenstellungen zur Bewältigung der Anforderungen in den Bereichen, Ernährung, Hotellerie und Gastronomie unter Einbeziehung der Grundlagen aus der Arbeitswissenschaft zu erfüllen.
- sind in der Lage, berufsfeldbezogene Aufgabenstellungen im Kontext der Naturwissenschaft (Ernährungswissenschaft, Grundlagen Chemie und Lebensmitteltechnologie, Diätetik und Gesundheit) nach fachwissenschaftlichen Prinzipien entsprechend zu lösen.

- besitzen wissenschaftlich fundierte, fachspezifische und berufsfeldbezogene Kenntnisse im Fachbereich Ernährung.
- entwickeln und transformieren systemische evidenzbasierte Konzepte nachhaltig für unterschiedliche Personengruppen zur präventiven Gesundheitsförderung.

Professionsbezogene und fachdidaktische Kompetenzen

Absolvent*innen

- sind in der Lage, über die Relevanz fachtheoretischer bzw. fachpraktischer Inhalte zu reflektieren, diese im Hinblick auf die jeweiligen Lehr- bzw. Bildungspläne zu transferieren sowie für die heterogenen Zielgruppen der Berufsbildung aufzubereiten.
- können Fachsprachen adäquat einsetzen und Inhalte sprachbewusst aufbereiten, um die Entwicklung der Lernenden zu fördern.
- erwerben und vertiefen Kenntnisse zu innovativen Lehr-/ Lernformen ihres Fachbereichs und können deren Vorteile erkennen sowie deren Nutzen kritisch reflektieren.
- können durch aktuelle Medien und Technologien unterstützte Projekte und immersive Lernumgebungen unter den Aspekten des kollaborativen und kooperativen Lernens in Unterrichtssituationen planen, gestalten, umsetzen und evaluieren.
- sind in der Lage, Lehr- und Lernsettings für heterogene Lerngruppen unter Berücksichtigung unterschiedlicher Lernausgangslagen und Lernziele im Team zu planen, umzusetzen und zu reflektieren.
- verfügen über fundiertes Wissen im Bereich der pädagogischen Diagnostik sowie Lernstands- und Leistungsmessungen vor dem Hintergrund theoretischer Entwicklungskonzepte und können individuelle Förderpläne für unterschiedliche Lernbereiche erstellen und die davon abzuleitenden Fördermaßnahmen selbstständig in verschiedenen Settings umsetzen.
- können kompetenzorientiertes Lehren und Prüfen aufeinander abstimmen.
- kennen Merkmale von Unterrichtsqualität und können Strategien zur Adaptierung des Unterrichts entwickeln.
- initiieren, steuern und begleiten motivational-emotionale Lernprozesse auf der Basis wissenschaftlich fundierter Kenntnisse in den für den Beruf relevanten Bezugsdisziplinen.
- sind in der Lage, bildungswissenschaftliche, fachwissenschaftliche und fachdidaktische Erkenntnisse zu verknüpfen und auf deren Grundlage inklusiven Unterricht zu planen, durchzuführen, zu reflektieren und zu evaluieren.
- schaffen Lehr-Lernsettings, in denen sich Lernende als selbstwirksam erleben können.
- unterstützen Lernende dabei, sich angemessene Lern- und Leistungsziele zu setzen und auf diese Ziele sowohl selbstständig als auch mit Unterstützung hinzuarbeiten.
- können Lehr- und Lernmaterialien, situationsadäquat und sprachbewusst im berufspädagogischen Handlungsfeld entwickeln, kompetenzorientiert einsetzen und evaluieren.
- kennen effektive Klassenmanagementstrategien und deren Theorien und sind in der Lage, die eigene Führungskompetenz kontinuierlich zu reflektieren und Feedback zu nutzen.
- verfügen über Kompetenzen zur Förderung des Wissenschafts- und Demokratieverständnisses bei Lernenden.

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, was sie befähigt, die grundlegenden 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.

3 Allgemeine Bestimmungen

3.1 Dauer und Umfang des Studiums

Gemäß Hochschulgesetz 2005 § 38 Abs. 1 Z 3 idgF umfasst das Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung 180 ECTS-Anrechnungspunkte und hat eine vorgesehene Studiendauer von sechs Semestern.

3.2 Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren

§ 1 Zulassung zum Studium

- (1) Die Zulassung zum Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung erfolgt durch die Überprüfung der allgemeinen Zulassungsvoraussetzungen gemäß § 52 HG 2005 idgF sowie durch die Feststellung der Eignung zum Studium.
- (2) Es wird gemäß § 3 Abs. 2 Z 2 bis 6 HZV BGBl. II Nr. 112/2007 idgF durch das Hochschulkollegium keine Berufspraxis verordnet, 30 Wochen sind im Studium inkludiert.
- (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 Hochschulkollegiums⁴ geregelt.
- (4) Reihungskriterien des Rektorats gemäß § 50 Abs. 6 HG 2005 idgF können unter <https://www.phst.at/phst/service/mitteilungsblaetter> 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.

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 und Gebärdensprachdolmetscher) vorzusehen.

⁴ Verordnung des Hochschulkollegiums über die besonderen Eignungen im Bachelorstudium für die Sekundarstufe (Berufsbildung), abrufbar unter <https://www.phst.at/phst/service/mitteilungsblaetter>.

§ 5 Ergebnis der Eignungsfeststellung

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

Es gelten die Bestimmungen der Satzung.

3.5 E-Learning und virtuelle Lehre

Lehrveranstaltungen können bis zu 100% virtuell abgehalten werden.

3.6 Auslandsstudien

Studierenden wird empfohlen, im Bachelorstudium ein Auslandssemester zu absolvieren. Dafür kommen insbesondere die Semester 4 und 5 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 zuständige monokratische Organ festzustellen, welche der geplanten Prüfungen den im Curriculum vorgeschriebenen Prüfungen gleichwertig sind. Die für die Beurteilung notwendigen Unterlagen sind von der*dem Antragsteller*in vorzulegen (Vorausbescheid bzw. Vorauserledigung).

3.7 STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase

In den Curricula des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung 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
BB1B0101	Einführung in Lehr-Lerntheorien unter besonderer Berücksichtigung der Berufsbildung	VO	2
BB1B0102	Grundlagen der Entwicklungspsychologie mit Fokus Jugendpsychologie	VO	2
BB1E0404	Humanphysiologie	VO	2,5
BB1E0405	Ernährung als Wissenschaft	VO	2

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 aller 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 STEOP weiterführende Lehrveranstaltungen im Ausmaß von bis zu 21,5 ECTS-Anrechnungspunkten absolviert werden.

3.8 Praktika

§ 1 Berufspraktikum

Das Berufspraktikum umfasst mindestens 30 Wochen 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 in nationalen und/oder internationalen Betrieben vermittelt wird.

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

§ 2 Professionalisierungspraktikum (Geblocktes Schulpraktikum)

Das Professionalisierungspraktikum umfasst mindestens 45 Unterrichtseinheiten.

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

3.9 Pädagogisch-Praktische Studien

Insgesamt umfassen die Pädagogisch-Praktischen Studien im Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung 20 ECTS-Anrechnungspunkte.

Die Pädagogisch-Praktischen Studien orientieren sich an den im Grazer Berufsbildungskompetenzmodell abgebildeten theoretischen Grundlagen. Sie verfolgen Leitthemen, die in den Lehrveranstaltungstiteln und den Inhaltsbeschreibungen zum Ausdruck kommen. Die in Hospitationen und Lehrübungen in den einschlägigen Ausbildungsschulen gesammelten Beobachtungen und Erfahrungen werden theoriebasiert analysiert und reflektiert. Im 5. Semester ist ein Blockpraktikum an einer Ausbildungsschule (siehe 3.8) vorgesehen.

Die Pädagogisch-Praktischen Studien eröffnen Lehr- und Lernräume im Berufsfeld Schule und zielen auf die Entwicklung professionellen pädagogischen Handelns ab. Die Pädagogisch-Praktischen Studien fördern die Verbindung von Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Bildungswissenschaftlichen Grundlagen mit schulischer Praxis zur Anwendung und Weiterentwicklung berufsfeldbezogener Kompetenzen.

Aktuelle bildungswissenschaftliche und fachwissenschaftliche Erkenntnisse sowie fachdidaktische Konzepte stellen Grundlagen der Beobachtung, Planung, Durchführung, Evaluation, Reflexion 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 in der Entwicklung von Grundlagen für ein routiniertes praktisches Können. Der Intention entsprechend, personalisierte Entwicklungsprozesse bestmöglich zu evozieren, greifen personalisiertes Lernen, Praxisforschung sowie Forschungs- und Praxiscoaching konzentriert ineinander. Praxisprozessbegleiter*innen agieren als Lernarrangeur*innen. Sie regen die angehenden Lehrpersonen im Rahmen der Pädagogisch-Praktischen Studien zu gezielten Reflexionen sowie zur Entwicklung, Umsetzung und Evaluation eigenständiger (unterrichtlicher) Lösungen an. Dies erfolgt durch strukturierte, auf die individuellen Bedürfnisse der Studierenden abgestimmte Orientierungsgespräche, adäquate Aufgabenstellungen bzw. Lernumgebungen und individuell ausgerichtete Lernprozessbegleitung.

Der konkrete Kompetenzaufbau ist den jeweiligen Modulbeschreibungen zu entnehmen.

3.10 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.

3.11 Prüfungsordnung

Ergänzend zur Satzung der Pädagogischen Hochschule Steiermark sowie dem HG 2005 idgF und dem HS-QSG 2011 idgF wird in dieser Prüfungsordnung der Studiums- und Prüfungsbetrieb, der auf aktive Wissenskonstruktion, forschungsgeleitete Lehre und eigenverantwortlichen Kompetenzerwerb im Sinne des Constructive Alignment abzielt, ergänzend geregelt wie folgt:

§ 1 Geltungsbereich

Diese Prüfungsordnung gilt für das Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung.

§ 2 Informationspflicht

In Bezug auf die Informationspflicht zu Lehrveranstaltungen inklusive Leiter*in, Termine, Form und Prüfungen (Inhalte, Form, Methoden, Termine, Beurteilungskriterien und Beurteilungsmaßstäbe) kommt § 42a Abs. 2 HG 2005 idgF zur Anwendung.

§ 3 Arten von Prüfungen und Modulabschluss

In Bezug auf die Arten von Prüfungen und den Abschluss von Modulen kommt die Satzung der PH Steiermark idgF zur Anwendung.

(1) Generelle Beurteilungskriterien

1. Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die im Curriculum formulierten Lernergebnisse bzw. Kompetenzen.
2. Bei Lehrveranstaltungen mit immanentem Prüfungscharakter ist eine Anwesenheit von mindestens 75% der vorgesehenen Präsenzstunden erforderlich.
3. Bei den Praktika (Lehrveranstaltungstyp PR) im Rahmen der Pädagogisch-Praktischen Studien besteht eine 100%ige Anwesenheitsverpflichtung.

4. Werden bei Prüfungen unerlaubte Hilfsmittel eingesetzt oder wird durch ein Plagiat oder anderes Vortäuschen wissenschaftlicher Leistungen gegen die Regeln der guten wissenschaftlichen Praxis verstoßen, kommen die Regelungen der Satzung der PH Steiermark idgF zur Anwendung.
5. Der positive Erfolg von Prüfungen oder anderen Leistungsnachweisen 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, die die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Genügend“ nicht erfüllen.

6. Bei speziell gekennzeichneten Lehrveranstaltungen hat die positive Beurteilung „Mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung „Ohne Erfolg teilgenommen“ zu lauten.

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

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

(2) Beurteilung der Lehrveranstaltungen eines Moduls

1. Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls erfolgt durch Prüfungen über einzelne Lehrveranstaltungen eines Moduls nach der fünfstufigen Notenskala. Sollte abweichend eine zweistufige Notenskala zur Anwendung kommen, ist dies bei der entsprechenden Lehrveranstaltung in der Modulbeschreibung – durch Anführen von (z) beim Lehrveranstaltungstitel – ausgewiesen.
2. Vorlesungen sind nicht-prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen, alle anderen Lehrveranstaltungen sind prüfungsimmanent.
3. Nähere Angaben zu Art und Umfang der Leistungsnachweise haben in den jeweiligen Lehrveranstaltungsbeschreibungen zu erfolgen und sind von den Lehrveranstaltungsleiter*innen vor Beginn der Lehrveranstaltung den Studierenden schriftlich im Rahmen des Lehrveranstaltungsprofils mitzuteilen.

(3) Beurteilung der Pädagogisch-Praktischen Studien

1. Die zuständigen Lehrveranstaltungsleiter*innen und/oder Praxislehrer*innen 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.
2. Die Beurteilung der Praktika im Rahmen der Pädagogisch-Praktischen Studien erfolgt gem. § 43 Abs. 4 HG 2005 idgF durch die*den Lehrveranstaltungsleiter*in auf der Grundlage der schriftlichen Leistungsbeschreibung der*des Praxislehrerin*Praxislehrers oder der*des Mentorin*Mentors.
3. Wird die Beurteilung voraussichtlich auf „Nicht genügend“ bzw. „Ohne Erfolg teilgenommen“ lauten, so ist dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen Organ zum frühestmöglichen Zeitpunkt

darüber Mitteilung zu machen. Der*Die Studierende ist über die voraussichtlich negative Beurteilung und deren Grundlagen sowie allfällige Anforderungen zur Erreichung einer positiven Beurteilung umgehend nachweislich zu informieren. Dem*Der Studierenden ist die Möglichkeit zur schriftlichen Stellungnahme gem. § 43 Abs. 4 HG 2005 idgF einzuräumen.

4. Gemäß § 59 Abs. 1 Z 7 HG 2005 idgF ist der Verweis von einer Praxisschule einer negativen Beurteilung gleichzuhalten.

(4) Beurteilung der Bachelorarbeit

1. Für die Bachelorarbeit gelten die Bestimmungen der Satzung der PH Steiermark idgF.
2. Die gemeinsame Bearbeitung eines Themas durch mehrere Studierende ist zulässig, wenn die Leistungen der einzelnen Studierenden gesondert beurteilbar bleiben.
3. Weitere Regelungen und Dokumente für das Verfassen einer Bachelorarbeit bilden einen integrierten Bestandteil dieser Prüfungsordnung und sind auf der Website der PH Steiermark veröffentlicht.
4. Bei der Bearbeitung des Themas und der Betreuung der Studierenden sind die Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes 1936 idgF zu beachten.

§ 4 Bestellung der Prüfer*innen

Für die Bestellung von Prüfer*innen und Prüfungskommissionen gelten die Bestimmungen der Satzung der PH Steiermark idgF.

§ 5 Prüfungstermine, Anmeldeerfordernisse, Anmeldeverfahren und Anmeldefristen

Prüfungstermine, Anmeldeerfordernisse, Anmeldeverfahren und Anmeldefristen sind in der Satzung geregelt.

§ 6 Prüfungsmethoden

Für die Prüfungsmethoden gelten die Bestimmungen der Satzung. Gemäß § 63 Abs. 2 Z 11 HG 2005 idgF haben Studierende das Recht auf eine abweichende Prüfungsmethode, wenn die oder der Studierende eine Behinderung nachweist, die ihr oder ihm die Ablegung der Prüfung in der vorgeschriebenen Methode unmöglich macht, und der Inhalt und die Anforderungen der Prüfung durch eine abweichende Methode nicht beeinträchtigt werden.

§ 7 Studieneingangs- und Orientierungsphase

- (1) Die Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) im Umfang von 8,5 ECTS-AP 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.
- (2) Der positive Erfolg bei allen Lehrveranstaltungen und Prüfungen der STEOP berechtigt zur Absolvierung der weiteren Lehrveranstaltungen und Prüfungen sowie zum Verfassen der im Curriculum vorgesehenen Bachelorarbeit. Vor der vollständigen Absolvierung der STEOP können gemäß § 41 Abs. 3 HG 2005 idgF Lehrveranstaltungen im Ausmaß von 21,5 ECTS-AP absolviert werden, wobei gemäß § 56 HG 2005 idgF anerkannte Prüfungen, andere Studienleistungen, Tätigkeiten und Kompetenzen darin nicht einzurechnen sind.
- (3) Die Zulassung zum Studium erlischt, wenn die*der Studierende bei einer im Rahmen der STEOP vorgeschriebenen Prüfung auch bei der letzten zulässigen Wiederholung negativ beurteilt wurde.

§ 8 Wiederholung von Prüfungen

- (1) Für die Wiederholung von Prüfungen gelten die Bestimmungen der Satzung der PH Steiermark idgF.
- (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.
- (3) Lehrveranstaltungen der Pädagogisch-Praktischen Studien (Lehrveranstaltungstyp PR) dürfen gemäß § 43a Abs. 4 HG 2005 idgF nur einmal wiederholt werden.

§ 9 Rechtsschutz und Nichtigerklärung von Prüfungen

- (1) Betreffend den Rechtsschutz bei Prüfungen gilt § 44 HG 2005 idgF.
- (2) Betreffend die Nichtigerklärung von Beurteilungen gilt § 45 HG 2005 idgF.

§ 10 Beurteilung des Studienerfolgs

Für die Beurteilung des Studienerfolgs gelten die Bestimmungen der Satzung der PH Steiermark idgF.

§ 11 Anerkennung von Prüfungen

Für die Anerkennung von Prüfungen gelten die Bestimmungen der Satzung der PH Steiermark idgF.

§ 12 Abschluss des Bachelorstudiums und Graduierung

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

3.12 Inkrafttreten

Das vorliegende Curriculum tritt mit 01.10.2026 in Kraft.

3.13 Übergangsbestimmungen

- (1) Studierende, die ein Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung gemäß der Rechtslage vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 begonnen haben, sind gemäß § 82g Abs. 1 Z 1 iVm Abs. 4 HG 2005 idgF berechtigt, dieses Studium nach den Bestimmungen der vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 geltenden Rechtslage innerhalb von 10 Semestern fortzusetzen. Wird das Studium bis zum 30. September 2031 nicht abgeschlossen, sind die Studierenden dem Curriculum für das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung in der jeweils geltenden Fassung zu unterstellen.
- (2) Studierende, die ein Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung gemäß der Rechtslage vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 begonnen und die vorgesehene Studierendauer von 8 Semestern bereits erreicht oder überschritten haben, sind gemäß § 82g Abs. 1 Z 1 iVm Abs. 4 HG 2005 idgF berechtigt, dieses Studium nach den Bestimmungen der vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 geltenden Rechtslage bis spätestens 30. September 2028 abzuschließen. Wird das Studium bis zum 30. September 2028 nicht abgeschlossen, sind die Studierenden dem Curriculum für das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung in der jeweils geltenden Fassung zu unterstellen.
- (3) Studierende, die ein Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung gemäß der Rechtslage vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 begonnen haben, haben gemäß § 82g Abs. 1 Z 2 HG idgF auch die Möglichkeit, dieses Studium nach den Bestimmungen der ab dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 geltenden Rechtslage fortzuführen und werden damit dem Curriculum für das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung in der jeweils geltenden Fassung unterstellt.

4 Aufbau und Gliederung des Studiums

4.1 Modulübersicht

Modulübersicht Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung									
					ECTS-AP				
Kurzz.	Modultitel	SEM	M-A	SSSt	BWG	FW	FD	PPS	Σ
BBB1B	Grundlagen pädagogischen Handelns in der Berufsbildung	1,2,3,6	PM	6	11				11
BBB02	Diversitätsaspekte des pädagogischen Handlungsfeldes in der Berufsbildung	3-5	PM	4	6				6
BBB03	Pädagogische Professionalisierung und berufsfeldbezogene Forschung	3-6	PM	5	7				7
BBA01	Methoden und Medien in der Berufsbildung	2	PM	3			5		5
BBV01	Fachdidaktische Themenfelder an BMHS	1-5	PM	5			7		7
BBE01	Grundlagen der Fachpraxis	1,2	PM	11		10	2		12
BBE02	Vertiefung der Fachpraxis	3,4	PM	15		14	3		17
BBE03	Professionalisierung der Fachpraxis	5,6	PM	5		10	2		12
BBE04	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung	1,2	PM	8		11	1		12
BBE05	Humanernährung	1-4	PM	7		7	3		10
BBE06	Lebensmittelwissenschaften	1-5	PM	8		11	1		12
BBE07	Ernährungswissenschaft und Gesundheit, Trends und Prävention	5,6	PM	8		9	2		11
BBE08	Digitale Kompetenzen für den Fachbereich und den Unterricht	1-3	PM	5		4	3		7
BBE09	Englisch als Arbeitssprache und aktuelle Schwerpunkte im Fachbereich	3,5,6	PM	7		6	2		8
BBE10	Betriebliche Aspekte	1,2,4,6	PM	8		10	2		12
BBPE1	Grundlagen der pädagogischen Praxis	1,2	PM	5				5	5
BBPE2	Vertiefung der pädagogischen Praxis	3,4	PM	5				7	7
BBPE3	Professionalisierung der pädagogischen Praxis	5,6	PM	4				8	8
BBV02	Berufspraxis im Fachbereich		PM	0		6			6
BA	Bachelorarbeit				1	2	2		5
Σ				119	25	100	35	20	
Summe inkl. Bachelorarbeit									180

4.2 Lehrveranstaltungsübersicht

Lehrveranstaltungsübersicht Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung					
Abk.	LV/Name	LV-Typ	SSt	ECTS-AP	SEM
1. Semester					
BB1B0101	Einführung in Lehr-Lerntheorien unter besonderer Berücksichtigung der Berufsbildung (STEOP)	VO	1	2	1
BB1B0102	Grundlagen der Entwicklungspsychologie mit Fokus Jugendpsychologie (STEOP)	VO	1	2	1
BB1V0101	Einführung in die Fachdidaktik	PS	1	2	1
BB1E0101	Küchenpraktische Grundlagen 1	UE	3	3	1
BB1E0102	Grundlagen Service und Getränke 1	UE	2	2	1
BB1E0401	Grundlagen der Chemie und Biochemie	VO	2	3	1
BB1E0402	Übung Grundlagen der Chemie und Biochemie	UE	1	1,5	1
BB1E0404	Humanphysiologie (STEOP)	VO	2	2,5	1
BB1E0405	Ernährung als Wissenschaft (STEOP)	VO	1	2	1
BB1E0501	Humanernährung 1	VO	1	1,5	1
BB1E0604	Lebensmitteltrends und Nachhaltigkeit	VO	1	1,5	1
BB1E0801	Angewandte Informatik im Fachbereich Ernährung 1	UE	2	2	1
BB1E1001	Arbeitswissenschaften und Betriebsorganisation	VO	2	3	1
BB1PE101	Orientierung im Berufsfeld und Beobachtung	UE	2	2	1
2. Semester					
BB2B0103	Grundlagen der Bildungssoziologie mit Fokus Jugendsoziologie	VO	1	2	2
BB2A0101	Methodische Ansätze in der Berufsbildung	VO	1	1,5	2
BB2A0102	Medien und Arbeitsmaterialien in der Berufsbildung	VO	1	1,5	2
BB2A0103	Übung zu Medien und Arbeitsmaterialien in der Berufsbildung	UE	1	2	2
BB2E0103	Küchenpraktische Grundlagen 2	UE	3	3	2
BB2E0104	Grundlagen Service und Getränke 2	UE	1	2	2
BB2E0105	Fachdidaktik Service und Küchentheorie	PS	1	2	2
BB2E0403	Fachdidaktik Biochemie	PS	1	1	2
BB2E0406	Übung Ernährung als Wissenschaft	UE	1	2	2
BB2E0502	Humanernährung 2	VO	2	2,5	2
BB2E0601	Lebensmittelqualität und Sensorik	VO	1	2	2
BB2E0802	Angewandte Informatik im Fachbereich Ernährung 2	UE	1	2	2
BB2E1002	Betriebswirtschaftliche Grundlagen	VO	1	2	2
BB2E1003	Seminar Betriebswirtschaftliche Grundlagen	SE	1	1,5	2
BB2PE102	Pädagogische Praxis 1	PR	3	3	2
3. Semester					
BB3B0105	Einführung in die Berufspädagogik und Erwachsenenbildung	VO	1	2	3
BB3V0102	Kompetenzorientierung	SE	1	1,5	3
BB3E0201	Restaurantküche 1	UE	3	3	3
BB3E0203	Küchenpraxis 3	UE	2	2	3
BB3E0205	Fachdidaktik Küchenpraxis	PS	1	2	3
BB3E0206	Gästebetreuung und Restaurantmanagement 1	UE	2	2	3
BB3E0503	Humanernährung 3	VO	2	3	3
BB3E0602	Lebensmittelkunde und -technologie 1	VO	2	3	3
BB3E0605	Fachdidaktik Lebensmittelqualität und Sensorik	SE	1	1	3
BB3E0803	Digitale Medien im Fachbereich Ernährung	SE	2	3	3
BB3E0901	Englisch als Arbeitssprache 1	PS	2	2	3
BB3PE201	Pädagogische Praxis 2	PR	2	3	3
4. Semester					
BB4B0202	Inklusion und Diversität im berufspädagogischen Handlungsfeld	SE	1	2	4
BB4B0203	Sprachliche Bildung und Deutsch als Zweitsprache in der Berufsbildung	SE	1	2	4
BB4B0303	Bildungsforschung in der Berufsbildung	VO	1	2	4
BB4E0202	Restaurantküche 2	UE	3	3	4
BB4E0204	Küchenpraxis 4	UE	2	2	4
BB4E0207	Gästebetreuung und Restaurantmanagement 2	UE	1	2	4
BB4E0208	Fachdidaktik Restaurantmanagement	SE	1	1	4
BB4E0504	Fachdidaktik Humanernährung	SE	2	3	4
BB4E0603	Lebensmittelkunde und -technologie 2	VO	2	2,5	4

BB4E1004	Organisation, Projekt- und Prozessmanagement	SE	2	2,5	4
BB4E1005	Fachdidaktik Projektmanagement	SE	1	2	4
BB4PE202	Pädagogische Praxis 3	PR	3	4	4
5. Semester					
BB3B0201	Pädagogische Diagnostik und Leistungsbeurteilung im Kontext individualisierter Förderung in der Berufsbildung	SE	2	2	5
BB3B0301	Classroom-Management in der Berufsbildung	SE	2	2	5
BB4B0304	Wissenschaftliches Arbeiten in der Berufsbildung	UE	1	1,5	5
BB5V0103	Fachdidaktik Erwachsenenbildung	SE	1	1,5	5
BB5V0104	Sprachliche Bildung und Deutsch als Zweitsprache im Fachbereich	SE	1	1	5
BB5V0105	Inklusive Pädagogik und Diversität im Fachbereich	SE	1	1	5
BB5E0301	Küchenpraxis 5	UE	1	2,5	5
BB5E0302	Professionalisierung Restaurantmanagement 1	UE	1	2,5	5
BB5E0606	Seminar Lebensmittelkunde	SE	1	2	5
BB5E0701	Aktuelle Ernährungsformen	VO	2	3	5
BB5E0704	Ernährungsassoziierte Erkrankungen	VO	2	2	5
BB5E0902	Englisch als Arbeitssprache 2	PS	1	2	5
BB5PE301	Pädagogische Praxis 4	PR	1,5	2	5
BB5PE302	Professionalisierungspraktikum	PR	1	4	5
6. Semester					
BB2B0104	Einführung in das Schul- und Dienstrecht	VO	1	2	6
BB6B0106	Nachhaltige Entwicklung als besonderes Thema der Berufspädagogik*	SE	1	1	6
BB6B0107	Global Citizenship Education*	SE	1	1	6
BB4B0302	Schul- und Qualitätsentwicklung in der Berufsbildung	VO	1	1,5	6
BB6E0303	Professionalisierung Restaurantmanagement 2	UE	1	2,5	6
BB6E0304	Küchenpraxis 6	UE	1	2,5	6
BB6E0305	Fachdidaktik Abschließende Prüfungen an BMHS	SE	1	2	6
BB6E0702	Fachdidaktik aktuelle Ernährungsformen	SE	1	2	6
BB6E0703	Gesundheitsprävention und Ernährung	SE	2	3	6
BB6E0705	Seminar ernährungsassoziierte Erkrankungen	SE	1	1	6
BB6E0903	Aktuelle Aspekte im Fachbereich	SE	2	2	6
BB6E0904	Aktuelle fachdidaktische Aspekte	SE	2	2	6
BB6E1006	Dienstleistungsmanagement	UE	1	1	6
BB6PE303	Pädagogische Praxis 5	PR	1,5	2	6
BB6V0201	Berufspraktikum	PR	0	6	

* eine der beiden Lehrveranstaltungen muss gewählt werden.

5 Modulbeschreibungen

Kurzzeichen	BBB1B
Modultitel	Grundlagen pädagogischen Handelns in der Berufsbildung
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	1,2,3,6
ECTS-AP	11
SSt	6
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, ein wesentliches Verständnis für lerntheoretische Grundlagen, die Rolle als Lehrperson, deren Haltungen sowie die Entwicklung von Lernenden der Sekundarstufe Berufsbildung und deren Spezifika in einer globalisierten, digitalisierten und diversen Gesellschaft zu vermitteln.

Inhalt

Einführung in Lehr-Lerntheorien unter besonderer Berücksichtigung der Berufsbildung: Bildungswissenschaftliche und psychologische Grundlagen des Lernens sowie der Didaktik; Konzepte und Modelle zur Kompetenzorientierung und Gestaltung von Lehr-/Lernumgebungen; Lebensbegleitendes Lernen und Lernen im Erwachsenenalter;

Grundlagen der Entwicklungspsychologie mit Fokus Jugendpsychologie: Kognitive, körperliche und sozial-emotionale Entwicklung in Kindheit und Jugend; Lernbiographische Entwicklungsverläufe und das Handeln als Lehrperson; Ausgrenzung und Diskriminierung durch gruppenbezogene Menschenfeindlichkeit (z.B. Rassismus, Sexismus, Antiziganismus, Antisemitismus); Bezüge zu sexueller Bildung und Gewalt;

Grundlagen der Bildungssoziologie mit Fokus Jugendsoziologie: Bildungsinstitutionen und gesellschaftliche Entwicklungen; gesellschaftliche Diversität in Bezug auf Lebensbedingungen, Sozialisation, Kultur und Werte; Konflikt und Mobbing als Themen pädagogischer Arbeit;

Einführung in das Schul- und Dienstrecht: Rechtliche Grundlagen des österreichischen Schulwesens; Aufgaben und Ziele der österreichischen Schule; Schulorganisationsgesetz und Schulunterrichtsgesetze; zentrale Verordnungen und Erlasse (z.B. Leistungsbeurteilungsverordnung); Dienstpflichten einer Lehrperson; Kinderrechte;

Einführung in die Berufspädagogik und Erwachsenenbildung: Rahmenbedingungen und Organisationsformen der Berufspädagogik; Funktion und Systematik von Berufen, Berufsfeldern, Kompetenzen und Schlüsselqualifikationen; Theorien; historische und aktuelle Entwicklungen und Perspektiven in der Berufspädagogik und der Erwachsenenbildung; Außer-schulische Kooperationspartner*innen;

Nachhaltige Entwicklung als besonderes Thema der Berufspädagogik: Konzepte nachhaltiger Entwicklung; Globalisierung; globale Herausforderungen und nachhaltige Wirtschaftssysteme; politische und rechtliche Rahmenbedingungen; soziale Aspekte der Nachhaltigkeit;

Global Citizenship Education: Ziele von Global Citizenship Education; Auseinandersetzung mit den politischen und gesellschaftlichen Implikationen von globalen Entwicklungsprozessen und Herausforderungen (Klimawandel und ökologische Nachhaltigkeit, soziale Ungleichheit, Armut und Migration, Menschenrechte, ...); Demokratieentwicklung und globale politische Akteure; Österreich in der Europäischen Union und der Völkergemeinschaft.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... können Lernprozesse von Jugendlichen und Erwachsenen auf Basis lerntheoretischer Grundlagen interpretieren.

... können lerntheoretische Grundlagen zur Didaktik und Kompetenzorientierung sowie Konzepte und Modelle zur Gestaltung lern- und interessensförderlicher Lehr-/Lernumgebungen beschreiben.

... wissen um die Bedeutung des lebensbegleitenden Lernens.

... können kognitive, körperliche und sozial-emotionale Entwicklungswege in Kindheit und Jugend und deren Relevanz für die Planung und Durchführung von Unterricht in der Berufsbildung erläutern und daraus Schlüsse für ihr pädagogisches Handeln ziehen.

... sind in der Lage, ihren persönlichen lernbiographischen Entwicklungsverlauf, insbesondere im Hinblick auf damit einhergehende Überzeugungen und Einstellungen, zu analysieren und diesen kritisch zu reflektieren.

... entwickeln ein Problembewusstsein für die Verantwortung ihres beruflichen Handelns als Lehrperson.

... kennen Konzepte gegen Ausgrenzung und Diskriminierung durch gruppenbezogene Menschenfeindlichkeit (z. B. Rassismus, Sexismus, Antiziganismus, Antisemitismus) und können davon ausgehend gemeinschafts- und demokratiefördernde Maßnahmen in Gruppen setzen.

... können Bildungsinstitutionen und deren Akteur*innen kritisch als Teil einer dynamischen sozialen Ordnung betrachten und daraus Erwartungen und Ansprüche für ihr pädagogisches Handeln in der Berufsbildung ableiten.

... kennen die zentralen Begriffe und Konzepte soziologischer Theorien und sind in der Lage, Bezüge zu Bildung, Ungleichheit und Diversität herzustellen.

... kennen zentrale Konflikttheorien sowie Modelle des Konfliktmanagements und des Mobbing unter besonderer Berücksichtigung schulischer Interaktionsprozesse

... sind in der Lage, die rechtlichen Grundlagen, Ziele und Aufgaben des österreichischen Schulwesens zu erläutern.

... können die wesentlichen gesetzlichen Rahmenbedingungen der schulischen Arbeit erläutern und kennen ihre Dienstpflichten als Lehrperson.

... kennen aktuelle Entwicklungen der Berufspädagogik und wissen um die Bedeutung und Angebote der Berufspädagogik sowie deren Organisationsformen im Kontext des österreichischen Schulsystems.

... sind mit den Themen und Herausforderungen der Berufspädagogik sowie den Konzepten und Theorien mit berufspädagogischer Relevanz vertraut.

... kennen die Grundpfeiler der Erwachsenenbildung in Österreich.

... wissen über außerschulische Kooperationspartner*innen für die Berufsbildung Bescheid.

... können die politischen und rechtlichen Rahmenbedingungen einer globalisierten Welt benennen und deren Auswirkungen darstellen.

... haben ein Verständnis für Nachhaltigkeit und sind sich der globalen und lokalen Herausforderungen bewusst.

... entwickeln durch interdisziplinäres Denken nachhaltige Lösungen und kennen die sozialen Aspekte nachhaltiger Entwicklung und berücksichtigen diese in ihrer pädagogischen Tätigkeit.

... haben ein Verständnis für globale Zusammenhänge und Herausforderungen und sind sich ihrer eigenen Rolle sowie Verantwortung als globale Bürger*innen in einer vernetzten Welt bewusst.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB1B0101	Einführung in Lehr-Lerntheorien unter besonderer Berücksichtigung der Berufsbildung (STEOP)	VO	BWG	-	-	1	2	1
BB1B0102	Grundlagen der Entwicklungspsychologie mit Fokus Jugendpsychologie (STEOP)	VO	BWG	-	-	1	2	1
BB2B0103	Grundlagen der Bildungssoziologie mit Fokus Jugendsoziologie	VO	BWG	-	-	1	2	2
BB2B0104	Einführung in das Schul- und Dienstrecht	VO	BWG	-	-	1	2	6
BB3B0105	Einführung in die Berufspädagogik und Erwachsenenbildung	VO	BWG	-	-	1	2	3
BB6B0106	Nachhaltige Entwicklung als besonderes Thema der Berufspädagogik ¹	SE	BWG	-	25	1	1	6
BB6B0107	Global Citizenship Education ¹	SE	BWG	-	25	1	1	6

¹ eine der beiden Lehrveranstaltungen muss gewählt werden

Kurzzeichen	BBB02
Modultitel	Diversitätsaspekte des pädagogischen Handlungsfeldes in der Berufsbildung
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	3,4,5
ECTS-AP	6
SSt	4
Voraussetzungen	

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, Lehrkräfte der Berufsbildung zu befähigen, ihren Unterricht diversitätssensibel und inklusiv mit besonderer Berücksichtigung der Intersektionalität auf Basis evidenzbasierter (digitaler) diagnostischer Verfahren zu gestalten.

Inhalt

Pädagogische Diagnostik und Leistungsbeurteilung im Kontext individualisierter Förderung in der Berufsbildung:

Grundlagen pädagogischer Diagnostik; Überblick zu Diagnoseinstrumenten; Identifikation von Lernausgangslagen, Begabungen und Förderbedarfen; kompetenzorientierte Leistungsfeststellung, -rückmeldung und -beurteilung; rechtliche Grundlagen; Einsatzmöglichkeiten (KI-basierter) Diagnoseinstrumente;

Inklusion und Diversität im berufspädagogischen Handlungsfeld: Diversitätsbewusste, inklusive, geschlechterreflexive, interkulturelle, interreligiöse und menschenrechtsorientierte Aspekte von Bildung; ressourcenorientierter Umgang mit Diversität, Ability und Gender; Überblick zu multiprofessionellen Unterstützungssystemen;

Sprachliche Bildung und Deutsch als Zweitsprache in der Berufsbildung: Bedeutung der Unterrichtssprache Deutsch; mehrsprachige Sprachen- und Identitätsentwicklung sowie sprachbiographische Reflexion; sprachbewusster Fachunterricht unter Berücksichtigung von digitalen/KI-basierten Tools; Lesekompetenz im Kontext von DaZ und Fachsprache.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... können auf Basis von Modellen und Theorien der Diversität, reflexiver Geschlechterpädagogik sowie inklusiver, interkultureller und interreligiöser Pädagogik deren Bedeutung für ihr eigenes professionelles pädagogische Handeln ableiten und kritisch reflektieren.

... kennen die Zugänge zu maßgeblichen schulischen Fördermöglichkeiten für einen inklusiven Unterricht.

... kennen relevante multiprofessionelle Unterstützungssysteme für das berufspädagogische Handlungsfeld.

... kennen Grundlagen und Grundbegriffe der pädagogischen Diagnostik sowie Zielsetzungen, rechtliche Bedingungen und Ansätze der Identifikation von Lernausgangslagen und der kompetenzorientierten Leistungsfeststellung, -rückmeldung und -beurteilung.

... können geeignete Verfahren (auch KI-basiert) der pädagogischen Diagnostik zur Identifikation von Begabungen bzw. Förderbedarfen auswählen und anwenden, Ergebnisse interpretieren sowie professionelle Beratungsstrategien und Fördermaßnahmen ableiten und zielgruppenspezifisch entsprechend kommunizieren.

... kennen in Grundzügen die Bedeutung von Sprache im Allgemeinen und Deutsch als Bildungssprache im Besonderen für schulisches Lehren und Lernen.

... sind mit den Konzepten von Alltags-, Bildungs- und Fachsprache vertraut.

... verstehen in Ansätzen die Vielfalt ihrer eigenen Sprachlichkeit in Hinblick auf ihre Rolle als Sprachvorbild und Sprachbildner*in.

... verfügen über grundlegendes Wissen zu Relevanz und Methoden des sprachbewussten Fachunterrichts sowie zum lernförderlichen Einsatz von digitalen/KI-basierten Tools im Unterricht.

... kennen Strategien zur Förderung der fachspezifischen Lesekompetenz der Lernenden.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB3B0201	Pädagogische Diagnostik und Leistungsbeurteilung im Kontext individualisierter Förderung in der Berufsbildung	SE	BWG	-	25	2	2	3,2 ¹ ,5 ²
BB4B0202	Inklusion und Diversität im berufspädagogischen Handlungsfeld	SE	BWG	-	25	1	2	2 ¹ ,4
BB4B0203	Sprachliche Bildung und Deutsch als Zweitsprache in der Berufsbildung	SE	BWG	-	25	1	2	4

¹ Facheinschlägige Studien Ergänzende Studien

² Fachbereich Ernährung, Fachbereich Information und Kommunikation (Angewandte Digitalisierung)

Kurzzeichen	BBB03
Modultitel	Pädagogische Professionalisierung und berufsfeldbezogene Forschung
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	3-6
ECTS-AP	7
SSt	5
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, effektives Classroom-Management zu gestalten und kritisch zu reflektieren sowie Wissen- und Anwendungskompetenzen im Qualitätsmanagementsystem (QMS) aufzubauen, um Lehrpersonen in ihrer Rolle für die Schul- und Unterrichtsentwicklung zu stärken. Zudem sollen grundlegende Kenntnisse der Bildungsforschung im Bereich der Berufsbildung und Forschungskompetenzen für berufsfeldbezogene wissenschaftliche Arbeiten erworben werden.

Inhalt

Classroom-Management in der Berufsbildung: Interaktionsordnung des Unterrichts; Unterrichtsgestaltung; Bearbeitung von Konflikten und Gesprächsführung; Beziehungsförderung; diversitätssensibles Classroom-Management unter Berücksichtigung von KI-unterstützten Tools;

Schul- und Qualitätsentwicklung in der Berufsbildung: Grundlagen evidenzbasierter Schul- und Qualitätsentwicklung auf Basis von „Qualitätsmanagement für Schulen“ (QMS); Bedeutung kooperativer Schulentwicklung; Data Literacy insb. im Hinblick auf nationale und internationale Kompetenzmessungen; Gestaltung professioneller Evaluations- und Feedbackprozesse;

Bildungsforschung in der Berufsbildung: Befunde nationaler und internationaler Bildungsforschung im Hinblick auf die Berufsbildung; wissenschaftstheoretische und methodologische Grundlagen unter besonderer Berücksichtigung der Praxisforschung als Strategie der Professionalisierung sowie der Reflexion und Weiterentwicklung schulischer Praxis; Grundlagen ausgewählter berufsfeldbezogener Untersuchungsdesigns und Erhebungsmethoden; Wissenschaftsskepsis;

Wissenschaftliches Arbeiten in der Berufsbildung: Grundlegende Arbeitstechniken unter Berücksichtigung KI-basierter Tools (Literaturrecherche, Lesetechniken, Zitieren und Bibliographieren); der wissenschaftliche Schreibprozess (Planung, Aufbau, Struktur, Argumentation); Erstellung eines Exposés zu einer berufsfeldbezogenen Fragestellung.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... kennen Konzepte und Strategien der Klassenführung und können diese fallbasiert anwenden.

... können ihre eigenen Emotionen regulieren und Konflikte konstruktiv lösen (z.B. durch die Anwendung Gewaltfreier Kommunikation).

... können effektiv mit Schüler*innen, Kolleg*innen und ggf. mit Erziehungsberechtigten kommunizieren, um ein positives Lernklima zu schaffen.

... können positives Verhalten erkennen und verstärken, um motivierende Lehr-Lernsettings zu schaffen.

... sind mit dem QMS vertraut und in der Lage, die Instrumente adäquat einzusetzen und zu nutzen.

... wissen um die Wichtigkeit kooperativer (Schul-)Entwicklung.

... kennen die Bedeutung externer Leistungsmessungen, können sie interpretieren und als Rückmeldungen auf die Qualität ihres Unterrichts nutzen.

... können Instrumente zu Evaluation und Feedback gestalten, die Ergebnisse zielgruppenspezifisch aufbereiten und entsprechend kommunizieren und daraus Maßnahmen für die Weiterentwicklung ihres Unterrichts ableiten.

... kennen grundlegende Paradigmen, Zielsetzungen und Studien der nationalen und internationalen Bildungsforschung und reflektieren die Bedeutung von Resultaten der Bildungsforschung für das Bildungssystem und die eigene schulische Praxis.

... können Schritte eines Praxisforschungsprojektes durchführen und aus den Resultaten und Erfahrungen kriteriengeleitet Schlüsse auf das künftige Gestalten, Reflektieren und Beforschen der eigenen schulischen Praxis ziehen.

... haben Kenntnis über die Möglichkeiten und Grenzen der Wissenschaft und können ggf. einer Wissenschaftsskepsis argumentativ begegnen.

... können berufsfeldbezogene Fachtexte und Forschungsarbeiten verstehen und kritisch rezipieren.

... kennen geeignete Forschungsmethoden und deren Möglichkeiten für die pädagogische Praxis.

... können eigenständig die inhaltlichen und formalen Ansprüche wissenschaftlichen Arbeitens unter Berücksichtigung von aktueller Software und KI-basierter Tools anwenden.

... sind in der Lage, berufsfeldbezogene Forschungsfragen zu formulieren und diese anhand von wissenschaftlichen Texten darzulegen.

... formulieren eine berufsfeldbezogene, im Rahmen der Abschlussarbeit beantwortbare Fragestellung.

... erarbeiten auf Grundlage der Literaturrecherche eine klare inhaltliche Gliederung der Abschlussarbeit.

... begründen die gewählte Forschungsmethodik zur Beantwortung der Fragestellung.

... reflektieren den eigenen Arbeitsprozess und kennen andere Forschungsvorhaben.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB3B0301	Classroom-Management in der Berufsbildung	SE	BWG	-	25	2	2	3,5*
BB4B0302	Schul- und Qualitätsentwicklung in der Berufsbildung	VO	BWG	-	-	1	1,5	4,6*
BB4B0303	Bildungsforschung in der Berufsbildung	VO	BWG	-	-	1	2	4
BB4B0304	Wissenschaftliches Arbeiten in der Berufsbildung	UE	BWG	-	15	1	1,5	4,5*

*Fachbereich Ernährung, Fachbereich Information und Kommunikation (Angewandte Digitalisierung)

Kurzzeichen	BBA01
Modultitel	Methoden und Medien in der Berufsbildung
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	2
ECTS-AP	5
SSt	3
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, die notwendigen theoretischen Konzepte zu vermitteln und praktische Fertigkeiten zu erwerben, um geeignete Methoden und Medien für den Unterricht gezielt auszuwählen, Materialien zu erstellen und deren Einsatz zu reflektieren.

Inhalt

Methodische Ansätze in der Berufsbildung: Phasenmodelle des Unterrichts; didaktische Analyse; Unterrichtsmethodik; Unterrichtskonzepte; Sozialformen; offene Lehr- und Lernformen; Auswahl und Evaluation von Lehr- & Lernmaterialien;

Medien und Arbeitsmaterialien in der Berufsbildung: analoge & digitale Medien; Einsatz von Technologien und Werkzeugen im Unterricht; Grundlagen KI; Urheberrechte; Nutzungsrechte; Quellenangaben; Creative Commons Lizenzen; Persönlichkeitsrechte; medienpädagogische Aspekte der Berufsbildung;

Übung zu Medien und Arbeitsmaterialien in der Berufsbildung: Zielgruppenspezifische Erstellung und Analyse von Lern- und Arbeitsmaterialien unter Verwendung aktueller digitaler Technologien, insbesondere KI.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

- ... kennen unterschiedliche Methoden, Unterrichtskonzepte und Sozialformen.
- ... können Entscheidungen zur Gestaltung von Unterrichtsprozessen angemessen begründen und verantworten.
- ... können unterschiedliche Medien, Arbeits- und Kommunikationsformen anwenden.
- ... verfügen über ein reichhaltiges Methodenrepertoire, das sie fach- und situationsadäquat zum Einsatz bringen und in einem professionsbezogenen Diskurs auch begründen können.
- ... können analoge und digitale Medien sowie künstliche Intelligenz im pädagogischen Kontext anwenden, deren Einsatz analysieren und die Wirkung grundlegend reflektieren.
- ... kennen die Grundlagen und Funktionsweisen von Künstlicher Intelligenz und können den Einsatz von KI im pädagogischen Umfeld kritisch reflektieren.
- ... kennen die spezifischen rechtlichen Rahmenbedingungen für die Anwendung digitaler Technologien im Berufsfeld.
- ... können (KI-gestützte) Technologien und Werkzeuge im Unterricht sinnvoll und verantwortungsbewusst einsetzen.
- ... verfügen über grundlegende medienpädagogische Kenntnisse im Kontext der Berufsbildung.
- ... können vorhandene (digitale) Lern- und Arbeitsmaterialien für den Einsatz in ihrem Fachbereich analysieren und unter Berücksichtigung der rechtlichen Rahmenbedingungen weiterentwickeln.
- ... sind in der Lage, ausgewählte Lern- und Arbeitsmaterialien zu erstellen.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB2A0101	Methodische Ansätze in der Berufsbildung	VO	FD	-	-	1	1,5	2
BB2A0102	Medien und Arbeitsmaterialien in der Berufsbildung	VO	FD	-	-	1	1,5	2
BB2A0103	Übung zu Medien und Arbeitsmaterialien in der Berufsbildung	UE	FD	-	15	1	2	2

Kurzzeichen	BBV01
Modultitel	Fachdidaktische Themenfelder an BMHS
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	1-5
ECTS-AP	7
SSt	5
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist, einen detaillierten Überblick zu grundlegenden fachdidaktischen Themenfeldern in der BMHS zu vermitteln und die Absolvent*innen in diesen Bereichen zu professionalisieren. Weiters sollen Kenntnisse über die Gestaltung und Analyse individueller und gemeinschaftlicher Lernprozesse im schulpraktischen Kontext erweitert werden.

Inhalt

Einführung in die Fachdidaktik: Grundlagen der Unterrichtsplanung und -gestaltung; Grundlagen Lehrplan und Lernplanung; Analyse der fachlichen Inhalte der Lehrpläne; Entscheidungsebenen; Konzepte der Fachdidaktik; (fach)didaktische Modelle und Ansätze;

Kompetenzorientierung: Grundlagen der Kompetenzorientierung in der BMHS; Kompetenzmodelle des Fachbereichs, Planung von kompetenzorientiertem Unterricht an den BMHS, Reflexion und Bewertung von geplanten Unterrichtseinheiten; erweitertes Methodenrepertoire des Fachunterrichts zur Entwicklung der Kompetenzen von Lernenden; Bildungsstandards;

Fachdidaktik Erwachsenenbildung: Lern- und Leistungsfähigkeit von Erwachsenen; Lernkonzepte in der Erwachsenenbildung; Unterricht Fort- und Weiterbildungsinstitutionen; Kursentwicklung; Life-Long-Learning;

Sprachliche Bildung und Deutsch als Zweitsprache im Fachbereich: Planung sowie Analyse von sprachbewusstem Fachunterricht im Fachbereich;

Inklusive Pädagogik und Diversität im Fachbereich: Lernschwierigkeiten; Unterstützungssysteme; Methoden und Konzepte zur Förderung sozialer und emotionaler Kompetenzen; Modelle und Realisierungsformen inklusiver Didaktik; Diversität; Individualisierung; gemeinsames und kooperatives Lernen.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... sind in der Lage, über die Relevanz ausgewählter fachtheoretischer bzw. fachpraktischer Inhalte zu reflektieren und diese im Hinblick auf die jeweiligen Lehr- bzw. Bildungspläne zu transferieren.

... kennen unterschiedliche (fach)didaktische Modelle und Konzepte der Berufsbildung und können diese in der Planung von Unterrichtssequenzen nutzen.

... kennen die relevanten Kompetenzmodelle und Bildungsstandards des Fachbereichs und können auf Grundlage dieser Kompetenzen formulieren und Unterricht kompetenzorientiert planen, reflektieren und evaluieren.

... können aufgrund ihrer erworbenen Kompetenzen und ihrer nachhaltig orientierten Haltung die Kompetenzen der Lernenden stärken und fördern.

... können kompetenzorientiertes Lehren und Prüfen aufeinander abstimmen.

... können Unterricht an Erwachseneninstitutionen altersadäquat planen, durchführen und evaluieren und Kurse zu unterschiedlichen Themen des Fachbereiches konzipieren.

... können sprachbewussten Fachunterricht im eigenen Fachbereich planen, durchführen und analysieren.

... wissen um kulturelle, ethnische, religiöse, alters-, geschlechts- und sprachbezogene, begabungs- und behinderungsbezogene Diversität sowie um die Gefahr stereotyper Zuschreibungen und können auf der Basis von Modellen und Theorien inklusiver Pädagogik deren Bedeutung für professionelles pädagogisches Handeln bezogen auf den eigenen Fachbereich diskutieren.

... können mit kultureller, ethnischer, religiöser, alters-, geschlechts- und sprachbezogener, begabungs- und behinderungsbezogener Diversität von Lerngruppen auf inklusive Weise umgehen.

... erkennen soziale und kulturelle Lebensbedingungen der Lernenden und unterstützen im Rahmen des schulischen Kontextes deren individuelle Entwicklungen.

... sind in der Lage, Differenzierung und Individualisierung unter Berücksichtigung der Diversitätsdimensionen zu realisieren.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB1V0101	Einführung in die Fachdidaktik	PS	FD	-	25	1	2	1
BB3V0102	Kompetenzorientierung	SE	FD	-	25	1	1,5	3
BB5V0103	Fachdidaktik Erwachsenenbildung	SE	FD	-	25	1	1,5	5
BB5V0104	Sprachliche Bildung und Deutsch als Zweitsprache im Fachbereich	SE	FD	-	25	1	1	5
BB5V0105	Inklusive Pädagogik und Diversität im Fachbereich	SE	FD	-	25	1	1	5

Kurzzeichen	BBE01
Modultitel	Grundlagen der Fachpraxis
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch

Semester	1,2
ECTS-AP	12
SSt	10
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, Arbeitsabläufe zu organisieren und Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung zu beherrschen sowie Servicetätigkeiten fachgerecht und praxisorientiert durchzuführen.

Inhalt

Küchenpraktische Grundlagen 1: Grundlagen der Küchenführung, Arbeitsorganisation, Küchentechnologie, Wirtschaftlichkeit, Qualitätskriterien für die Auswahl von Lebensmitteln, nährstofferhaltende Lebensmittellagerung und Lebensmittelverarbeitung; Basisrezepturen;

Küchenpraktische Grundlagen 2: Vertiefung und Erweiterung der praktischen Fertigkeiten, Ableitung von Grundrezepturen, Planung und Herstellung von Speisenfolgen und Menüs unter Beachtung ökologischer, ökonomischer und ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse; Einsatz von fachspezifischer Software und Fachsprache;

Grundlagen Service und Getränke 1: Ess- und Tischkultur, Grundlagen des Servierens, Theorie und Service alkoholfreier und alkaloidhaltiger Getränke;

Grundlagen Service und Getränke 2: Spezifische Grundlagen des Servierens, Weinland Österreich, Service alkoholischer Getränke;

Fachdidaktik Service und Küchentheorie: Umsetzungsbeispiele für berufsbildende Schultypen im Bereich wirtschaftliches Küchenmanagement, Lebensmittelverarbeitung (Lebensmittelvorbereitung, Garmethoden) unter Einbezug der Fachsprache; Umsetzungsbeispiele für den Restaurant- und Getränkemanagement-Unterricht in berufsbildenden Schulen.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... setzen Fachwissen für die Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Speisen und Speisenfolgen praktisch um.

... sind in der Lage, Rezepte, Tagesspeisepläne und Lagerverwaltung mit branchenspezifischer Software zu erstellen.

... verstehen die Fachsprache und setzen diese in der Erstellung von Rezepturen ein.

... analysieren und diskutieren Umsetzungsbeispiele für den Unterricht in der Berufsbildung.

... verhalten sich entsprechend der Tischkultur.

... führen Servicetätigkeiten unter Einhaltung der Fachsprache korrekt durch.

... kennen Fakten zu Herkunft und Produktion alkoholfreier bzw. alkaloidhaltiger Getränke und können diese sensorisch beschreiben.

... können spezifische Servicetätigkeiten unter Berücksichtigung fortgeschrittener Kenntnisse zum Weinland Österreich und der Informationen zu Produktion und Herkunft der Getränke durchführen.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB1E0101	Küchenpraktische Grundlagen 1	UE	FW		12	3	3	1
BB1E0102	Grundlagen Service und Getränke 1	UE	FW		12	2	2	1
BB2E0103	Küchenpraktische Grundlagen 2	UE	FW		12	3	3	2
BB2E0104	Grundlagen Service und Getränke 2	UE	FW		12	1	2	2
BB2E0105	Fachdidaktik Service und Küchentheorie	PS	FD		25	1	2	2

Kurzzeichen	BBE02
Modultitel	Vertiefung der Fachpraxis
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch

Semester	3,4
ECTS-AP	17
SSt	15
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, selbständig und im Team kreative Fertigkeiten in der Fachpraxis auszubauen, sowie die Planung und Organisation in den Bereichen Restaurantküchenmanagement und Gästebetreuung professionell durchzuführen.

Inhalt

Restaurantküche 1: Softwareunterstützte Planung und Zubereitung von regionalen, saisonalen und kreativen Menüs unter Beachtung alternativer Ernährungsformen, aktuell geltender Ernährungsempfehlungen und Lebensmittelintoleranzen; Berücksichtigung der allgemein gültigen Hygienevorschriften;

Restaurantküche 2: Professionalisierung in der Planung und Zubereitung regionaler, saisonaler Menüs unter Beachtung alternativer Ernährungsformen, aktuell geltender Ernährungsempfehlungen und Lebensmittelintoleranzen; Mitarbeiterführung; Anwendung aktueller Gar- und Zubereitungsmethoden;

Küchenpraxis 3: Kostformen für definierte Personengruppen unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse; Ableitung und Adaptierung von Grundrezepturen an die Ansprüche spezifischer Ernährungsformen; Einsatz fachspezifischer Software für die Planung und Analyse von Rezepturen und Tagespeiseplänen;

Küchenpraxis 4: Nationale und internationale Küche; kulinarische Trends; spezielle Waren- und Produktkunde;

Fachdidaktik Küchenpraxis: Themenbezogene Umsetzungsbeispiele für Lehr- und Lernprozesse im praktischen Unterricht im Bereich Küche; sprachbewusster Fachunterricht;

Gästebetreuung und Restaurantmanagement 1: Betreuung ausgewählter Gästegruppen einschließlich Getränkeempfehlungen; Anleitung und Evaluierung von Servicetätigkeiten;

Gästebetreuung und Restaurantmanagement 2: Beratung und Betreuung internationaler Gästegruppen; internationale Weine und Bargetränke; Maßnahmen der Qualitätssicherung; Planungsinstrumente im Restaurant;

Fachdidaktik Restaurantmanagement: Themenbezogene Umsetzungsbeispiele für Lehr- und Lernprozesse im praktischen Unterricht im Bereich Restaurantmanagement und Gästebetreuung; sprachbewusster Fachunterricht.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... sind in der Lage, mehrgängige Menüs für eine gesundheitsförderliche Ernährung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung softwareunterstützt zu planen und in der Praxis sowie im Unterricht umzusetzen.

... sind in der Lage, Managementaufgaben im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und im Restaurant zu übernehmen und im Unterricht umzusetzen.

... können ausgewählte Ernährungsformen unter Beachtung von Intoleranzen und Unverträglichkeiten bewerten.

... adaptieren Rezepturen und Speisenfolgen computerunterstützt für definierte Personengruppen und setzen diese in der Fachpraxis um.

... planen themenbezogene Unterrichtseinheiten exemplarisch und nehmen Rücksicht auf Heterogenität der Zielgruppe.

... führen Servicetätigkeiten im Lehrrestaurant selbstständig und professionell durch.

... pflegen korrekte Umgangsformen mit dem Gast und können verkaufsfördernde Maßnahmen setzen.

... sind in der Lage, korrespondierende Getränke auszuwählen, zu präsentieren und zu servieren.

... leiten Arbeitsprozesse an und evaluieren diese.

... kennen Grundsätze und Maßnahmen der Qualitätssicherung im Restaurant und wenden diese an.
 ... setzen Planungsinstrumente im Restaurant und Küche situationsgerecht ein.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB3E0201	Restaurantküche 1	UE	FW		12	3	3	3
BB4E0202	Restaurantküche 2	UE	FW		12	3	3	4
BB3E0203	Küchenpraxis 3	UE	FW		12	2	2	3
BB4E0204	Küchenpraxis 4	UE	FW		12	2	2	4
BB3E0205	Fachdidaktik Küchenpraxis	PS	FD		25	1	2	3
BB3E0206	Gästebetreuung und Restaurantmanagement 1	UE	FW		12	2	2	3
BB4E0207	Gästebetreuung und Restaurantmanagement 2	UE	FW		12	1	2	4
BB4E0208	Fachdidaktik Restaurantmanagement	SE	FD		25	1	1	4

Kurzzeichen	BBE03
Modultitel	Professionalisierung der Fachpraxis
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	5,6
ECTS-AP	12
SSt	5
Voraussetzungen	Küchenpraxis 4, Gästebetreuung und Restaurantmanagement 2

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, Vernetzungen im Fachbereich Ernährung zu nützen, projektorientiert im Team zu arbeiten und aktuelle Trends in der Gastronomie einzubeziehen.

Inhalt

Küchenpraxis 5: Softwareunterstützte Planung ausgewählter Menüs für die gehobene Gastronomie, unter Berücksichtigung aktueller kulinarischer Trends und Einbezug ernährungsphysiologischer, wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte; Professionalisierung der Fertigkeiten der Fachpraxis;

Küchenpraxis 6: Erarbeitung und Durchführung eines praktischen, gastronomischen Projekts; Erstellung eines Projektplans/Projekthandbuchs; Abrechnung und Evaluierung des Projektes;

Professionalisierung Restaurantmanagement 1: Spezialisierung der Tätigkeiten im Restaurant; Trends in der Gastronomie; Organisation von Veranstaltungen;

Professionalisierung Restaurantmanagement 2: Planung, Umsetzung und Evaluierung eines gastronomischen Projekts mit Instrumenten des Projektmanagements; Vernetzung;

Fachdidaktik Abschließende Prüfungen an BMHS: Prüfungsmodelle in der BMHS: Abschlussprüfungen, Vorprüfungen der Reife- und Diplomprüfung, Reife- und Diplomprüfung; Beurteilungskonzepte.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... können ausgewählte Menüs für die gehobene Gastronomie softwareunterstützt, unter Berücksichtigung aktueller kulinarischer Trends und Einbezug ernährungsphysiologischer, wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte planen und umsetzen.

... können ein gastronomisches Projekt nach vorgegebenen Kriterien mit Instrumenten des Projektmanagements entwickeln, selbstständig oder in einem Team durchführen und evaluieren.

... erkennen Vernetzungen im Fachbereich Ernährung der Berufsbildenden Schulen und nutzen diese.

... können spezielle Aufgaben im Restaurant vor Gästen durchführen.

... erkennen aktuelle Trends in der Gastronomie und können diese in den schulischen Kontext einfließen lassen.

... sind in der Lage, zielgruppenorientierte Anwendungsbeispiele sowie Beurteilungskonzepte für den fachpraktischen und fachtheoretischen Unterricht zu konzipieren.

... sind mit den Prüfungsmodalitäten an BMHS vertraut und können deren Richtlinien einhalten.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB5E0301	Küchenpraxis 5	UE	FW		12	1	2,5	5
BB5E0302	Professionalisierung Restaurantmanagement 1	UE	FW		12	1	2,5	5
BB6E0303	Professionalisierung Restaurantmanagement 2	UE	FW		12	1	2,5	6
BB6E0304	Küchenpraxis 6	UE	FW		12	1	2,5	6
BB6E0305	Fachdidaktik Abschließende Prüfungen an BMHS	SE	FD		25	1	2	6

Kurzzeichen	BBE04
Modultitel	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	1,2
ECTS-AP	12
SSt	8
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, fundierte naturwissenschaftliche Kenntnisse zu erlernen, um die Grundlagen der Ernährung und deren Anwendung in Theorie und Praxis zu verstehen. Die erworbenen fachlichen und fachdidaktischen Kompetenzen schaffen eine solide Basis, um ernährungswissenschaftliche Inhalte gezielt und praxisnah im berufsbildenden Unterricht zu vermitteln.

Inhalt

Grundlagen der Chemie und Biochemie: Basiskonzepte der Chemie; Aufbau der Atome und das Periodensystem der Elemente; chemische Bindungsarten; zwischenmolekulare Wechselwirkungen; Löslichkeit; ernährungsrelevante chemische Reaktionen; Grundgerüste der organischen Chemie; funktionelle Gruppen; Struktur und biologische Bedeutung der Biomoleküle; Zellstoffwechsel; Enzyme;

Übung Grundlagen der Chemie und Biochemie: Vertiefung chemischer und biochemischer Konzepte durch aktive Übungen; Zusammenhang zwischen Formel, Struktur und chemischen Eigenschaften;

Fachdidaktik Biochemie: Fachdidaktische Konzepte der Naturwissenschaften; Versuchsplanung und Dokumentationsarten von Experimenten; ernährungsrelevante Experimente für das Klassenzimmer und die Lehrküche;

Humanphysiologie: Zusammenhänge zwischen Aufbau und Funktion von Zellen, Geweben und Organen; Anatomie und Physiologie des Menschen; insbesondere humane Stoffwechselphysiologie; Körperzusammensetzung des Menschen; Bewegungsapparat; Nervensystem; Hormonsystem; Herz- und Gefäßsystem; Blutkreislauf; Lunge und Atmungssystem; Nieren und Harnwege; Salz- und Wasserhaushalt; Geruchs- und Geschmackssinn; Verdauung und Mikrobiom; Immunsystem;

Ernährung als Wissenschaft: Definition; Tätigkeitsfelder und Methoden der Ernährungswissenschaften; Fachgesellschaften und fachwissenschaftliche Literatur; DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr; Beurteilung des Ernährungsstatus;

Übung Ernährung als Wissenschaft: Recherche und Beurteilung von fachwissenschaftlicher Literatur; Anwendung der DACH-Referenzwerte in der Praxis; Umsetzung der Methoden zur Bestimmung des Ernährungsstatus.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... erläutern Basiskonzepte der Chemie und verknüpfen diese mit Stoffeigenschaften.

... identifizieren grundlegende Stoffklassen der Chemie, der organischen Chemie sowie der Biochemie und erläutern deren Eigenschaften.

... integrieren die Chemie in Alltagskontexte, wie z.B. Reaktionen bei der Lebensmittelzubereitung oder die biologische Bedeutung von Biomolekülen.

... können den Ablauf des Zellstoffwechsels und die Rolle von Enzymen im Stoffwechsel beschreiben.

... können chemische und biochemische Konzepte auf neue Problemstellungen übertragen.

... wenden die chemische Formelschreibweise korrekt an und können den Zusammenhang zwischen Formel, Struktur und chemischen Eigenschaften erklären.

... erläutern die Rolle des Experiments in den Naturwissenschaften und im Schulunterricht und wenden fachdidaktische Konzepte der Naturwissenschaften an, um (bio-)chemische Konzepte im Fachbereich Ernährung zu vermitteln.

... planen, beobachten und dokumentieren den Ablauf von Experimenten.
 ... können Unterrichtssequenzen mit ernährungsrelevanten Experimenten konzipieren und diese mit Peers durchführen.
 ... erfassen relevante Sicherheitsaspekte für das Experimentieren in Klassenzimmer und Lehrküche.
 ... verstehen Zusammenhänge zwischen Aufbau und Funktion von Zellen, Geweben und Organen.
 ... können relevante Subsysteme der menschlichen Anatomie und Physiologie, insbesondere der humanen Stoffwechselphysiologie, definieren und erklären.
 ... sind in der Lage, die Grundlagen, Tätigkeitsfelder und Methoden der Ernährungswissenschaft zu erläutern, relevante Fachgesellschaften sowie deren Aufgaben und Publikationen zu benennen, die DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr sachgerecht anzuwenden, den wissenschaftlichen Hintergrund sowie die Zielsetzung ihrer Veröffentlichung zu verstehen und grundlegende Methoden zur Erfassung des Ernährungsstatus darzustellen.
 ... reflektieren die Bedeutung ernährungswissenschaftlicher Standards und sind befähigt, diese praxisnah und zielgruppen-gerecht im pädagogischen Setting anzuwenden.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB1E0401	Grundlagen der Chemie und Biochemie	VO	FW	-	-	2	3	1
BB1E0402	Übung Grundlagen der Chemie und Biochemie	UE	FW	-	15	1	1,5	1
BB2E0403	Fachdidaktik Biochemie	PS	FD	-	25	1	1	2
BB1E0404	Humanphysiologie (STEOP)	VO	FW	-	-	2	2,5	1
BB1E0405	Ernährung als Wissenschaft (STEOP)	VO	FW	-	-	1	2	1
BB2E0406	Übung Ernährung als Wissenschaft	UE	FW	-	15	1	2	2

Kurzzeichen	BBE05
Modultitel	Humanernährung
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch

Semester	1-4
ECTS-AP	10
SSt	7
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, umfassende Kenntnisse über die energieliefernden und nicht-energieliefernden Nahrungsbestandteile der menschlichen Ernährung zu erlernen. Die erworbenen fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Kompetenzen ermöglichen praxisnah und zielgruppengerecht, Unterricht im berufsbildenden Unterricht aufzubereiten und zu vermitteln.

Inhalt

Humanernährung 1: Nahrungsenergie inkl. Formen der Energie; Energiegehalt von Nährstoffen; Energiebedarf des Menschen; Berechnung des Energiebedarfs verschiedener Personengruppen; Bestimmung des Energieverbrauchs; Energiebilanz; Referenzwerte für den Energiebedarf; Energie- und Nährstoffdichte; Wasserhaushalt des Körpers;

Humanernährung 2: Energieliefernde Nahrungsbestandteile (Kohlenhydrate, Proteine, Fette, Alkohol) inkl. Funktionen, Stoffwechsel; Referenzwerte für unterschiedliche Personengruppen; Versorgungssituation in Österreich im internationalen Vergleich; Auswirkungen einer Über- bzw. Unterversorgung, Vorkommen in Lebensmitteln;

Humanernährung 3: Nicht-energieliefernde Nahrungsbestandteile (z. B. Vitamine, Mengenelemente, Spurenelemente, bioaktive Substanzen) inkl. Funktionen, Stoffwechsel; Regulationsmechanismen; Referenzwerte für unterschiedliche Personengruppen; Versorgungssituation in Österreich im internationalen Vergleich; Auswirkungen einer Über- bzw. Unterversorgung; kritische Nährstoffe; Vorkommen in Lebensmitteln;

Fachdidaktik Humanernährung: unterschiedliche fachdidaktische Methoden zur Erklärung von Aufbau und ernährungsphysiologischer Wirkung von Nährstoffen; Unterrichtssequenzen zu Lebensmitteln als Quelle von Nährstoffen.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... sind in der Lage, die Grundlagen des Energie- und Wasserhaushalts des Menschen, einschließlich der Referenzwerte, zu erläutern und den Energiebedarf unterschiedlicher Personengruppen einzuschätzen. Sie können Lebensmittel mit unterschiedlicher Energie- und Nährstoffdichte benennen, bewerten und voneinander differenzieren.

... sind in der Lage, die energieliefernden Nahrungsbestandteile hinsichtlich ihrer Funktionen, Stoffwechselprozesse, Referenzwerte und ihres Vorkommens in Lebensmitteln praxisnah zu analysieren.

... können die aktuelle Versorgungssituation erläutern und die Folgen einer Über- oder Unterversorgung abschätzen.

... sind in der Lage, die nicht-energieliefernden Nahrungsbestandteile (Vitamine, Mengenelemente, Spurenelemente, bioaktive Substanzen) in Bezug auf ihre Funktionen, Stoffwechselwege, Regulationsmechanismen und Referenzwerte praxisnah zu analysieren.

... können kritische Nährstoffe identifizieren und die Auswirkungen einer Über- oder Unterversorgung bewerten.

... sind in der Lage, sämtliche Nährstoffe in der Ernährung des Menschen zielgruppengerecht darzustellen und adressat*innenbezogen im Kontext des berufsbildenden Unterrichts didaktisch zu vermitteln.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB1E0501	Humanernährung 1	VO	FW	-	-	1	1,5	1
BB2E0502	Humanernährung 2	VO	FW	-	-	2	2,5	2
BB3E0503	Humanernährung 3	VO	FW	-	-	2	3	3
BB4E0504	Fachdidaktik Humanernährung	SE	FD	-	25	2	3	4

Kurzzeichen	BBE06
Modultitel	Lebensmittelwissenschaften
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch

Semester	1-5
ECTS-AP	12
SSt	8
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, fundiertes Wissen zu Herstellung und Eigenschaften von Grundnahrungsmitteln, Genussmitteln sowie „neuen“ Lebensmitteln, wie Novel Food, zu erlernen und Grundlagen zur Lebensmittelqualität und Sensorik zu verstehen. Die erworbenen fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Kompetenzen ermöglichen die praxisnahe Vermittlung dieser lebensmittelbezogenen Inhalte im Unterricht an berufsbildenden Schulen sowie in der Erwachsenenbildung.

Inhalt

Lebensmittelqualität und Sensorik: Definition; gesetzliche Grundlagen; Bewertungen und Beurteilung der Qualität; Ernährungsökologie und Lebensmittelqualität; ausgewählte Prüfmethoden der Sensorik; Riech- und Verkostungstechniken; Deskriptoren zur Lebensmittelbeschreibung;

Lebensmittelkunde und -technologie 1: Eigenschaften und Aufgaben von Hauptbestandteilen in Lebensmitteln und bei deren Produktion; Reaktionen in Lebensmitteln während der Lagerung und Verarbeitung; Chemie und Eigenschaften von süßenden Verbindungen; Chemie und Technologie von Produkten tierischen Ursprungs;

Lebensmittelkunde und -technologie 2: Chemie und Technologie von Produkten pflanzlichen Ursprungs; Chemie und Technologie von Getreide, Brot- und Backwaren, Teigwaren; Obst- und Gemüse-technologie; Rolle von Salz und Zucker aus technologischer Sicht; Herstellung, Verwendung und spezielle Eigenschaften von Genussmitteln;

Lebensmitteltrends und Nachhaltigkeit: Klimabelastung durch Lebensmittelproduktion; Novel Food; neue Verfahren in der Lebensmittelproduktion, Chemie und Technologie pflanzenbasierter Proteinalternativen;

Fachdidaktik Lebensmittelqualität und Sensorik: Vorbereitung von Lebensmitteln für die sensorische Prüfung, Training der Sinneswahrnehmung und Verkostungstechniken; Umsetzung ausgewählter Prüfmethoden der Sensorik; Anwendung von Deskriptoren; Professionalisieren und Standardisieren von Degustationen;

Seminar Lebensmittelkunde: Lebensmittelgruppen und ihre Inhaltsstoffe; Lebensmittelempfehlungen (beispielsweise Quellen für protein-, stärke-, ballaststoff- und mikronährstoffreiche Lebensmittel); Optimierung von Rezepten und Speiseplänen auf der Inhaltsstoffebene.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... sind in der Lage, lebensmitteltechnologische Herstellungsprozesse zu verstehen, die Eigenschaften und Qualitätsaspekte der wichtigsten Lebensmittel zu kennen sowie Entwicklungen in der Lebensmittelbranche zu hinterfragen, kritisch zu betrachten und zu bewerten.

... verstehen die Begriffe der äußeren und inneren Qualität von Lebensmitteln sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen.

... können im Kontext der Ernährungsökologie die Qualität von Lebensmitteln ganzheitlich bewerten und die Zusammenhänge zwischen Ernährungsökologie und Lebensmittelqualität reflektieren sowie für den Unterricht aufbereiten.

... sind mit den Hauptbestandteilen von Lebensmitteln vertraut und verstehen deren Verhalten und chemische Reaktionen während der Herstellung und Lagerung.

... verfügen über fundierte Kenntnisse zu tierischen Lebensmitteln, können diese für den Unterricht aufbereiten und das Wissen entsprechend transportieren.

... sind mit den Eigenschaften und der Herstellung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs so weit vertraut, dass sie in der Lage sind, dieses Wissen für den Unterricht aufzubereiten.

... sind in der Lage, neue Entwicklungen in der Lebensmittelbranche kritisch zu betrachten und zu bewerten, ihre Kenntnisse auf Basis der einschlägigen wissenschaftlichen Fachliteratur zu reflektieren und in den Unterricht einzubringen.

... sind mit den wichtigsten Methoden der Lebensmittelsensorik so weit vertraut, dass sie Verkostungen von unterschiedlichen Lebensmitteln normgerecht vorbereiten und im Unterricht an berufsbildenden Schulen durchführen können.

... sind in der Lage, fachwissenschaftliche Inhalte zu Fragestellungen der Lebensmitteltechnologie und -kunde zu reflektieren, aufzubereiten und im Unterricht an berufsbildenden Schulen gezielt einzusetzen.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB2E0601	Lebensmittelqualität und Sensorik	VO	FW	-	-	1	2	2
BB3E0602	Lebensmittelkunde und -technologie 1	VO	FW	-	-	2	3	3
BB4E0603	Lebensmittelkunde und -technologie 2	VO	FW	-	-	2	2,5	4
BB1E0604	Lebensmitteltrends und Nachhaltigkeit	VO	FW	-	-	1	1,5	1
BB3E0605	Fachdidaktik Lebensmittelqualität und Sensorik	SE	FD	-	25	1	1	3
BB5E0606	Seminar Lebensmittelkunde	SE	FW	-	25	1	2	5

Kurzzeichen	BBE07
Modultitel	Ernährungswissenschaft und Gesundheit, Trends und Prävention
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	5-6
ECTS-AP	11
SSt	8
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, vertiefendes Wissen zu aktuellen Ernährungsformen, Prävention und Ernährung sowie ernährungsassoziierten Erkrankungen zu erlangen und dieses Wissen in der Folge zu analysieren. Dadurch können die gewonnenen Erkenntnisse gezielt für Lern- und Bildungsprozesse im Unterricht angewendet werden.

Inhalt

Aktuelle Ernährungsformen: Kultur- und trendgeprägte omnivore und vegetarische Ernährungsformen; Food Based Dietary Guidelines (FBDG) im Ländervergleich; wissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen für unterschiedliche Personengruppen (z. B. Säuglinge, Kinder, Jugendliche, junge Erwachsene, Schwangere, Stillende, sportliche Menschen, ältere Erwachsene) und Settings;

Fachdidaktik aktuelle Ernährungsformen: Fachdidaktische Umsetzung von Ernährungsempfehlungen für unterschiedliche Settings; Optimieren von Rezepturen und Speiseplänen mit digitalen Programmen; Positionspapiere von Fachgesellschaften für aktuelle Ernährungsformen; Analyse von differenzierten didaktischen Zugängen und interaktiven Lernsystemen für den Unterricht;

Gesundheitsprävention und Ernährung: Umsetzung von Verhaltens- und Verhältnisprävention beispielhaft für unterschiedliche Personengruppen und in Bildungseinrichtungen sowie anderen Settings; fachwissenschaftliche Begleitung und Analyse von Präventionsbeispielen; Modifikation des Ernährungsverhaltens durch Präventionsmaßnahmen; Public Health;

Ernährungsassoziierte Erkrankungen: Hunger- und Sättigungsmechanismen; Regulation des Körpergewichts; leitlinienbezogene Ernährungsempfehlungen für ernährungsassoziierte Erkrankungen (z. B. Adipositas, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Bluthochdruck, erhöhte Blutfettwerte, gestörte Glukosetoleranz und Diabetes Mellitus, Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes inklusive Intoleranzen und Nahrungsmittelallergien, Zöliakie; Osteoporose, erhöhte Harnsäurewerte und Gicht, Krebserkrankungen); Essstörungen;

Seminar ernährungsassoziierte Erkrankungen: Strategien zur Vermittlung von fachwissenschaftlichen Inhalten zu aktuellen ernährungsassoziierten Erkrankungen.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... können wissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen und FBDG für kultur- und trendgeprägte omnivore sowie vegetarische und vegane Ernährungsformen verschiedener Personengruppen und Settings im Kontext von Bildung, Ungleichheit und Diversität reflektieren.

... können Unterrichtssequenzen zu aktuellen Ernährungsformen differenziert für unterschiedliche Zielgruppen entwickeln.

... sind in der Lage, Verhaltens- und Verhältnispräventionsmaßnahmen für unterschiedliche Personengruppen und Settings fachwissenschaftlich zu begleiten und zu analysieren

... verfügen über Kenntnisse von leitlinienbasierten Ernährungsempfehlungen und relevanten Fachinhalten zu aktuellen ernährungsassoziierten Erkrankungen, Essstörungen sowie zu Regulationsmechanismen von Hunger und Sättigung sowie Körpergewicht.

... sind in der Lage, aktuelle fachwissenschaftliche Inhalte zu ernährungsassoziierten Erkrankungen zu reflektieren und diese für den Unterricht in der Berufsbildung gezielt einzusetzen.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB5E0701	Aktuelle Ernährungsformen	VO	FW	-	-	2	3	5
BB6E0702	Fachdidaktik aktuelle Ernährungsformen	SE	FD	-	25	1	2	6
BB6E0703	Gesundheitsprävention und Ernährung	SE	FW	-	25	2	3	6
BB5E0704	Ernährungsassoziierte Erkrankungen	VO	FW	-	-	2	2	5
BB6E0705	Seminar ernährungsassoziierte Erkrankungen	SE	FW	-	25	1	1	6

Kurzzeichen	BBE08
Modultitel	Digitale Kompetenzen für den Fachbereich und den Unterricht
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	1-3
ECTS-AP	7
SSt	5
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel des Moduls ist, dass Studierende Fähigkeiten für den Umgang mit fachspezifischer Software erwerben und ihre digitalen Kompetenzen kontinuierlich verbessern. Sie setzen digitale Werkzeuge professionell ein und stärken die digitalen Kompetenzen auch bei Lernenden.

Inhalt

Angewandte Informatik im Fachbereich Ernährung 1: Einsatz von fachspezifischer Software; Küchenmanagement; Datenerfassung; Datenverarbeitung; Datenanalyse; elektronisches Kochbuch; Erstellung von Lernunterlagen; Lagerbewirtschaftung; Warenbestellung;

Angewandte Informatik im Fachbereich Ernährung 2: Datenpflege; Datenspeicherung; Wareneinsatzberechnungen; Abrechnungen; Erstellung von Speiseplänen; Lagerbewirtschaftung; Warenbestellung; Lernunterlagen für Küche und Service; Küchen- und Hygienemanagement;

Digitale Medien im Fachbereich Ernährung: Kompetenzen für den Unterricht mit digitalen Medien im Fachbereich, Auswahl, Analyse und Erstellung von Medien und Lernmaterialien insbesondere mit KI; Lernmanagementsysteme und digitale Werkzeuge im Fachbereich.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

- ... wenden grundlegende Funktionen fachspezifischer Software an.
- ... verfügen über Kenntnisse fachspezifischer Software und setzen diese zur Erstellung von elektronischen Kochbüchern sowie zur Lagerbewirtschaftung und Warenbestellung ein.
- ... verfügen über Kenntnisse einer fachspezifischen Software und setzen diese zielführend für Wareneinsatzberechnungen, Abrechnungen und die Erstellung von Speiseplänen ein.
- ... erkennen Probleme bei der Datenerfassung, -pflege, -speicherung und -verarbeitung und können diese konstruktiv lösen.
- ... verfügen über ein umfassendes Verständnis einer fachspezifischen Software und nutzen diese effektiv, um komplexe Datenanalysen durchzuführen und Lernmaterialien für ausgewählte Zielgruppen adäquat zu erstellen und zu präsentieren.
- ... kennen digitale Medien, Lernmanagementsysteme und digitale Werkzeuge und setzen diese im Unterricht effizient ein.
- ... können digitale Unterrichtsunterlagen sowie Lehr- und Lernmaterialien entsprechend gestalten und für den Unterricht einsetzen.
- ... gehen mit digitalen Medien sicher um und können einfache IT-Probleme im Unterrichtsumfeld lösen.
- ... gestalten und individualisieren situationsadäquat den Unterricht mit digitalen Medien, Lernmanagementsystemen und digitalen Werkzeugen.
- ... wenden Strategien zur Förderung von kritischer Medienkompetenz bei Jugendlichen an.
- ... können Medien entsprechend dem aktuellen Stand der informationstechnologischen und mediendidaktischen Entwicklungen situationsadäquat und sprachbewusst im berufspädagogischen Handlungsfeld einsetzen.
- ... verfügen über entsprechende digitale Kompetenzen und sind in der Lage, diese bei allen Beteiligten zu stärken und zu fördern.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB1E0801	Angewandte Informatik im Fachbereich Ernährung 1	UE	FW	-	15	2	2	1
BB2E0802	Angewandte Informatik im Fachbereich Ernährung 2	UE	FW	-	15	1	2	2
BB3E0803	Digitale Medien im Fachbereich Ernährung	SE	FD	-	25	2	3	3

Kurzzeichen	BBE09
Modultitel	Englisch als Arbeitssprache und aktuelle Schwerpunkte im Fachbereich
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch
Semester	3,5,6
ECTS-AP	8
SSt	7
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, die Grundlagen für Englisch als Fachsprache für alle Bereiche der Ernährung zu erlernen und die Absolvent*innen zu befähigen, ihren Fachunterricht teilweise auf Englisch zu halten. Ein weiteres Ziel ist die Vermittlung aktueller fachlicher und fachdidaktischer Themen des Fachbereichs Ernährung.

Inhalt

Englisch als Arbeitssprache 1: English in front and back-office areas in the hotel and catering business; specific vocabulary and phrases for the areas of nutrition and health promotion; basics and principles of Content and Language Integrated Learning (CLIL) and required skills for teaching English in vocational school subjects; revision of grammar and pronunciation;

Englisch als Arbeitssprache 2: Specialist vocabulary and phrases for the hotel and catering sector and business organization; Content and Language Integrated Learning (CLIL); giving instructions; designing teaching sequences in English;

Aktuelle Aspekte im Fachbereich: Aktuelle Erweiterungen und/oder Vertiefungen des Fachbereichs im Fokus aktueller Entwicklungen und Erfordernisse im Bildungs- und Fachbereich;

Aktuelle fachdidaktische Aspekte: Aktuelle wissenschaftliche Befunde der Fachdidaktik und deren Umsetzung im Unterricht.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... geben englische Bezeichnungen in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Ernährung und Gesundheitsförderung im Kontext Ernährung wieder und setzen Fachbegriffe in englischer Sprache korrekt ein.

... sind in der Lage, Fachgespräche in englischer Sprache zu führen und haben Präsentationskompetenz in der englischen Sprache.

... können das Konzept von Content and Language Integrated Learning im Fachunterricht umsetzen.

... können Arbeitsprozesse und Aufgaben in englischer Sprache beschreiben und anweisen.

... verfügen über ausreichende sprachliche Kompetenzen, um Unterrichtssequenzen schüler*innenadäquat in englischer Sprache zu konzipieren, umzusetzen und zu reflektieren.

... kennen aktuelle Inhalte und Trends im Fachbereich Ernährung und ordnen diese als relevant für aktuelle Entwicklungen ein.

... können aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse in der Fachdidaktik erkennen, um entsprechend Unterricht im Fachbereich zu planen und zu reflektieren.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB3E0901	Englisch als Arbeitssprache 1	PS	FW	-	25	2	2	3
BB5E0902	Englisch als Arbeitssprache 2	PS	FW	-	25	1	2	5
BB6E0903	Aktuelle Aspekte im Fachbereich	SE	FW	-	25	2	2	6
BB6E0904	Aktuelle fachdidaktische Aspekte	SE	FD	-	25	2	2	6

Kurzzeichen	BBE10
Modultitel	Betriebliche Aspekte
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch

Semester	1,2,4,6
ECTS-AP	13
SSt	8
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist, die speziellen Managementbereiche Dienstleistung und Betriebsorganisation theorie- und methoden- gestützt kennenzulernen, Grundlagen für wirtschaftliche Zusammenhänge und Gesetzmäßigkeiten in einer arbeitsteiligen Gesellschaft zu erwerben und diese in der schulischen Praxis anwenden sowie betriebliche Abläufe analysieren und optimieren zu können.

Inhalt

Arbeitswissenschaften und Betriebsorganisation: Arbeitssysteme; Arbeitsanalyse; Arbeitssicherheit; Gesundheitsschutz; Human Resource Management und Leadership (Arbeitspsychologie); Entrepreneurship; Unternehmensführung und -organisation (Analyse und Gestaltung der Arbeit); Corporate Social Responsibility (CRS); New Work;

Betriebswirtschaftliche Grundlagen: Unternehmen und Vision; Analyse; Branche und Markt; Analyse der Standortfaktoren; Wettbewerb; Wettbewerbsvorteile; Marketingplan; Management und Schlüsselpositionen; Organigramm; Wirtschaftlichkeitsberechnung; Personalkalkulation; Warenkalkulation;

Seminar Betriebswirtschaftliche Grundlagen: Vertiefung und Umsetzung von Praxisbeispielen; kostenbewusstes und kaufmännisches Denken;

Organisation, Projekt- und Prozessmanagement: Organisationskultur und Workflowmanagement; betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation (betriebliche Strukturen); Planung, Durchführung, Dokumentation und Evaluation eines eigenständigen Projektes im pädagogischen Kontext;

Fachdidaktik Projektmanagement: Methoden und Werkzeuge des Projektmanagements; organisatorische und rechtliche Voraussetzungen sowie Einsatzmöglichkeiten von Projekten im Unterricht; Beurteilungskriterien für Projekte;

Dienstleistungsmanagement: Aktuelle Berufsbilder im Front- und Backoffice in Hotellerie und Gastronomie; computer-unterstützte Verwaltung von Anfragen, Angeboten, Check-in und Check-out; Rechnungslegung mit Hotelsoftware; Qualitätsoptimierung; aktives und passives Beschwerdemanagement; Einsatz systemadäquater Hotelsoftware; Digitalisierung von Abläufen in der Dienstleistung.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... sind mit den Prinzipien des unternehmerischen Denkens und Handelns vertraut und in der Lage, die Grundlagen der Unternehmens- und Arbeitsorganisation sowie der Personalwirtschaft als Anwendungsfelder für soziales und ökonomisches Handeln im schulischen Kontext adäquat aufzubereiten.

... verstehen komplexe Prozesse in Organisationen, können diese sozial verantwortlich gestalten und auf der Grundlage eines interdisziplinären Ansatzes kreativ und medienunterstützt weiterentwickeln.

... sind in der Lage, einen Businessplan zu erstellen.

... beziehen kostenbewusstes und kaufmännisches Denken in die Erstellung von Praxisbeispielen ein.

... erstellen strukturierte Organisations- und Prozessplanungen und setzen diese idealtypisch um.

... können fachbereichsspezifische Inhalte mit Hilfe von fachwissenschaftlicher Literatur aufbereiten und für den Einsatz an der Schule adaptieren.

... können ein fachbezogenes Projekt mit Unterstützung von Software planen, durchführen, präsentieren, dokumentieren und evaluieren.

... lösen Probleme im Kontext des Beschwerdemanagements.

... verfügen über differenzierte Kenntnisse einer Hotelsoftware und setzen diese erfolgreich zur Bearbeitung typischer Front- und Backoffice-Prozesse um.

... setzen die branchenübliche Hotelsoftware im Rahmen von Praxisbeispielen ein und nutzen diese gezielt und effektiv, um betriebliche Anforderungen und individuelle Bedürfnisse zu erfüllen.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB1E1001	Arbeitswissenschaften und Betriebsorganisation	VO	FW	-	-	2	3	1
BB2E1002	Betriebswirtschaftliche Grundlagen	VO	FW		-	1	2	2
BB2E1003	Seminar Betriebswirtschaftliche Grundlagen	SE	FW		25	1	1,5	2
BB4E1004	Organisation, Projekt- und Prozessmanagement	SE	FW	-	25	2	2,5	4
BB4E1005	Fachdidaktik Projektmanagement	SE	FD	-	25	1	2	4
BB6E1006	Dienstleistungsmanagement	UE	FW		15	1	1	6

Kurzzeichen	BBPE1
Modultitel	Grundlagen der pädagogischen Praxis
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch

Semester	1,2
ECTS-AP	5
SSt	5
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, dass sich die Studierenden mit ihrer zukünftigen Rolle als Lehrer*innen auseinandersetzen, sich mit dieser identifizieren und sie verantwortungsvoll gestalten. Sie erwerben grundlegende Kompetenzen zur Planung, Durchführung und Reflexion eines lernwirksamen, kompetenzorientierten Unterrichts.

Inhalt

Orientierung im Berufsfeld und Beobachtung: Rolle als Lehrperson; Identität; Wertevermittlung; Professionsverständnis; Unterrichtsbeobachtung; Perspektivenwechsel; Grundlagen der Planung und Reflexion; Unterrichtsorganisation; Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen sowie Lernräumen; Reflexionsmodelle;

Pädagogische Praxis 1: Hospitationen; kooperatives Planen; begleitete Gestaltung und Umsetzung von Unterrichtseinheiten; Einsatz adäquater Medien (z.B. aktuelle digitale Werkzeuge); Reflexion der Lehrübungen.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

... sind sich ihres persönlichen lernbiographischen Entwicklungsverlaufs bewusst und können diesen kritisch reflektieren.

... kennen Bedingungen und Herausforderungen in Transitionsprozessen und können diese beschreiben.

... beobachten Unterricht anhand fachlich begründeter Kriterien, ziehen daraus Schlussfolgerungen und erkennen die Bedeutung einzelner Unterrichtsphasen....

... bauen ein grundlegendes Rollen- und Professionsverständnis für das Handeln als Lehrperson auf.

... erkennen zentrale Lehr- und Lernprozesse in verschiedenen Unterrichtssituationen und können diese fundiert deuten.

... kennen grundlegende fachdidaktische Konzepte und Befunde der Unterrichtsforschung in der Planung und können diese anwenden.

... planen mit Unterstützung Unterricht strukturiert und formulieren Lernziele, die sich auf Kompetenzen der aktuellen Lehrpläne beziehen.

... setzen die Unterrichtsplanungen unter Einsatz adäquater (digitaler) Medien um, reflektieren nach ausgewählten Reflexionsmodellen und evaluieren ihren Unterricht.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB1PE101	Orientierung im Berufsfeld und Beobachtung	UE	PPS		15	2	2	1
BB2PE102	Pädagogische Praxis 1	PR	PPS		5	3	3	2

Kurzzeichen	BBPE2
Modultitel	Vertiefung der pädagogischen Praxis
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch

Semester	3,4
ECTS-AP	7
SSt	5
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist es, dass die Studierenden eine reflektierte Haltung zu Diversität, Inklusion und individualisierter Förderung unter Berücksichtigung intersektionaler Perspektiven entwickeln und diese in ihr unterrichtliches Handeln integrieren. Sie werden dazu befähigt, fachwissenschaftliche, bildungswissenschaftliche und fachdidaktische Grundlagen miteinander zu verknüpfen und in konkreten Unterrichtssituationen anzuwenden.

Inhalt

Pädagogische Praxis 2: Planung und Dokumentation von Lehr- und Lernprozessen unter Einsatz digitaler und Tools unter besonderer Berücksichtigung von KI; Classroom-Management-Grundlagen; Unterrichtsmethoden; Hospitationen und Lehrübungen; Unterrichtsanalysen; Vernetzung von Unterrichtsplanung und Lernplanung; mittel- und langfristige Planungsprozesse;

Pädagogische Praxis 3: Organisationsfeld Schule; Beratung von Schüler*innen; Unterstützungssysteme im Schulkontext, multiprofessionelle Zusammenarbeit; Hospitationen und Lehrübungen; Vernetzung von Unterrichtsplanung und Lernplanung in Hinblick auf Individualisierung, Differenzierung, Diversität und Heterogenität; Reflexion und Bewertung von Unterrichtseinheiten.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

- ... planen, initiieren, steuern, reflektieren und evaluieren Lehr- und Lernprozesse.
- ... sind in der Lage, Voraussetzungen für ein gelungenes Classroom-Management zu schaffen.
- ... können relevante Unterrichtsmethoden situationsadäquat einsetzen.
- ... sind in der Lage, digitale Medien und Werkzeuge didaktisch sinnvoll in das Unterrichtsgeschehen zu integrieren.
- ... nutzen die erworbenen Fertigkeiten bei Planung, Gestaltung und Reflexion von Unterricht unter Einsatz digitaler und KI-Tools.
- ... kennen die pädagogischen Leitbilder multiprofessioneller Teams in der Schule und wissen über die Möglichkeiten professioneller Kooperation Bescheid.
- ... sind in der Lage, Differenzierung und Individualisierung als didaktisches Prinzip zu erkennen.
- ... können die Heterogenität der Unterrichtsgruppe als Ressource und Potenzial erkennen und den Unterricht diversitätsadäquat gestalten.
- ... sind in der Lage, besondere kulturelle, sprachliche und geschlechtsspezifische Zugänge zum Fachbereich wahrzunehmen und unterschiedliche Diversitätsbereiche bei der Planung und Gestaltung von Unterricht zu berücksichtigen.
- ... können respektvoll und reflektiert mit Herausforderungen im Kontext von Diversität und Heterogenität umgehen.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB3PE201	Pädagogische Praxis 2	PR	PPS	*	5	2	3	3
BB4PE202	Pädagogische Praxis 3	PR	PPS	**	5	3	4	4

* Orientierung im Berufsfeld und Beobachtung

** Pädagogische Praxis 1

Kurzzeichen	BBPE3
Modultitel	Professionalisierung der pädagogischen Praxis
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch

Semester	5,6
ECTS-AP	8
SSt	4
Voraussetzungen	LV Pädagogische Praxis 2

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist, Studierende zu befähigen, pädagogische Diagnose, Lernstandserhebung, Leistungsbeurteilung sowie -rückmeldung durchzuführen und in unterschiedlichen Schultypen Fachunterricht sprachbewusst umzusetzen. Sie gestalten Unterricht basierend auf aktuellen Erkenntnissen aus Wissenschaft sowie Forschung und pflegen einen professionellen Umgang mit allen Schulpartner*innen.

Inhalt

Pädagogische Praxis 4: Vertiefung Classroom-Management; pädagogische Diagnostik; Leistungsbeurteilung; Kompetenzorientierung; kritische Auseinandersetzung mit ausgewählten Unterrichtsformen; offene Lehr- und Lernformen; Erprobung innovativer Konzepte; Förderung von Selbstwirksamkeit und Motivation; sprachbewusster Fachunterricht; Elternarbeit;

Professionalisierungspraktikum: Geblocktes Praktikum an einer Mittleren und/oder Höheren Schule (BMHS); Unterricht und aktive Beteiligung im Wirkungsfeld Schule (z. B. Schulveranstaltungen);

Pädagogische Praxis 5: Reflexion und Evaluation des Professionalisierungspraktikums; kritische Auseinandersetzung mit ausgewählten Unterrichtsformen; Erwachsenenbildung; Förderung und Reflexion von Selbstwirksamkeit und Motivation; Entwicklungsprozesse innerhalb und außerhalb der Schule.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

- ... können Lernfortschritte fortlaufend erfassen und dokumentieren, Lernprozessanalysen durchführen sowie mit Hilfe einfacher Verfahren den individuellen fachlichen Lernstand feststellen sowie interpretieren und wissen um unterschiedliche Möglichkeiten förderorientierter Leistungsfeststellung und -rückmeldung und können dies individuell anwenden.
- ... kennen Kompetenzmodelle des Faches und planen, bewerten und reflektieren den Unterricht anhand dieser Modelle.
- ... sind in der Lage, ein wertschätzendes und demokratisches Lernklima zu schaffen.
- ... erkennen Elternarbeit als wesentlichen Teil der Schulpartnerschaft und praktizieren diese situationsadäquat.
- ... können Unterricht innerhalb eines Professionalisierungspraktikums selbstständig planen, durchführen und reflektieren.
- ... haben einen Einblick in den Ablauf des Schulgeschehen.
- ... können ihre Schulpraktika reflektieren und bewerten.
- ... setzen fachwissenschaftliches und fachdidaktisches Wissen unter Einsatz digitaler Tools fächerübergreifend in der Vorbereitung, Durchführung und Reflexion von Unterricht um.
- ... sind in der Lage, Differenzierung und Individualisierung als didaktisches Prinzip umzusetzen.
- ... erkennen den Mehrwert von Heterogenität im Klassenzimmer, können diesen aufgreifen und zur Gestaltung des Unterrichts sinnstiftend und lernförderlich nutzen.
- ... sind in der Lage, ihre Selbstwirksamkeit zu reflektieren und sich zielorientiert zu motivieren.
- ... können Unterricht an Erwachseneninstitutionen altersadäquat planen, durchführen und evaluieren und Kurse zu unterschiedlichen Themen konzipieren.
- ... erkennen die Bedeutung lebenslangen Lernens für die eigene professionelle Entwicklung und fördern diese Kompetenz auch bei den Lernenden.
- ... können ethische Aspekte im Fachbereich und im pädagogischen Kontext berücksichtigen.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB5PE301	Pädagogische Praxis 4	PR	PPS	*	5	1,5	2	5
BB5PE302	Professionalisierungspraktikum ^(z)	PR	PPS	**	-	1	4	5
BB6PE303	Pädagogische Praxis 5	PR	PPS	**	5	1,5	2	6

^(z)Die Beurteilung dieser Lehrveranstaltung erfolgt auf einer zweistufigen Notenskala. Die positive Beurteilung lautet „mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung lautet „ohne Erfolg teilgenommen“.

* Pädagogische Praxis 2

** Pädagogische Praxis 3

Kurzzeichen	BBV02
Modultitel	Berufspraxis im Fachbereich
Modulniveau	Bachelor
Modulart	Pflichtmodul
Sprache(n)	Deutsch

Semester	-
ECTS-AP	6
SSt	0
Voraussetzungen	-

Beschreibung

Ziel

Ziel dieses Moduls ist, das Wissen im Fachbereich durch gezielte Wirtschafts- und Berufserfahrung für die Vermittlung der berufsfachlichen Bildungsinhalte zu stärken. Dabei steht die praktische Anwendung der im Studium erworbenen fachtheoretischen und fachpraktischen Kenntnisse und Fertigkeiten im Vordergrund.

Inhalt

Berufspraktikum: einschlägige Berufspraxis im Fachbereich im Ausmaß von 30 Wochen Vollbeschäftigung.

Lernergebnisse/Kompetenzen

Absolvent*innen des Moduls ...

- ... haben einen umfassenden Einblick in betriebsrelevante Organisationsstrukturen und Arbeitsabläufe.
- ... besitzen Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte.
- ... haben einen vertieften Einblick in das Wirtschafts- und Berufsleben.
- ... haben Problemlösungs- und Entscheidungskompetenz durch eigenständige Aufgabenbewältigung entwickelt.
- ... besitzen ein berufliches Netzwerk durch Kontakte zu Expert*innen.
- ... können (fach)theoretisches Wissen in die Praxis umsetzen.

Lehrveranstaltungen

LV-Nr	LV-Titel	LV-Art	Studienfachbereich	Voraussetzungen	TZ	SSt	ECTS-AP	Semester
BB6.V0201	Berufspraktikum ^(z)	PR	FW	-	-	-	6	-

^(z)Die Beurteilung dieser Lehrveranstaltung erfolgt auf einer zweistufigen Notenskala. Die positive Beurteilung lautet „mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung lautet „ohne Erfolg teilgenommen“.