

§ C9 Studienfach Ernährung und Haushalt

§ C9.1 Allgemeine Bestimmungen für das Studienfach Ernährung und Haushalt

Das Studienfach Ernährung und Haushalt wird in Kooperation folgender Partnereinrichtungen durchgeführt:

- Johannes Kepler Universität Linz
- Pädagogische Hochschule Oberösterreich
- Pädagogische Hochschule Salzburg
- Paris-Lodron-Universität Salzburg
- Private Pädagogische Hochschule der Diözese Linz

(1) Gegenstand des Studiums

Der Unterricht in Ernährung und Haushalt wird in den Schultypen der Sekundarstufe (Allgemeinbildende Pflichtschule einschl. Polytechnische Schule, allgemeinbildende höhere Schule) in unterschiedlich benannten Pflichtfächern (Ernährung und Haushalt, Haushaltsökonomie und Ernährung, Management/Dienstleistungen und Tourismus), mit schultypenspezifischen Schwerpunkten (Allgemeinbildung, Berufsgrundbildung) und auf unterschiedlichen Niveaustufen unterrichtet.

Die Absolventinnen und Absolventen erhalten eine fachwissenschaftlich fundierte Ausbildung in den fachtheoretischen und fachpraktischen Grundlagen der einschlägigen natur-, kultur- und sozialwissenschaftlichen Bezugswissenschaften. Das Studium befähigt, Fragen zur Ernährung des Menschen, der Daseinsvorsorge und der Lebensgestaltung im Haushalt aus multidisziplinärer Sicht zu verstehen und fachlich begründete Entscheidungsgrundlagen zu vermitteln.

Das Studium qualifiziert, aufbauend auf den einschlägigen fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Erkenntnissen, einen Fachunterricht zu gestalten, der den fachdidaktischen Grundsätzen der Lehrpläne der jeweiligen Pflichtgegenstände entspricht und den heterogenen Lernvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler Rechnung trägt.

(2) Fachspezifische Kompetenzen (Learning Outcomes)

Die Absolventinnen und Absolventen sind befähigt, kompetent Anleitungen zu einer gesunden Ernährung und nachhaltigen Lebensgestaltung im Haushalt zu geben.

Ihr professionelles Handeln im Lernfeld Ernährung basiert auf

- der Kompetenz, die Dimensionen menschlichen Essverhaltens mehrperspektivisch zu reflektieren und multidisziplinär zu bewerten;
- einem soliden natur-, kultur- und sozialwissenschaftlichen Grundverständnis einer bedarfsgerechten Ernährung;
- der Fähigkeit, Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl nach differenzierten Kategorien und Kriterien für Gesundheit und Nachhaltigkeit zu legitimieren;
- grundlegenden Kenntnissen und Fertigkeiten zur Kultur und Technik der Nahrungszubereitung

und führt zu dem fachspezifischen Bildungsziel, den Lernenden Entscheidungsgrundlagen für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung im Alltag zu vermitteln.

Ihr professionelles Handeln im Lernfeld Haushalt basiert auf

- der Kompetenz, die Dimensionen menschlichen Konsumhandelns mehrperspektivisch zu reflektieren und multidisziplinär zu bewerten;

- einem soliden natur-, kultur- und sozialwissenschaftlichen Grundlagenwissen in den hausaltswissenschaftlichen Teildisziplinen;
- der Fähigkeit Konsumententscheidungsprozesse nach differenzierten Gesichtspunkten zu analysieren;
- ethische Grundfragen zur Daseinsvorsorge und Lebensgestaltung altersadäquat zu behandeln

und führt zu dem fachspezifischen Bildungsziel, eine auf demokratischen Grundwerten basierende aktive Teilhabe der Lernenden an Gesellschaft und Wirtschaft (active Citizenship) zu fördern.

Fachspezifische fachdidaktische Kompetenzen:

Über die allgemeinen didaktischen Kompetenzen für den Lehrberuf hinaus entwickeln die Studierenden ein fachspezifisches Professionsbewusstsein sowie Fähigkeiten und Fertigkeiten,

- fachspezifischen Unterricht konzeptionell zu verstehen und zu reflektieren;
- fachspezifischen sowie fächerübergreifenden Unterricht, eingebettet in unterschiedliche Schwerpunktbereiche (einschl. Inklusion und Berufsgrundbildung) und Bildungsbereiche zu planen (fachspezifische Ansatzpunkte für Denkförderung und adäquate Lernwege);
- fachspezifische Methoden des Lehrens und Lernens umzusetzen (insbes. Gestaltung eines handlungsorientierten Fachunterrichts einschließlich der fachpraktischen Unterrichtsorganisation in der Lehrküche);
- den Beitrag des fachspezifischen Unterrichts zu Allgemeinbildung sowie beruflicher Grundbildung zu analysieren und zu reflektieren;
- fachspezifischen Unterricht nach differenzierten Gesichtspunkten zu beurteilen und weiterzuentwickeln.

(3) Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP)

Für das Studienfach Ernährung und Haushalt gilt für die Studieneingangs- und Orientierungsphase folgende Regelung:

Die STEOP ist positiv absolviert, wenn die Lehrveranstaltung EH B 1.1 VO Einführung Studienbereich Ernährung einschließlich Fachdidaktik (4 ECTS) positiv absolviert wurde.

(4) Bachelorarbeit

Die Bachelorarbeit kann im Rahmen folgender Lehrveranstaltungen verfasst werden:

EH B 3.4 PS Fachdidaktik Konzeptionen für den Fachunterricht

EH B 5.2 PS Haushalt und Nachhaltigkeit

EH B 6.3 PS Fachdidaktik Verbraucherbildung in Schulen

EH B 7.3 PS Alternative Ernährungslehren

EH B 8.1 PS Inklusive Arbeitswelten

EH B 8.2 PS Berufsgrundbildung

EH B 9.3 PS Fachdidaktik Gesundheitsförderung in Schulen

EH B 10.1 PS Ernährung und Haushalt im naturwissenschaftlichen Lernfeld

EH B 10.2 PS Ernährung und Haushalt im gesellschafts- und sozialwissenschaftlichen Lernfeld

EH B 10.3 PS Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 3

(5) Vergabe von Plätzen bei Lehrveranstaltungen mit limitierter Anzahl von Teilnehmerinnen und Teilnehmern

Die maximale Anzahl an Teilnehmerinnen und Teilnehmern ist im Bachelorstudium Lehramt Studienfach Ernährung und Haushalt für die einzelnen Lehrveranstaltungstypen abweichend von den allgemeinen Bestimmungen für die einzelnen Lehrveranstaltungstypen folgendermaßen beschränkt:

Die Anzahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer darf höchstens das Doppelte der Anzahl der ausgestatteten Arbeitsplätze in den Lehrwerkstätten (Lehrküche, Betriebsküche) betragen.

Übungen, die dem Erwerb von Fertigkeiten dienen, sind jedenfalls in Einzelarbeit zu absolvieren. Übungen zu Demonstrationszwecken sind in Partnerarbeit mit wechselseitigem kollegialen Feedback zulässig.

Es gelten folgende Höchstzahlen an Teilnehmerinnen und Teilnehmern:

Übung (UE)	Die Anzahl der Personen ist abhängig von der Anzahl der Arbeitsplätze in der Lehrküche
Proseminar (PS)	25 Personen, in besonderen Fällen 12-15 Personen abhängig von der Anzahl der Arbeitsplätze in der Lehrküche für folgende Lehrveranstaltungen: EH B 4.2 PS Warenkunde 1 (3 ECTS) EH B 5.2 PS Warenkunde 2 (3 ECTS) EH B 10.3 PS Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 3 (4 ECTS)

(6) Zulassungsvoraussetzungen für Prüfungen

Für die Zulassung zu folgenden Prüfungen sind als Voraussetzung festgelegt:

Lehrveranstaltung/Modul:	Voraussetzung:
EH B 4.5 UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 2	EH B 3.1 PS Grundlagen der Arbeitswissenschaften EH B 3.3 PS Fachdidaktik Arbeitsorganisation für den fachpraktischen Unterricht
Modul EH B 7 Ernährung und Gesundheit	Modul EH B 2 Ernährung des Menschen
EH B 8.3 PS Fachdidaktik PPS III (Teil der PPS)	EH B 5.3 Fachdidaktik PPS II (Teil der PPS)
EH B 10.3 PS Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 3	EH B 3.1 PS Grundlagen der Arbeitswissenschaften EH B 3.3 PS Fachdidaktik Arbeitsorganisation für den fachpraktischen Unterricht
Lehrveranstaltungspakete 2 und 3 in Modul EH B 10 Lernen in Lernfeldern	EH B 4.4 UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 1 EH B 4.5 UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 2

(7) Empfehlungen zum Wahlpflichtmodul EH B 10 Lernen in Lernfeldern

Studierenden mit einschlägiger beruflicher Vorbildung im Großküchenmanagement (z.B. HLA-Matura) wird das Lehrveranstaltungspaket 1 empfohlen.

Die Lehrveranstaltungspakete 2 und 3 sollen für jene Studierende ohne einschlägige fachpraktische Vorbildung sicherstellen, dass neben der fachwissenschaftlichen Vertiefung in einem gewählten Lernfeld auch einschlägige Standards im Großküchenmanagement erworben werden.

§ C9.2 Modulübersicht

Im Folgenden sind die Module und Lehrveranstaltungen des Bachelorstudiums Lehramt Ernährung und Haushalt aufgelistet. Die Zuordnung zur Semesterfolge ist eine Empfehlung und stellt sicher, dass die Abfolge der Lehrveranstaltungen optimal auf das Vorwissen aufbaut und der Jahresarbeitsaufwand sich über die Studienjahre gleichmäßig verteilt. Module und Lehrveranstaltungen können auch in anderer Reihenfolge absolviert werden, sofern keine Voraussetzungen festgelegt sind.

Die detaillierten Beschreibungen der Module inkl. der zu vermittelnden Kenntnisse, Methoden und Fertigkeiten finden sich im Abschnitt Modulbeschreibungen.

Bachelorstudium Lehramt Studienfach Ernährung und Haushalt													
Modul	Lehrveranstaltung	SSt.	Typ	ECTS	Semester mit ECTS								
					I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
Pflichtmodule													
Modul EH B 1: Basismodul Ernährung und Haushalt													
EH B 1.1 Einführung Studienbereich Ernährung einschl. Fachdidaktik (STEOP)		2	VO	4	4								
EH B 1.2 Einführung Studienbereich Haushalt einschl. Fachdidaktik		2	VO	4		4							
Zwischensumme Modul EH B 1		4		8	4	4							
Modul EH B 2: Ernährung des Menschen													
EH B 2.1 Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung der Menschen		2	VO	4	4								
EH B 2.2 Humanernährung 1		3	VU	4	4								
EH B 2.3 Humanernährung 2		3	VU	4		4							
EH B 2.4 Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung der Menschen		1	VO	2		2							
Zwischensumme Modul EH B 2		9		14	8	6							
Modul EH B 3: Arbeits- und Betriebsmanagement													
EH B 3.1 Grundlagen der Arbeitswissenschaften		2	PS	2			2						
EH B 3.2 Wissenschaftlich Schreiben und Präsentieren		2	PS	2			2						
EH B 3.3 Fachdidaktik Arbeitsorganisation für den fachpraktischen Unterricht		2	PS	3			3						
EH B 3.4 Fachdidaktik Konzeptionen für den Fachunterricht		2	PS	3				3					
Zwischensumme Modul EH B 3		8		10			7	3					
Modul EH B 4: Die Nahrung des Menschen													
EH B 4.1 Grundlagen der Lebensmitteltechnologie		2	VO	3			3						
EH B 4.2 Warenkunde 1: pflanzliche Lebensmittel und Würzmittel		2	PS	3			3						
EH B 4.3 Warenkunde 2: Tierische Lebensmittel und Gewürze		2	PS	3				3					
EH B 4.4 Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 1		2	UE	2			2						
EH B 4.5 Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 2		4	UE	4				4					
Zwischensumme Modul EH B 4		12		15			8	7					

Modul EH B 5: Haushalt und Gesellschaft										
EH B 5.1 Grundlagen der Humanökologie	2	VU	3						3	
EH B 5.2 Haushalt und Nachhaltigkeit	2	PS	4						4	
EH B 5.3 Fachdidaktik PPS II (Teil der PPS)	2	PS	3						3	
Zwischensumme Modul EH B 5	6		10						10	

Modul EH B 6: Haushalt und Konsum										
EH B 6.1 Grundlagen der Sozioökonomie des Haushalts	2	VO	2						2	
EH B 6.2 Verbraucherbildung	2	PS	2						2	
EH B 6.3 Fachdidaktik Verbraucherbildung in Schulen	2	PS	3						3	
Zwischensumme Modul EH B 6	6		7						7	

Modul EH B 7: Ernährung und Gesundheit										
EH B 7.1 Ernährungsmedizinische Grundlagen	2	VO	3						3	
EH B 7.2 Fachpraktische Übungen Diätetik	2	UE	2						2	
EH B 7.3 Alternative Ernährungslehren	2	PS	3						3	
Zwischensumme Modul EH B 7	6		8						8	

Modul EH B 8: Berufsorientierung (Wahlpflichtmodul)										
EH B 8.1 Inklusive Arbeitswelten	2	UE	4						4	
EH B 8.3 Fachdidaktik PPS III (Teil der PPS)	2	PS	3						3	
Oder:										
EH B 8.2 Berufsbildung	2	UE	4						4	
EH B 8.3 Fachdidaktik PPS III (Teil der PPS)	2	PS	3						3	
Zwischensumme Modul EH B 8	4		7						7	

Modul EH B 9: Lebensgestaltung und Gesundheit										
EH B 9.1 Grundfragen zur Welternährungslage	2	PS	2							2
EH B 9.2 Grundlagen der Gesundheitswissenschaften	2	VU	2							2
EH B 9.3 Fachdidaktik Gesundheitsförderung in Schulen	2	PS	3							3
Zwischensumme Modul EH B 9	6		7							7

Modul EH B 10: Lernen in Lernfeldern (Wahlpflichtmodul)

Zwei der folgenden drei Lehrveranstaltungen sind zu absolvieren:

EH B 10.1 Ernährung und Haushalt im naturwissenschaftlichen Lernfeld	3	PS	4									4
EH B 10.2 Ernährung und Haushalt im geistes- und sozialwissenschaftlichen Lernfeld	3	PS	4									4
EH B 10.3 Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 3	3	PS	4									4
Zwischensumme Modul EH B 10	6		8									8

Summe Pflichtmodule	67		94	12	10	15	10	10	15	7	15
----------------------------	-----------	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	----------	-----------

EH B BA Bachelorarbeit			3								3
-------------------------------	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	----------

Summen gesamt	67		97	12	10	15	10	10	15	10	15
----------------------	-----------	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

§ C9.3 Modulbeschreibungen

Modulbezeichnung	Basismodul Ernährung und Haushalt
Modulcode	EH B 1
Arbeitsaufwand gesamt	8 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - entwickeln ein fachbezogenes Professionsbewusstsein. - kennen die grundlegenden Bezugswissenschaften für das Studienfach Ernährung und Haushalt und deren Arbeitsweisen. - denken ernährungs- und haushaltsbezogene Entscheidungen mehrperspektivisch und mehrdimensional. - analysieren den Beitrag des Faches zu Allgemeinbildung und Berufsgrundbildung. - interpretieren relevante Studien und Daten zu Ernährung, Lebensgestaltung und Gesundheit in Hinblick auf Bildung in der Schule.
Modulinhalt	<p>Sowohl für den Fachbereich Ernährung, also auch für den Fachbereich Haushalt gilt es zu erkennen, welchen Beitrag das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt bzw. Haushaltsökonomie und Ernährung zur Allgemeinbildung (Allgemeinbildende Pflichtschule, Allgemeinbildende Höhere Schule) als auch zur Berufsgrundbildung (Berufsorientierung, Polytechnische Schule) leistet.</p> <p>Die angehenden Lehrpersonen entwickeln ein Professionsverständnis für ihre zukünftige Bildungsarbeit im Fach und erhalten einen Überblick über das zukünftige Arbeitsfeld in den diversen Bildungseinrichtungen.</p> <p>Einführung Studienbereich Ernährung des Menschen einschließlich Fachdidaktik</p> <p>Die Bedeutsamkeit der Ernährung des Menschen für den Einzelnen / für die Gesellschaft / für die Welt steht im Zentrum einer mehrperspektivischen, interdisziplinären Betrachtung von Alltagsentscheidungen zur Daseinsvorsorge. Die wechselseitigen Einflüsse der Systemfaktoren Nahrung-Mensch-Umfeld werden auf Mikro-, Meso- und Makroebene</p>

	<p>identifiziert und die weiterführende Vertiefung in ausgewählte Studiengebiete angeregt.</p> <p>Mit Blick auf die Datenlage zum Ernährungsstatus der Bevölkerungsgruppen (Ernährungsbericht, Welternährungslage) und der gelebten Alltagskulturen (z.B. HBSC-Studien, Ernährungsbiografien ausgewählter Zielgruppen) werden grundlegende Anliegen der schulischen Ernährungsbildung formuliert und die zu erwerbenden Kompetenzen (vergleichende Analyse der fachspezifischen Referenzrahmen wie z.B: EVA, REVIS, EFF) in größere Kontexte (Allgemeine und berufliche Bildung, Gesundheitsbildung, Bildung für Nachhaltige Entwicklung) eingebettet.</p> <p>Methoden und Modelle der öffentlichen Ernährungskommunikation werden in Hinblick auf diverse Ziele und Interessenslagen identifiziert.</p> <p>Geschmack und Geschmacksbildung als sensorische und kulturelle Wahrnehmungs- und Verarbeitungsleistung (der sinnästhetische Zugang als genuin fachspezifische Methode; Kenntnis und Verständnis von sensorischen Untersuchungsmethoden, erste Schritte in der Planung von Unterrichtssequenzen (food tasting & testing: Schmeck- und Sprechwerkstätten)</p> <p>Einführung Studienbereich Haushalt einschließlich Fachdidaktik</p> <p>Das Verständnis des Haushalts als Lebens-, Wirtschafts- und Versorgungsbereich des Menschen, die politische Dimension haushaltsbezogener Prozesse für Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt und normativ-ethische Grundfragen zur Lebensgestaltung (Gesundheit, Nachhaltigkeit) bilden die Grundlage für eine Einführung in die wesentlichen Bezugswissenschaften des Lernfeldes Haushalt und Konsum sowie deren grundlegende Denk- und Arbeitsweisen.</p> <p>Mit Blick auf die Datenlage privater Haushalte in Österreich wird der Stellenwert haushaltsbezogener Entscheidungen und hauswirtschaftlicher Dienstleistungen insbesondere für Tourismus und in haushaltsergänzenden Einrichtungen für Menschen mit besonderen Bedürfnissen herausgearbeitet.</p> <p>Aus den daraus abzuleitenden Anforderungen und Kriterien für Professionalität haushaltsbezogener Arbeit können fachspezifische Kompetenzen formuliert und in einen größeren Sinnzusammenhang (Allgemeinbildung, Berufsgrundbildung, Berufliche Bildung, inklusive Arbeitswelten) sowie in fächerübergreifende Unterrichtsprinzipien (insbesondere Gesundheitsförderung, Wirtschaftserziehung und Verbraucherinnen- und Verbraucherbildung, Erziehung zur Gleichstellung von Mann und Frau, Interkulturelles Lernen) eingebettet werden.</p> <p>Einführung in die Geschichte der hauswirtschaftlichen Bildung, haushaltswissenschaftliche Theorien</p>
Lehrveranstaltungen	<p>EH B 1.1 VO Einführung Studienbereich Ernährung einschließlich Fachdidaktik (STEOP) (4 ECTS) (DI, SP)</p> <p>EH B 1.2 VO Einführung Studienbereich Haushalt einschließlich Fachdidaktik (4 ECTS) (DI, SP)</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp

Modulbezeichnung	Ernährung des Menschen
Modulcode	EH B 2
Arbeitsaufwand gesamt	14 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - sind in der Lage, die Ernährung des Menschen mehrdimensional und mehrperspektivisch zu verstehen. Sie können abschätzen, welche Phänomene naturwissenschaftlich determiniert und welche Phänomene soziokulturell zu deuten sind. - rezipieren die grundlegenden physiologischen und biochemischen Vorgänge im Stoffwechsel der Makro- und Mikronährstoffe und können darauf aufbauend Er-

	<p>nahrungsempfehlungen begründen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - interpretieren Mahlzeiten und Ernährungsbiografien im Kontext von Raum, Zeit und soziokulturellen Normen. - verfügen über ein reflexives Bewusstsein der materiellen und symbolischen Bedeutsamkeit von Essverhalten. - verwenden Fachbegriffe aus den einschlägigen Bezugswissenschaften angemessen.
Modulinhalt	<p>Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen</p> <p>Biochemische und physiologische Grundlagen der Humanernährung</p> <p>Chemische und biochemische Grundlagen (chemische Elemente, Arten der chemischen Bindungen, Zusammenhang zwischen Formel, Struktur und Eigenschaften).</p> <p>Physiologische Grundlagen (Bau und Funktion von Zellen, Geweben und Organsystemen des menschlichen Körpers in Bezug auf Ernährung und Stoffwechsel).</p> <p>Photosynthese, Stickstoffassimilation, Energiestoffwechsel</p> <p>Humanernährung</p> <p>Fokus Humanernährung 1: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß</p> <p>Fokus Humanernährung 2: Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Sekundäre Pflanzenstoffe</p> <p>Arten, Vorkommen bzw. Aufgaben im menschlichen Körper, Verdauung, Resorption und Stoffwechsel und Wechselbeziehungen im Energiestoffwechsel.</p> <p>Bildung und Vorkommen der Nährstoffe in Lebensmittel, küchentechnische Eigenschaften, Abbau außerhalb des Organismus (mikrobieller Verderb)</p> <p>Bedarf, Empfehlungen zur Bedarfsdeckung einschl. Über- und Unterversorgung (unter Hinweis auf Ernährungsprobleme siehe dazu Modul 7)</p> <p>Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen</p> <p>Überblick über die wichtigsten Meilensteine in der Geschichte der Ernährung des Menschen</p> <p>Soziokulturelle Grundlagen der Ernährung des Menschen, Merkmale von Esskulturen</p> <p>Entwicklung des menschlichen Essverhaltens: biologische, psychologische und soziale Determinanten des Essverhaltens, Merkmale individueller Ernährungsbiografien.</p> <p>Anthropometrische und narrative Techniken zur Ermittlung des Ernährungsstatus unter besonderer Berücksichtigung der speziellen Bedürfnisse und Anforderungen an die Ernährung in ausgewählten Lebensphasen</p> <p>Berufsfelder und ihre Zuständigkeiten in Ernährungsbildung, -beratung und –therapie</p>
Lehrveranstaltungen	<p>EH B 2.1 VO Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen (4 ECTS)</p> <p>EH B 2.2 VU Humanernährung 1 (4 ECTS)</p> <p>EH B 2.3 VU Humanernährung 2 (4 ECTS)</p> <p>EH B 2.4 VO Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen (2 ECTS)</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp

Modulbezeichnung	Arbeits- und Betriebsmanagement
Modulcode	EH B 3
Arbeitsaufwand gesamt	10 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen, beachten und vertreten die gesetzlichen Rahmenbedingungen einer hygienischen und sicheren Arbeitsorganisation in Lehr- und Betriebsküchen. - verfügen über ein grundlegendes Verständnis der physikalisch-technischen, mechanischen und chemischen Prozesse beim Einsatz von Arbeitsmittel und technischen Geräten in Küche und Haushalt. - sind in der Lage, ernährungs- und haushaltsbezogene Arbeiten effektiv und effizient zu planen, sicher und sachlich korrekt sowie nachhaltig im Einsatz von Ressourcen durchzuführen. - beherrschen professionelle Methoden eines sprachsensiblen Fachunterrichts zur zielgruppengerechten Arbeitsunterweisung. - kennen unterschiedliche fachdidaktische Konzeptionen und planen Fachunterricht für unterschiedliche Settings unter Einsatz fachspezifischer Methoden. - können eine formal korrekte schriftliche Arbeit zu einer selbst gewählten berufsrelevanten Fragestellung verfassen.
Modulinhalt	<p>Grundlagen der Arbeitswissenschaften</p> <p>Systemische und interdisziplinäre Betrachtung von haushaltsbezogenen Arbeitsprozessen unter besonderer Berücksichtigung des Küchenmanagements, der Vorratswirtschaft in Haushalt und Betrieb sowie hauswirtschaftlicher Dienstleistungen.</p> <p>Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung, Grundlagen des Marketings bezogen auf die Besonderheiten des Produktions- und Dienstleistungssektor Ernährung und Haushalt (z.B. Ab-Hof-Verkauf)</p> <p>Vergleichende Analyse der Arbeitsziele, Arbeitsmittel, Arbeitsbedingungen und deren Auswirkungen und Folgen sowohl für den arbeitenden Menschen als auch für die Zielgruppen in privaten und betrieblichen Haushalten.</p> <p>Grundlagen der Haustechnik (exemplarische Auswahl): Funktion, Maßnahmen der Sicherheit in Haushalt und Betrieb, Umweltkriterien</p> <p>Wissenschaftlich Schreiben und Präsentieren</p> <p>Techniken der Literaturrecherche, Umgang mit wissenschaftlichen Texten, Regeln wissenschaftlichen Schreibens, Entwicklung von Fragestellungen, Dokumentation und Präsentation von Ergebnissen</p> <p>Fachdidaktik Arbeitsorganisation</p> <p>Ausstattung und Einrichtung von Lehrküchen; Kriterien für effiziente und effektive Arbeitsgestaltung, fachliche, rechtliche und arbeitsorganisatorische Grundlagen in Bezug auf Hygiene (HACCP), Sicherheit und Zeitmanagement im Unterricht in Lehrküchen, Grundlagen der EDV für Lager/Rezeptverwaltung</p> <p>Handeln lernen – Handeln lehren: pädagogisch-psychologische Theorien zum Erwerb von Selbstständigkeit und Arbeitsroutinen. Einblick in die Geschichte des Arbeitsunterrichts, z.B. reformpädagogische Konzepte und aktuelle Erkenntnisse der Psychologie des handelnden Lernens (Denkförderung).</p> <p>Methoden und Analyse von Lehrpraktiken im Arbeitsunterricht (Scaffolding, Leittextmethode, Training von Routinen und Skills, Erwerb von Entscheidungskompetenz in den einzelnen Phasen des Arbeitsprozesses, sensorische Analysen zur Produktbewertung) unter besonderer Berücksichtigung der heterogenen Lernvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler sowie der Fragen zur individuellen Förderung von Selbstständigkeit in der Lebensgestaltung und Daseinsbewältigung in inklusiven Lerngruppen.</p> <p>Fachdidaktik: Konzeptionen für den Fachunterricht</p>

	<p>Abhängig von den Rahmenbedingungen (schulautonome Schwerpunktbildungen) kann Fachunterricht unterschiedlichen allgemein bildenden Zielvorstellungen zuarbeiten.</p> <p>Die theoretischen Grundlagen für diverse didaktische Konzeptionen werden in den Domänen einer fachbezogenen Allgemeinbildung begründet (z.B. Fachunterricht zur Förderung des naturwissenschaftlichen Weltverstehens, des gesellschaftlichen Lernens, Berufsorientierung, sozial-integratives Lernen im fachpraktischen Unterricht)</p> <p>Unterschiedliche Konzeptionen bedingen unterschiedliche fachspezifische Settings und Methoden (Lernen in Stationen, fachpraktische Versuche, Experimente und Demonstrationen, Leittexte, sprachsensibler Fachunterricht, sozial-integrative Lernanlässe, usw.).</p> <p>Modellphasen und Modellplanungen zur Vorbereitung für den Unterricht in unterschiedlichen Schultypen.</p>
Lehrveranstaltungen	<p>EH B 3.1 PS Grundlagen der Arbeitswissenschaften (2 ECTS) (MP)</p> <p>EH B 3.2 PS Wissenschaftlich Schreiben und Präsentieren (2 ECTS)</p> <p>EH B 3.3 PS Fachdidaktik Arbeitsorganisation für den fachpraktischen Unterricht (3 ECTS) (DI, SP, MP)</p> <p>EH B 3.4 PS Fachdidaktik Konzeptionen für den Fachunterricht (3 ECTS) (DI, SP, MP)</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp

Modulbezeichnung	Die Nahrung des Menschen
Modulcode	EH B 4
Arbeitsaufwand gesamt	15 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen grundlegende Kategorien und differenzierende Kriterien zur Beurteilung von Lebensmittelqualität und können diese beispielhaft anwenden. - kennen die einschlägigen lebensmittelrechtlichen Grundlagen und können Nährwertangaben fachlich korrekt interpretieren. - verfügen über Basiswissen zu grundlegenden Techniken der Lebensmittelverarbeitung und - können exemplarische Kulturtechniken (z.B. Brot, Joghurt- und Käseherstellung) anschaulich demonstrieren. - beherrschen Grundkenntnisse und Grundfertigkeiten in der Praxis der nährstoffschonenden Nahrungszubereitung und können diese zielgruppengerecht demonstrieren. - können mit den pluralen Wertekontexten zur Lebensmittelauswahl in heterogenen Lerngruppen situations- und zielgruppengerecht umgehen.
Modulinhalt	<p>Grundlagen der Lebensmitteltechnologie</p> <p>Kategorien und Kriterien für Lebensmittelqualität aus differenzierter Sicht.</p> <p>Grundlegende lebensmitteltechnologische Prozesse: thermische, mechanische, chemische und biochemische Verfahren in Industrie und Haushalt und ihr Einfluss auf den Nährstoffgehalt, vergleichende Nährwertanalysen</p> <p>Grundlagen und Grundbegriffe des Lebensmittelrechts, ausgewählte Fragestellungen zum Food Design (Biologische Landwirtschaft, GVO, ZusatzstoffVO, health claims) usw.</p> <p>Warenkunde 1 und 2</p> <p>Im Fokus von Warenkunde 1 stehen <i>pflanzliche Lebensmittel</i> wie Getreide, Gemüse und Obst, Kartoffeln und Knollen, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen, Gewürze und Kräuter</p>

	<p>sowie <i>Würzmittel</i></p> <p>Im Fokus von Warekunde 2 stehen <i>tierische Lebensmittel</i> wie Milch und Milchprodukte, Fleisch und Wurstwaren, Fisch und Meeresfrüchte, Eier sowie <i>Getränke</i></p> <p>An ausgewählten Beispielen werden Arten, Aufbau und Nährwert, Technologie (Produktion, Verarbeitung einschl. Konservierung) und Handelsformen, Verwendung in der Küche, Verzehrsgewohnheiten, usw. behandelt.</p> <p>Exemplarische Vertiefung mit speziellen Fragestellungen unter Einbezug benachbarter Disziplinen wie Ökologie, Ökonomie und Ethik.</p> <p>Exkursionen zu lebensmittelverarbeitenden Betrieben (handwerkliche und industrielle Verarbeitung von Nutzpflanzen und Nutztieren, einschließlich Besichtigung der kommunalen Trinkwasseraufbereitung und Abwasserentsorgung) werden empfohlen.</p> <p>Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 1 und 2</p> <p>Auswahl von Grundrezepten und Gartechniken in Hinblick auf die Ziele des fachpraktischen Unterrichts in der Schule.</p> <p>Fokus der LV 1: <i>Grundnahrungsmittel</i>: Erwerb und Festigung grundlegender Techniken zur nährstoffschonenden Zubereitung von Grundnahrungsmitteln, sensorische Analysen und vergleichende Nährwertdiskussionen</p> <p>Zubereitung von Speisen für die Tagesmahlzeiten (Frühstück, warme Hauptmahlzeiten, Zwischenmahlzeiten, festliche Essen im Jahreskreis) im interkulturellen Vergleich</p> <p>Fokus der LV 2: <i>Gartechniken</i> unter besonderer Berücksichtigung der küchentechnischen Eigenschaften der Inhaltsstoffe, Nährwertberechnung und sensorische Analysen ausgewählter Beispiele</p> <p>Kulturspezifische Techniken der Nahrungszubereitung im Vergleich</p>
Lehrveranstaltungen	<p>EH B 4.1 VO Grundlagen der Lebensmitteltechnologie (3 ECTS)</p> <p>EH B 4.2 PS Warekunde 1: pflanzliche Lebensmittel und Würzmittel (3 ECTS)</p> <p>EH B 4.3 PS Warekunde 2: Tierische Lebensmittel und Getränke (3 ECTS)</p> <p>EH B 4.4 UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 1 (2 ECTS) (DI, SP)</p> <p>EH B 4.5 UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 2 (4 ECTS) (DI, SP)</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp
Voraussetzung für Teilnahme	Für EH B 4.5 UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 2: EH B 3.1 PS Grundlagen der Arbeitswissenschaften EH B 3.3 PS Fachdidaktik Arbeitsorganisation für den fachpraktischen Unterricht

Modulbezeichnung	Haushalt und Gesellschaft
Modulcode	EH B 5
Arbeitsaufwand gesamt	10 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen unterschiedliche Haushaltsfunktionen und können ihre Bedeutung in den Dimensionen der Nachhaltigkeit darstellen. - verfügen über fundiertes Grundlagenwissen zur Kultur des Zusammenlebens in demokratischen Gesellschaften. - verfügen über faktenbasiertes Grundlagenwissen ökologischer Prozesse im Wechselspiel Mensch und Umwelt und reflektieren diese in den Dimensionen der

	<p>Nachhaltigkeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> - können fachlich und sozial kompetent Maßnahmen zur Erhaltung von Wohlbefinden für Menschen mit besonderen Bedürfnissen schaffen und Strategien für die Umsetzung entwickeln. - reflektieren fachlich und sozial kompetent Maßnahmen zur nachhaltigen Lebensgestaltung. - planen und gestalten Unterricht zur gesundheits-, umwelt- und sozialverträglichen Haushaltsführung und Alltagsgestaltung unter Berücksichtigung divergenter Lebens- und Lernbedingungen.
Modulinhalt	<p>Grundlagen der Humanökologie</p> <p>Der Haushalt als Lebenswelt: Haushaltsformen, Haushaltsfunktionen, Fakten zur Situation der Haushalte in Österreich; Auswirkungen haushälterischen Handelns auf die globale Umwelt-, Klima- und Ressourcenlage.</p> <p>Kultur des Zusammenlebens im interkulturellen Vergleich unter besonderer Berücksichtigung von grundlegenden Wertvorstellungen in demokratischen Gesellschaften. Grundlagen und Grundbegriffe des Ehe- und Familienrechts, Formen zivilen Engagements zur Partizipation an Planungsprozessen zum Wohnen.</p> <p>Haushaltsergänzende Einrichtungen und Transferleistungen zur Sicherung der Bedürfnisse von Menschen in den unterschiedlichen Lebensphasen und bei prekären Lebensbedingungen (Existenzsicherung).</p> <p>Wohnbedürfnisse und Grundfragen der Wohnraumgestaltung unter Berücksichtigung spezieller Bedürfnisse in den einzelnen Lebensphasen (barrierefreies Wohnen, Kindersicherheit) sowie ökologisch verträgliches Wohnens (globaler Ressourcenverbrauch: Materialien, Energie, Abfall, Reinigungsschemie, usw.).</p> <p>Neue Technologien im Spannungsfeld zwischen Privatsphäre und digitaler Überwachung</p> <p>Haushalt und Nachhaltigkeit</p> <p>Standards sozialverträglicher und umweltgerechter Haushaltsführung.</p> <p>Fakten zum globalen und regionalen Ressourcenverbrauch sowie Umweltbelastung durch haushälterisches Handeln.</p> <p>Haushalt, Arbeit und Gesellschaft: Stellenwert und Vereinbarkeit von Lohn- und Familienarbeit, Zeitstudien</p> <p>Medizinische und arbeitsrechtliche Grundlagen der Hauskrankenpflege (Fokus Kinderkrankenpflege), Kinderbetreuung („Babysitterpass“)</p> <p>Haushaltsbezogene Institutionen auf der Mikro- und Makroebene:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erkundung von haushaltsergänzenden Einrichtungen und Dienstleistungen wie z.B. Tageseltern, betreutes Wohnen u.dgl. - internationale Abkommen zur Klima- und Umweltpolitik und ihre Auswirkungen auf das Haushaltshandeln des Einzelnen, z.B. ökologischer Fußabdruck <p>Fachdidaktik (Begleitlehrveranstaltung laut Konzept PPS II)</p> <p>Analyse von Lehr-Lernsituationen nach differenzierten Gesichtspunkten; Planung und Vorbereitung von fachlichen Lehr-Lernprozessen in unterschiedlichen Lernsettings</p>
Lehrveranstaltungen	<p>EH B 5.1 VU Grundlagen der Humanökologie (3 ECTS) (DI)</p> <p>EH B 5.2 PS Haushalt und Nachhaltigkeit (4 ECTS)</p> <p>EH B 5.3 PS Fachdidaktik PPS II (Teil der PPS) (3 ECTS) (DI)</p>
Prüfungsart	<p>Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp</p>

Modulbezeichnung	Haushalt und Konsum
Modulcode	EH B 6
Arbeitsaufwand gesamt	7 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - erkennen die Bedeutung von verbraucherpolitischen Maßnahmen und setzen Verbraucherbildung in der eigenen schulischen Arbeit angemessen um. - beschaffen und beurteilen produktbezogene Beratung und Informationen nach differenzierten Gesichtspunkten. - beurteilen Produkte und Dienstleistungen und reflektieren Konsumverhalten nach differenzierten Gesichtspunkten. - kennen Strategien zur Nutzung der finanziellen Ressourcen im Haushalt. - können Dimensionen der Nachhaltigkeit innerhalb von Produktlebenszyklen darstellen und Kaufentscheidungen auf Nachhaltigkeit überprüfen.
Modulinhalt	<p>Grundlagen der Sozioökonomie des Haushalts</p> <p>Wirtschaftswissenschaftliche Grundbegriffe: Theorien und Modelle des Marktes, soziale, ökonomische, politische und kulturelle Einflüsse auf Warenströme und haushaltsbezogene Dienstleistungen, Preispolitik und Versorgungssicherheit, Zivilschutzmaßnahmen und Krisenbevorratung.</p> <p>Grundfragen und Grundbegriffe zum Finanzmanagement im privatem Haushalt, Einnahmen und Ausgaben im Haushaltsbuch, staatliche Wohlfahrts- und Transferleistungen, Versicherungswesen, Schuldnerprophylaxe, Privatkredit und Privatkonkurs</p> <p>Theorien und Modelle des Kaufverhaltens (Schichtungsmodelle und Lebensstile)</p> <p>Grundbegriffe der Konsum- und Wirtschaftsethik, alternative regionale und globale Wirtschaftsmodelle (Zeitbudgets, Mikrokredite, fairer Handel)</p> <p>Verbraucherpolitik und Konsumentenrechte; Verbände und Interessensgemeinschaften auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene</p> <p>Verbraucherbildung</p> <p>Ausgewählte Fragestellungen zum ernährungs- und haushaltsbezogenen Konsum</p> <p>Interpretation ausgewählter aktueller Fakten zu ernährungs- und haushaltsbezogenen Konsum aus mehrdimensionaler (Individuum – Gesellschaft – Wirtschaft – Umwelt) und mehrperspektivischer Sicht (z.B. politische, rechtliche, ethische Implikationen)</p> <p>Theorien zu Konsummotiven und Modelle von Konsumententscheidungen unter besonderer Berücksichtigung des Konsumhandelns im Kindes- und Jugendalter und Fragen der Entscheidungsmündigkeit</p> <p>Grundlagen des Marketings, Analyse von konsumbezogener Kommunikation und Informationsbeschaffung</p> <p>Fachdidaktik Verbraucherbildung in Schulen</p> <p>Planung und Gestaltung von Lernanlässen zur Wirtschaftserziehung und Verbraucherinnen- und Verbraucherbildung in Schulen (Unterrichtsprinzip)</p> <p>Konsum aus systemischer Sicht: Produktlinien- und Lebensstilanalysen an ausgewählten Beispielen (z.B. Halbfertig- und Fertigprodukten, haushaltsbezogene Dienstleistungen und Technologie usw.)</p> <p>Entscheidungsmatrizen und andere Methoden der Verbraucherinnen- und Verbraucherbildung (z.B. Dilemmata-Methode)</p> <p>Deskriptive und bewertende Methoden der sensorischen Qualitätsprüfung</p> <p>Diskussion der Folgen von Entscheidungen und Fragen der Verantwortung</p> <p>Globales Lernen</p>

Lehrveranstaltungen	EH B 6.1 VO Grundlagen der Sozioökonomie des Haushalts (2 ECTS) EH B 6.2 PS Verbraucherbildung (2 ECTS) (MP) EH B 6.3 PS Fachdidaktik Verbraucherbildung in Schulen (3 ECTS) (MP)
Prüfungsart	Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp

Modulbezeichnung	Ernährung und Gesundheit
Modulcode	EH B 7
Arbeitsaufwand gesamt	8 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - können die Empfehlungen zur bedarfsgerechten Ernährung des Menschen in den verschiedenen Lebensphasen den individuellen und situativen Vorgaben entsprechend umsetzen. - prüfen ernährungsbezogene Aussagen anhand fachwissenschaftlicher Informationsquellen, bauen neue wissenschaftliche Erkenntnisse in das vorhandene Wissensnetz ein. - berücksichtigen Zusammenhänge zwischen Essverhalten und Wohlbefinden in der eigenen schulischen Arbeit angemessen. - setzen Maßnahmen zur Prophylaxe bei der Kostzusammenstellung für den Schulunterricht um. - beurteilen unterschiedliche Ernährungsformen nach differenzierten Gesichtspunkten und können mit divergenten Wirklichkeitswahrnehmungen in der Schule in angemessener Weise umgehen. - reagieren auf Ess-Störungen im schulischen Alltag angemessen und gehen mit Ernährung assoziierten Krankheiten adäquat um. - beurteilen den Stellenwert gesundheitsbezogener Aussagen in der Werbung für Lebensmittel.
Modulinhalt	<p>Ernährungsmedizinische Grundlagen</p> <p>Ernährung zur Vorbeugung und Behandlung von ernährungsassoziierten Erkrankungen, bedeutsame pathophysiologische Grundlagen und ernährungstherapeutische Maßnahmen</p> <p>Ernährung bei besonderen Bedürfnissen und in speziellen Lebensphasen, Sport und Ernährung</p> <p>Ess-Störungen</p> <p>Fachpraktische Übungen Diätetik</p> <p>Zusammenstellung und Beurteilung von Speiseplänen aus ernährungsmedizinischer Sicht</p> <p>Abwandlung und Zubereitung von Speisen und Tagesmahlzeiten unter besonderer Berücksichtigung spezieller Ernährungsbedürfnisse von Schulkindern (z.B. bei chronischen Erkrankungen des M-D-Trakts, Allergien und Unverträglichkeiten, das diabetische Schulkind, bei Schluck- und Kaustörungen, usw.)</p> <p>Beurteilung von Rezepten für den fachpraktischen Unterricht (Analyse von Kinder- und Schulkochbüchern) aus gesundheitlicher Sicht (Nährwertanalysen).</p> <p>Differenzierte Beurteilung von Angeboten der Gemeinschaftsverpflegung (Schuljause, Mittagstisch) in der Schule nach den Dimensionen und Kriterien für Gesundheit und Nachhaltigkeit</p> <p>Alternative Ernährungslehren</p>

	<p>Aufbauend auf die Geschichte der Diätetik bzw. Ernährungsmedizin werden alternative Modelle und Denktraditionen in Bezug auf Ernährung, Gesundheit und Wellness sowie religiös begründete Ernährungsvorschriften nach differenzierten Gesichtspunkten beleuchtet.</p> <p>Beurteilung von Außenseiterlehren und Sonderkostformen aus mehrperspektivischer Sicht mit dem Ziel, das Phänomen „Ernährung des Menschen“ aus natur- und geisteswissenschaftlichen Disziplinen zu verstehen.</p>
Lehrveranstaltungen	<p>EH B 7.1 VO Ernährungsmedizinische Grundlagen (3 ECTS) (DI)</p> <p>EH B 7.2 UE Fachpraktische Übungen Diätetik (2 ECTS) (DI, MP)</p> <p>EH B 7.3 PS Alternative Ernährungslehren (3 ECTS)</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp
Voraussetzung für Teilnahme	EH B 2 Ernährung des Menschen

Modulbezeichnung	Berufsorientierung
Modulcode	EH B 8
Arbeitsaufwand gesamt	7 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen die Entwicklungen des einschlägigen Berufs- und Arbeitsfeldes am Arbeitsmarkt. - rezipieren und reflektieren die Bildungsziele und beruflichen Abschlüsse sowie Standards einer fachbezogenen (allgemeinen und beruflichen) Bildung, ihre Begründungen und Legitimation. - können didaktische Modelle, Planungsinstrumente, Methoden und Medien auf konkrete situative Bedingungen einer Lerngruppe anwenden. - wählen Inhalte zu didaktischen Konzeptionen exemplarisch aus und beurteilen ihre Angemessenheit im Hinblick auf den kognitiven, psychomotorischen, emotionalen und sozialen Entwicklungsstand der Lernenden. - setzen spezifische Methoden für die Gestaltung von fachlichen Lehr- und Lernprozessen begründet ein und reflektieren die Lernwirksamkeit. - wählen Medien für die Unterstützung fachlicher Lernprozesse begründet aus. - wenden angemessene Methoden zur Beurteilung des fachbezogenen Lernstands und Leistungsentwicklung an.
Modulinhalt	<p>Wahlpflichtmodul EH B 8 - es stehen zwei Schwerpunkte zur Wahl:</p> <p>Inklusive Arbeitswelten</p> <p>Berufsfelder, die sich aus den Aufgabenbereichen privater Haushalte ableiten</p> <p>Grundbegriffe und Grundverständnis der Theorien und Modelle von Integration und Inklusion</p> <p>Anforderung und Merkmale inklusiver Arbeitswelten: humane Arbeit für und mit Menschen mit Behinderung, gesetzliche und wirtschaftliche Grundlagen beruflicher Teilhabe von Menschen mit Behinderung</p> <p>Lehrpläne und Ausbildungsmodelle im nationalen und internationalen Vergleich</p> <p>Methoden beruflichen Arbeitstrainings unter besonderer Berücksichtigung des sonderpädagogischen Förderbedarfs: zielgruppenbezogene Kommunikations- und Vermittlungstechniken (handlungsorientiertes, problemorientiertes, exemplarisches, situiertes Lernen usw.)</p>

	<p>Analyse von Lehr-Lernsituationen, Planung und Durchführung von Praktika (z.B. in Lehrwerkstätten) und individuellen Förderplänen</p> <p>Berufsgrundbildung</p> <p>Lehrplan für Polytechnische Schulen, Berufsgrundbildung (Dienstleistung und Tourismus) und Berufsorientierung bezogen auf weiterführende berufliche Bildung im ernährungs- und hauswirtschaftlichen Produktions- und Dienstleistungssektor</p> <p>Berufliche Didaktik und wissenschaftliche Modelle der Berufsfeldentwicklung: grundlegende Bildungsziele, Standards und Kompetenzen im gewählten Schwerpunkt der beruflichen Fachrichtung</p> <p>Methoden beruflichen Arbeitstrainings für jugendliche Lernende unter besonderer Berücksichtigung der heterogenen Ausgangslagen (Sprache, Geschlecht, kulturelle, religiöse und weltanschauliche Überzeugungen): zielgruppenbezogene Kommunikations- und Vermittlungstechniken (handlungsorientiertes, problemorientiertes, exemplarisches, situiertes Lernen usw.)</p> <p>Fachdidaktik (Begleitlehrveranstaltung laut Konzept PPS III)</p> <p>Planung, Durchführung, Reflexion und Evaluation fachbezogener Unterrichtsprozesse in unterschiedlichen Lernsettings (laut PPS-Konzept) einschließlich Anwenden von Maßnahmen zur Lernerfolgskontrolle und Leistungsbeurteilung.</p>
Lehrveranstaltungen	<p>Wahlpflichtmodul EH B 8 - es stehen zwei Lehrveranstaltungspakete zur Wahl</p> <p>Wahlpflichtmodul Berufsorientierung: Inklusive Arbeitswelten EH B 8.1 UE Inklusive Arbeitswelten (4 ECTS) (DI, SP, MP) EH B 8.3 PS Fachdidaktik PPS III (Teil der PPS) (3 ECTS) (DI, SP, MP)</p> <p>Wahlpflichtmodul Berufsorientierung: Berufsgrundbildung EH B 8.2 UE Berufsgrundbildung (4 ECTS) (DI, SP, MP) EH B 8.3 PS Fachdidaktik PPS III (Teil der PPS) (3 ECTS) (DI, SP, MP)</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp
Voraussetzung für Teilnahme	Für EH B 8.3 PS Fachdidaktik PPS III: EH B 5.3 Fachdidaktik PPS II (Teil der PPS)

Modulbezeichnung	Lebensgestaltung und Gesundheit
Modulcode	EH B 9
Arbeitsaufwand gesamt	7 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen Zusammenhänge zwischen Lebensgestaltung und Gesundheit und berücksichtigen diese in der eigenen schulischen Arbeit angemessen. - erfassen das Gesundheitssystem als Teil des Gesellschaftssystems und können gesellschaftliche Rahmenbedingungen (Verhältnisprävention) und die Verantwortung des Individuums (Verhaltensprävention) angemessen darstellen. - verstehen Gesundheitsförderung als systemisches Geschehen und richten die eigene schulische Arbeit daran aus. - kennen Strategien zur Gesundheitsförderung in der Schule und tragen gesundheitsfördernde Maßnahmen in der Schulgemeinschaft mit.
Modulinhalt	<p>Grundfragen zur Welternährungslage</p> <p>Ausgehend von aktuellen Daten und Fakten (z.B. FAO, Welternährungsbericht, Food Atlas, aktuelle und historisch relevante LMKrisen usw.) werden Zusammenhänge zwischen Ernährung, Lebensbedingungen und Zukunftschancen der Menschheit erörtert.</p> <p>Dimensionen der Nachhaltigkeit in Bezug auf Ernährung und globalen Ressourcenverbrauch</p>

	<p>Veredelungsverluste, Nahrungskonkurrenz und Handlungsalternativen im Umgang mit Krisen werden aus mehrdimensionaler und mehrperspektivischer (naturwissenschaftlicher und normativ-evaluativer) Sicht betrachtet</p> <p>Grundlagen der Gesundheitswissenschaften</p> <p>Gesundheitsdefinition(en) und exemplarisch gewählte Theorien zum Gesundheitsverhalten des Menschen (Stress-Coping-Forschung, Risikoverhalten, Health Belief Modell, usw.), Institutionen im Gesundheitswesen</p> <p>Humanbiologische und pathophysiologische Grundlagen unter besonderer Berücksichtigung von Krankheiten im Kindes- und Jugendalter</p> <p>Fachwissenschaftliche Grundlagen zu schulisch relevanten Themen wie Unfallverhütung, Erste Hilfe, Impfpass, Stress, Mobbing, Burnout, Lehrerinnen- und Lehrergesundheit, Sucht, Gewalt, Sexualität, usw.</p> <p>Fachdidaktik Gesundheitsförderung in Schulen</p> <p>Theorien und Handlungsmodelle zum gesundheitsbezogenen Verhalten; Legitimationen gesundheitsbezogener Interventionen (Aufklärung, Erziehung, Bildung, Beratung, Therapie)</p> <p>Modelle der Gesundheitsförderung (Salutogenese, Setting-Ansatz, Risikofaktorenmodell) und Krankheitsprävention in Schule und Haushalt unter besonderer Berücksichtigung der Lebenssituation von Kindern und Jugendlichen</p> <p>Nationale, europäische und weltweite Programme und Unterstützungssysteme der Gesundheitsförderung in der Lebenswelt Haushalt und Familie sowie in der Schule; Unterrichtsprinzip Gesundheitsförderung</p> <p>Situationsanalysen in Bezug auf Standards gesundheitsförderlicher Rahmenbedingungen in Schulen</p> <p>Kriterien für Erfolg gesundheitsbezogener Maßnahmen (Zielvorgaben)</p> <p>Analyse von Programmen zur Gesundheitsförderung in Schulen (z.B. Rausch- und Risikopädagogik, Faustlos, Eigenständig Werden, Programme zur Sexualerziehung, AIDs-prophylaxe, usw.)</p> <p>Vorbereitungen für die Umsetzung eines Projekts zur Gesundheitsförderung im fächerübergreifenden Unterricht</p>
Lehrveranstaltungen	<p>EH B 9.1 PS Grundfragen zur Welternährungslage (2 ECTS)</p> <p>EH B 9.2 VU Grundlagen der Gesundheitswissenschaften (2 ECTS) (DI, SP)</p> <p>EH B 9.3 PS Fachdidaktik Gesundheitsförderung in Schulen (3 ECTS) (DI, SP)</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp

Modulbezeichnung	Lernen in Lernfeldern (Wahlpflichtmodul)
Modulcode	EH B 10
Arbeitsaufwand gesamt	8 ECTS
Learning Outcomes	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - integrieren vertiefende Kenntnisse aus fachnahen Disziplinen in ihren Wissensstand sinnstiftend. - stellen weiterführende fachliche Fragestellungen angemessen dar. - verfügen über ein vertiefendes Theorie- und Methodenrepertoire im gewählten Lernfeld. - können Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen von schulischen Aktivitäten den fachpraktischen Standards entsprechend planen, durchführen und überwachen.

Modulinhalt	<p>NAWI-Lernfeld (Wahlpflicht)</p> <p>An ausgewählten ernährungs- und haushaltsbezogenen Beispielen werden naturwissenschaftliche Bezugswissenschaften in ihrer Anwendung sichtbar gemacht. Für den Lernenden in der Schule soll das Andocken an die jeweils fachspezifischen Arbeits- und Denkweisen und sinnstiftendes Verstehen im Sinne einer vertiefenden Allgemeinbildung ermöglicht werden.</p> <p>GESO Lernfeld (Wahlpflicht)</p> <p>An ausgewählten ernährungs- und haushaltsbezogenen Beispielen werden Entscheidungsprozesse nachvollzogen und aus mehrperspektivischer Sicht hinterfragt (psychologisch, soziologisch, rechtlich, ethisch-normativ). Für den Lernenden in der Schule soll die Fähigkeit, mit pluralen Wirklichkeiten umgehen zu können und die Meinungsbildung durch argumentativen Diskurs im Rahmen demokratischer Beteiligung geübt werden (gesellschaftliches Lernen).</p> <p>Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 3 – Fokus Essen in der Schule (Wahlpflicht)</p> <p>Diese Lehrveranstaltung ist für Studierende konzipiert, die über keine einschlägige berufliche Vorbildung im Küchenmanagement verfügen. Sie dient der Erweiterung der eigenen fachpraktischen Expertise unter besonderer Berücksichtigung des Betriebsküchenmanagements und baut auf Modul 3 auf.</p> <p>Fokus: Essen und Ernährung in Schulen, Bewältigung ausgewählter Aspekte zur Gemeinschaftsverpflegung (Betriebsküche einschl. Service) in der Schule</p>
Lehrveranstaltungen	<p>Wahlpflichtmodul EH B 10 - es stehen drei Lehrveranstaltungspakete zur Wahl:</p> <p><u>Wahlpflichtmodul Lernen in Lernfeldern</u> EH B 10.1 PS Ernährung und Haushalt im naturwissenschaftlichen Lernfeld (4 ECTS) EH B 10.2 PS Ernährung und Haushalt im geistes- und sozialwissenschaftlichen Lernfeld (4 ECTS)</p> <p><u>Wahlpflichtmodul Lernen in Lernfeldern Schwerpunkt Naturwissenschaft</u> EH B 10.1 PS Ernährung und Haushalt im naturwissenschaftlichen Lernfeld (4 ECTS) EH B 10.3 PS Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 3 (4 ECTS) (DI, SP)</p> <p><u>Wahlpflichtmodul Lernen in Lernfeldern Schwerpunkt Geistes- und Sozialwissenschaft</u> EH B 10.2 PS Ernährung und Haushalt im geistes- und sozialwissenschaftlichen Lernfeld (4 ECTS) EH B 10.3 PS Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 3 (4 ECTS) (DI, SP)</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen/ Lehrveranstaltungsorientierter Prüfungstyp
Voraussetzung für Teilnahme	<p>Für die Lehrveranstaltungspakete 2 und 3: EH B 4.4 UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 1 EH B 4.5 UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 2</p> <p>Für EH B 10.3 PS Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 3: EH B 3.1 PS Grundlagen der Arbeitswissenschaften EH B 3.3 PS Fachdidaktik Arbeitsorganisation für den fachpraktischen Unterricht</p>