

Curriculum

Bachelor- und Masterstudium

Sekundarstufe Berufsbildung

Fachbereich

ERNÄHRUNG

Gem. § 38 HG 2005 und § 11 HCV 2013

Pädagogische Hochschule Oberösterreich

Genehmigung durch die Curricularkommission des Hochschulkollegiums der PH Oberösterreich	19. Oktober 2015
Kenntnisnahme durch den Hochschulrat der PH Oberösterreich	20. Oktober 2015
Genehmigung durch Rektorat, Hochschulkollegium und Hochschul- rat der PH Salzburg Stefan Zweig	21. Oktober 2015
Genehmigung durch das Hochschulkollegium PH Oberösterreich	22. Oktober 2015
Genehmigung durch das Rektorat PH Oberösterreich	23. Oktober 2015
Vorlage an den QSR/bmbf	27. Oktober 2015

Leitung der Arbeitsgruppe:

Rim Abu Zahra

Mitglieder der Arbeitsgruppen:

Ursula Buchner, Karin Lindner, Klaudia Lettmayr

Inhaltsverzeichnis

SEK-B (E) – CURRICULUM BACHELORSTUDIUM ALS ZULASSUNGSVORAUSSETZUNG ZU EINEM MASTERSTUDIUM ODER ZUR ERLANGUNG EINES LEHRAMTES IM BEREICH DER SEKUNDARSTUFE BERUFSBILDUNG FACHBEREICH „ERNÄHRUNG“	6
1 GELTUNGSBEREICH.....	6
2 PRÄAMBEL	6
3 BEZEICHNUNG UND GEGENSTAND DES STUDIUMS	10
4 QUALIFIKATIONSPROFIL	10
4.1 Ziel des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule	10
4.2 Qualifikationen/Berechtigungen, die mit der Absolvierung des Studiums erreicht werden	11
4.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (Employability)	13
4.4 Lehr-, Lern-Beurteilungskonzept	13
4.5 Erwartete Lernergebnisse und Kompetenzen.....	15
4.6 Bachelor-/Masterniveau	18
4.7 Rahmenprinzipien bei interinstitutioneller curricularer Kooperation	19
5 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN.....	19
5.1 Dauer und Umfang des Studiums	19
5.1.1 Zulassung zum Masterstudium	19
5.2 Hinweis auf die Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren.....	19
5.3 Studienleistung im European Credit Transfer System	20
5.4 Studierende mit Behinderung und/oder einer chronischen Erkrankung.....	20
5.5 Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungstypen	21
5.6 Freie Wahlfächer	22
5.7 Auslandsstudien/Aussagen zur Mobilität im Studium	22
5.8 Studieneingangs- und Orientierungsphase.....	23
5.9 Praktika.....	23
5.10 Bachelor- und Masterarbeit	24

5.11	Abschluss und akademischer Grad von Bachelor- und Masterstudien.....	24
5.12	Prüfungsordnung	25
5.13	In-Kraft-Treten	33
6	AUFBAU UND GLIEDERUNG DES STUDIUMS.....	34
6.1	Besonderheiten der Berufspädagogik	34
6.2	Modulübersicht Bachelorstudium	35
6.3	Studienbereiche	36
6.3.1	Bildungswissenschaftliche Grundlagen	36
6.3.1.1	Grundlagen, Struktur und Semesteraufteilung der BWG	36
6.3.1.2	Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP)	37
6.3.1.3	Inklusive Pädagogik, und Gender und andere Aspekte	37
6.3.1.4	Modulaufteilung BWG	37
6.3.2	Pädagogisch-Praktische Studien.....	38
6.3.2.1	Grafische Darstellung der Inhalte und organisatorischer Schwerpunkte der PPS im Studienverlauf	40
6.3.2.2	Inhalte der Pädagogisch-Praktischen Studien	41
6.3.2.3	Kennzeichnung der Pädagogisch-Praktischen Studien im Masterstudium	43
6.3.3	Fachdidaktik	45
6.3.4	Fachwissenschaften	46
6.4	Verweise auf Quermaterien und auszuweisende Bereiche aus dem Vertragsbedienstetengesetz.....	47
6.4.1	Inklusive Pädagogik	47
6.4.2	Interreligiöse Kompetenzen	47
6.4.3	Schulrecht.....	48
6.4.4	Forschung.....	48
6.4.5	Politische Bildung	50
6.4.6	Wirtschaftliche und Berufliche Bildung.....	50
7	ÜBERSICHT SEMESTERPLAN MODULE UND LEHRVERANSTALTUNGEN	51
7.1	Lehrveranstaltungsübersicht.....	55
7.2	Modulbeschreibungen	59
7.2.1	Modulbeschreibungen Bildungswissenschaftliche Grundlagen.....	59
7.2.1.1	Grundlagen des Lehrberufs 2	59
7.2.1.2	Grundlagen des Lehrberufs 2	61
7.2.1.3	Bildung, Schule und Gesellschaft.....	63
7.2.1.4	Grundlagen der Berufspädagogik.....	65
7.2.1.5	Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren	67
7.2.1.6	Qualitätsentwicklung in der Berufspädagogik.....	69
7.2.1.7	Spezifische Aspekte von Berufspädagogik.....	71
7.2.2	Modulbeschreibungen Fachdidaktik	73
7.2.2.1	Ernährungspädagogik - Einführung	73
7.2.2.2	Ernährungspädagogik – Grundlagen des Unterrichtens I.....	75
7.2.2.3	Ernährungspädagogik Grundlagen des Unterrichtens II.....	77
7.2.2.4	Professionalisierung im Lehrberuf I.....	79
7.2.2.5	Professionalisierung im Lehrberuf II.....	81
7.2.2.6	Professionalisierung im Lehrberuf III	83

7.2.3	Modulbeschreibungen Fachwissenschaften	85
7.2.3.1	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Humanernährung	85
7.2.3.2	Humanernährung I	87
7.2.3.3	Humanernährung II	89
7.2.3.4	Lebensmitteltechnologie	91
7.2.3.5	Küchenmanagement I und Betriebsorganisation I	93

KURZZEICHEN	93
--------------------------	-----------

BETRIEBSORGANISATION I - GRUNDLAGEN/E5-1	93
---	-----------

7.2.3.6	Küchenmanagement II - Restaurantküchenmanagement.....	95
7.2.3.7	Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung	97
7.2.3.8	Restaurantmanagement I - Grundlagen	99
7.2.3.9	Restaurantmanagement II - Spezialisierungen	101
7.2.3.10	Betriebsorganisation II - Vertiefung	103
7.2.3.11	Betriebsorganisation III - Spezialisierung.....	105
7.2.3.12	Aktuelle Studienfelder	107
7.2.4	Freies Wahlfach	109

LEGENDE	110
----------------------	------------

SEK-B (E) – Curriculum Bachelorstudium als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium oder zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich „Ernährung“

Art: Bachelorstudium

ECTS: 240

1 Geltungsbereich

Diese Verordnung des Hochschulkollegiums der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich umfasst das Curriculum im Fachbereich Ernährung zur Erlangung eines Lehramtes in der Sekundarstufe Berufsbildung gemäß Hochschulgesetz 2005 (HG i. d. g. F.), der Hochschulcurriculaverordnung 2013 (HCV i. d. g. F.) und der Hochschulzulassungsverordnung 2007 (HZV i. d. g. F.).

2 Präambel

Curriculare Prinzipien

Die Pädagoginnen-/Pädagogenbildungscurricula der Sekundarstufe Berufsbildung sind bildungs- und kompetenzorientiert formuliert. Sie beziehen sich auf den Bildungsauftrag eines Lehramtsstudiums und ein übergreifendes Kompetenz(entwicklungs)modell, angelehnt an die EPIK¹-Domänen (Reflexions- und Diskursfähigkeit, Differenzfähigkeit, Kooperation und Kollegialität, Professionsbewusstsein, Personal Mastery). Die Curricula geben an:

- Welche fachlichen, persönlichen und berufsbezogenen Kompetenzen die Studierenden im Laufe ihres Studiums erwerben sollen, wobei fachliches Wissen als unabdingbare Notwendigkeit von Kompetenzhandeln gilt.
- In welchen Lehrveranstaltungen und Modulen bzw. durch das Zusammenwirken welcher Lehrveranstaltungen und Module Lernsituationen zum Erwerb dieser Kompetenzen eröffnet werden und in welchen Dimensionen, Stufen und Verarbeitungsniveaus diese Kompetenzen erworben werden.
- In welcher Weise diese Kompetenzen zur professionellen Qualifikation und zur persönlichen Bildung der Studierenden beitragen.
- Kompetenz- und bildungsorientierte Curricula erfordern das Abgehen von wissensreproduzierenden Prüfungen zugunsten kompetenzorientierter Anforderungssituationen.
- Kompetenzorientierte Curricula enthalten wesentliche Teile, die *Eigenverantwortung und Selbstbestimmung von Studierenden* fordern und fördern. Sie enthalten *herausfordernde Anforderungen*, die von den Studierenden *alleine oder in kollegialer Kooperation* bewältigt werden müssen, durch die nach und nach Selbstwirksamkeitserfahrung und ein berufliches Selbstwertgefühl aufgebaut werden können.
- Kompetenzorientierte Curricula beziehen sich auf Bildungsangebote, die Wissen, Dispositionen und Rahmenbedingungen als Bezugspunkte für die Kompetenzentwicklung wahrnehmen und daher davon ausgehen, dass Kompetenzentwicklungsprozesse – je nach Akteuren, Situationen und vorhandenen Ressourcen – verschieden konstituiert sein können.
- Kompetenzorientierte Curricula zielen sowohl auf den Aufbau von *Routinen* für die wiederkehrenden Situationen des beruflichen Alltags als auch auf die Fähigkeit, das Besondere zu erkennen, ihm

¹ Entwicklung von Professionalität im internationalen Kontext. Das EPIK-Modell basiert auf der Überlegung, dass Handlungen und Strukturen als dialektisch aufeinander bezogene Aspekte zu denken sind. Die Vorstellungen von professionellem Handeln und die organisatorische bzw. strukturelle Verfasstheit des Lehrerinnen-/Lehrerberufs bedingen sich gegenseitig und sind folglich in ihrer wechselseitigen Verschränkung wahrzunehmen.

gerecht zu werden sowie mit überraschenden Situationen und Irritationen produktiv umgehen zu können.

Pädagoginnen-/Pädagogenbildungscurricula der Sekundarstufe Berufsbildung an der PH Oberösterreich nehmen Rücksicht auf die Entwicklung von Pädagoginnen-/Pädagogenkompetenz und -professionalität, indem

- sie Studierenden die Gelegenheit geben, sich ihrer mitgebrachten biografisch entstandenen Einstellungs- und Verhaltensmuster in Bezug auf Unterricht und Handeln bewusst zu werden,
- sie auch im Studium und in dessen pädagogisch-praktischen Phasen Gelegenheit zur Reflexion über eigene Potentiale und deren Grenzen geben,
- neben den fachlichen Anforderungen auch Lernräume für selbstgesteuertes und forschendes Lernen, für die Entdeckung und Vertiefung eigener Stärken und für Persönlichkeitsentwicklung bereitgestellt werden,
- nicht nur disziplinäres Wissen „vermittelt“ wird, sondern auch zunehmend Fragen nach der Struktur, Entwicklung und Organisation dieses Wissens behandelt werden,
- schon im Studium eine positive Haltung zu Weiterbildung und Lebenslangem Lernen gefördert wird.

Die Entwicklung von Pädagoginnen-/und Pädagogenkompetenz und -professionalität erfordert eine gründliche Auseinandersetzung mit dem Bildungsauftrag des Faches in der Schule, dem Fachwissen ebenso wie die fachwissenschaftlich-fachdidaktische Reflexion von dessen Bildungs- und Lernpotential und von möglichen Lernwegen. Dies drückt sich in den Pädagoginnen-/Pädagogenbildungscurricula

- in einer theorie- und evidenzbasierten Neubegründung des Verhältnisses von Fachdidaktik, empirischer Lernforschung und Bildungsphilosophie sowie
- in einem Konzept der Beziehung zwischen einzelnen fachwissenschaftlichen (einschließlich bildungswissenschaftlichen und philosophischen) Angeboten, den fachdidaktischen Lehrveranstaltungen und den Pädagogisch-Praktischen Studien aus.

Die Pädagoginnen-/Pädagogenbildungscurricula der Sekundarstufe Berufsbildung an der PH Oberösterreich unterstützen den Aufbau einer forschenden Haltung gegenüber der eigenen Berufstätigkeit und ihren Bedingungen. Eine solche bildungs- und berufsbezogene Reflexivität wird als wesentliches Element einer professionellen Pädagoginnen-/Pädagogenkompetenz angesehen und soll helfen, die Erkenntnis- und Urteilsfähigkeit zu schärfen, Theorie und Praxis zu verbinden und in komplexen Situationen kompetent und verantwortlich zu handeln. Dem entsprechen in den Curricula Lernsituationen,

- in denen schulpraktische und andere praktisch-pädagogische Erfahrungen reflektiert und mit Wisenselementen aus den Fach-, Didaktik- und Pädagogikstudien in Zusammenhang gebracht werden,
- in denen Studierende lernen, Daten und Informationen über Lernprozesse und die eigene praktische Tätigkeit aus unterschiedlichen Quellen zu sammeln, diese (auch im kollegialen Kreis) zu interpretieren und zu reflektieren, über Handlungsalternativen nachzudenken und diese in die Praxis umzusetzen und wieder zu evaluieren (Handeln im Reflexions-Aktions-Kreislauf),
- in denen Studierende lernen, im pädagogischen Alltag zu beobachten, eigene Beobachtungen und Einschätzungen zu begründen und an Kolleginnen und Kollegen zu kommunizieren,
- in denen Texte aus der bildungs- und fachwissenschaftlichen/-didaktischen Forschung gelesen, interpretiert und für berufsbezogene Fragen ausgewertet werden und
- in denen eine Auseinandersetzung mit Grundprinzipien und Strategien der wissenschaftlichen Forschung so weit erfolgt, dass Absolventinnen und Absolventen die Ergebnisse von bildungs- und fachwissenschaftlicher/-didaktischer Forschung kritisch rezipieren können,
- in denen sich die Akteure der eigenen subjektiven Wahrnehmung bewusst werden und zugleich die Bereitschaft aufbringen, ihre pädagogische Handlungskompetenz durch persönliche Öffnung, Lernbereitschaft, Reflexion, Exploration und methodologisches Forschen weiterzuentwickeln.

Ein pädagogisches Studium auf Bachelorstufe soll für ‚Praxisforschung‘ bzgl. des eigenen Berufsalltags in Schule und Unterricht qualifizieren, es kann aber keine umfassende Ausbildung für die heute hochspezialisierte wissenschaftliche Forschung liefern.

- Die Vorbereitung auf produktive Formen des Umgehens mit Heterogenität im Sinne der Inklusion, pädagogische Diagnostik, Potenzialentwicklung und Mehrsprachigkeit sind nicht nur Themen, die in verschiedenen Modulen aller Studienfächer angesprochen werden, sondern auch durchgängige Leitprinzipien, die die Gestaltung der Pädagoginnen-/Pädagogenbildungscurricula prägen. Darüber hinaus werden diesen Themen im Bachelorstudium mindestens 6 ECTS in BWG, sowie in FD bzw. WP gewidmet.
- Pädagogisch-Praktische Studien sind ein wesentlicher Teil einer persönlichkeitsbildenden und kompetenzorientierten pädagogischen Ausbildung. Unterschiedliche Praktikumsformen erlauben, unterschiedliche Kompetenzen zu erproben und zu entwickeln.
- Schul- und Unterrichtspraktika können dazu genutzt werden, sich in Lehr-/Lern- und Sozialsituationen zu erleben und dabei eigene didaktische Fähigkeiten und die Gestaltung von Beziehungen zu reflektieren und weiterzuentwickeln. Sie ermöglichen eine intensive Selbstbegegnung als Person, die lehrt, lernt und Lernen fördert, können aber auch Erfahrungen in Teamarbeit und kooperativer Unterrichts- und Schulentwicklung vermitteln.
- Projektarbeiten können Entwicklungserfahrungen in der Schule oder in Sozial- und Kultureinrichtungen in ihrem Umkreis ermöglichen.
- In Forschungspraktika/Forschungswerkstätten kann die wissenschaftlich saubere Bearbeitung von berufsrelevanten Fragestellungen (z. B. Schulevaluation, Unterrichtsentwicklung) geübt werden.

Pädagoginnen-/Pädagogenbildungscurricula müssen den Studierenden helfen, über Fach- und Gruppen Grenzen hinauszuschauen. In den Curricula kann sich dies niederschlagen durch:

- allgemeinbildende und betriebswirtschaftliche Unterrichtsgegenstände, fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände und facheinschlägige Studien ergänzende Studien § 38 a HG,
- individualisierte Angebote, die Lehrende – teils in Zusammenarbeit mit den Studierenden – auswählen und in Hinblick auf die dadurch ermöglichten Lernerfahrungen evaluieren,
- frei zu wählende Angebote, die die Entfaltung von eigenen Potenzialen ermöglichen,
- die Förderung von Auslandsaufenthalten,
- Lehrveranstaltungen, die Begegnung und Auseinandersetzung zwischen verschiedenen Studien ermöglichen.

Die hochschuldidaktisch überlegte Gestaltung der Lehrveranstaltungen ist ein wichtiges Qualitätskriterium eines Pädagoginnen-/Pädagogenbildungscurriculums. Die Lehrerinnen-/Lehrerbildungseinrichtungen müssen daher auch für leicht zugängliche Möglichkeiten der hochschuldidaktischen Weiterbildung und Beratung ihrer Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter Sorge tragen.

Vorbemerkungen zu den einzelnen Studienfachbereichen:

Das Curriculum orientiert sich am Leitbild der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich, welches folgende Bereiche speziell für die Sekundarstufe Berufsbildung umfasst:

- kontinuierliche Steigerung von Professionalität im Rahmen des lebensbegleitenden Prozesses der Pädagoginnen- und Pädagogenbildung,
- wissenschaftlich-berufsfeldbezogene Entwicklung und Forschung zur Weiterentwicklung des Bildungswesens für berufsbildende Schulen,
- Ausbildung von Pädagoginnen und Pädagogen für berufsbildende Schulen aus und befähigt sie zur professionellen Bewältigung ihrer damit verbundenen beruflichen Anforderungen,
- Förderung sozialer Kompetenzen unter Einbeziehung moralischer, ethischer und religiöser Grundwerte,

- ganzheitliche Bildung im Dienste des Individuums, der Gemeinschaft, der Umwelt und der Kultur,
- Individualisierung und Differenzierung im Interesse der Vielfalt im Bildungswesen,
- integrative, inklusive und interkulturelle Pädagogik,
- Förderung internationaler Bildungs Kooperationen,
- Dienstleistungen, welche auf den Kompetenzen der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich beruhen und sich an Interessenten und Interessentinnen des berufsbildenden Schulbereichs richten.

Bildungswissenschaftliche Grundlagen

In den Modulen des Studienfachbereichs "bildungswissenschaftliche Grundlagen" 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. Ziel ist es, dass Studierende nach Absolvierung der Module über Kenntnisse des aktuellen Forschungsstandes der Bildungs- und Berufsbildungsforschung und deren Methoden verfügen sowie kritisch und begründend zu zentralen Fragen im schulischen Kontext Stellung nehmen können. Die Module dienen als Vorbereitung auf die komplexen Erfordernisse pädagogischen Handelns im schulischen Kontext und zeigen Studierenden die Möglichkeiten, aber auch die Grenzen von Bildung und Erziehung.

Pädagogisch-Praktische Studien

Pädagogisch-Praktische Studien sind über den gesamten Studienverlauf verankert und verknüpfen theoretische, unterrichtsrelevante Inhalte und pädagogisch-praktische Anteile miteinander. Die Module der Pädagogisch-Praktischen Studien in den aufeinanderfolgenden Semestern bauen aufeinander auf, verbinden die Bildungswissenschaftlichen Grundlagen (BWG), die Fachwissenschaften (FW), Fachdidaktiken (FD) und den jeweiligen Fachbereich des Berufsfeldes und unterstützen damit einen Kompetenzzuwachs der Studierenden. Die Pädagogisch-Praktischen Studien bei Schulbesuchen, Lehrauftritten und dem geblockten Praktikum 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 im Rahmen von Unterrichtsbesuchen, Lehrauftritten und dem Schulpraktikum theoriebasiert reflektiert. Dabei geht es nicht nur um eine fachliche Unterstützung sondern auch um eine psychosoziale Begleitung. Ergänzend und unterstützend werden Kompetenz- und Reflexionstrainings an der Hochschule angeboten.

Fachwissenschaft

In den Modulen der Fachwissenschaft wird die fachwissenschaftliche und fachpraktische Grundlage für das Unterrichten im Berufsfeld Ernährung gelegt. In den ersten beiden Semestern werden diese Grundlagen in den Basismodulen verankert, dabei liegt der Fokus auf dem Erwerb von Fachkenntnissen und Fertigkeiten und den dafür erforderlichen Arbeitsweisen. Im Anschluss folgt in den Semestern 3 und 4 eine Vertiefung der Grundlagen und ab dem 5. Semester sowohl eine Vertiefung als auch Spezialisierung und Ergänzung im Berufsfeld sowie Schwerpunktsetzungen im Bereich Forschung und Diversität. Eine Erweiterung und Vertiefung der spezifischen Fachinhalte erfolgt aufbauend in den folgenden Semestern. Im 7. und 8. Semester muss eine fachliche Spezialisierung gewählt werden.

Der Schwerpunkt fachsprachliche Bildung umfasst alle Kompetenzbereiche, die die adäquate Verwendung der Fachsprache, einen sprachsensiblen Fachunterricht als auch Englisch als Fachsprache im Berufsfeld beinhalten.

Fachdidaktik

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

Querschnittsmaterie personenbezogene überfachliche Kompetenz

Personenbezogene überfachliche Kompetenzen im Sinne von Selbst-, Sozial- und Systemkompetenz sind im Curriculum abgebildet. Hier wird im Verlauf des Studiums in den Lehrveranstaltungen praxisbegleitend mit professionellen Handlungsstrategien (Präsenz, Stimme, Beziehungsarbeit, Kommunikation, Gruppenführung, Konfliktlösung etc.) gearbeitet. Die selbstreflektierende, ressourcenorientierte Integrationsarbeit aller Studienfachbereiche in der Verknüpfung mit den Praxiserfahrungen findet vom 2. bis zum 8. Semester in kleinen heterogenen Teams von Studentinnen und Studenten in personenbezogenen überfachlichen Coachinggruppen im Rahmen von Lehrveranstaltungen statt.

Querschnittsmaterie Diversitäts- und Genderkompetenz

Diversitäts- und Genderkompetenz sind in den Modulen aller Bereiche (Bildungswissenschaftliche Grundlagen, Fachwissenschaft und Fachdidaktik, Pädagogisch-Praktische Studien) verankert und abgebildet.

3 Bezeichnung und Gegenstand des Studiums

Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung.

Die Pädagogische Hochschule Oberösterreich bietet mit dem Fokus auf die pädagogische Profession und ihre Berufsfelder im Rahmen von Lehre und Forschung nach internationalen Standards das Bachelor- bzw. Bachelor- und Masterstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung für Ernährung an.

Unter "Lehramt" ist die mit dem erfolgreichen Abschluss eines Bachelorstudiums im Umfang von 240 ECTS (oder eines Studiums gemäß § 38 a HG) in Verbindung mit einem Masterstudium im Umfang von mindestens 60 ECTS verbundene grundsätzliche Befähigung zur Ausübung eines Lehrberufes zu verstehen.

4 Qualifikationsprofil

4.1 Ziel des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule

Das Studium verfolgt das Ziel, den Absolventinnen und Absolventen grundlegende allgemeine und spezielle pädagogische Kompetenzen, fachliche und didaktische Kompetenzen, inklusive und interkulturelle Kompetenzen, personale, soziale und systemische Kompetenzen, Beratungskompetenzen, Kompetenzen zur Umsetzung der Schulpartnerschaft und Professionsverständnis sowie ein Verständnis für die Bildungsaufgabe zu vermitteln.

Das Studium bereitet auf die vielseitige, flexible und gesellschaftlich verantwortungsvolle Aufgabe der Lehrkräfte in der Schule und ihrer Qualifikations-, Sozialisations- und Legitimationsfunktion in einem inklu-

siven Bildungssystem vor. Neben der Vermittlung von professionsspezifischem Fachwissen fördert das Studium die Entwicklung einer wertorientierten pädagogischen Grundhaltung und einer reflektierten, forschenden Haltung.

Die pädagogische Grundhaltung als Quelle für die Qualität professionellen pädagogischen Handelns beinhaltet in diesem Studium eine reflexive Persönlichkeitsbildung und die Entwicklung einer berufsethischen Haltung. Die künftigen Lehrkräfte sollen Lernende unterstützen und begleiten, Selbstbestimmungs-, Mitbestimmungs- und Solidaritätsfähigkeit als autonome Lebenspraxis unter unterschiedlichen Lern- und Entwicklungsbedingungen zu entwickeln.

Das pädagogische Fachwissen soll die künftigen Lehrkräfte befähigen, Unterricht didaktisch zu begründen und methodisch zu gestalten, um Lern- und Bildungsprozesse in heterogenen Lerngruppen anzuregen. Dafür wird ein professionsspezifisches Fachwissen aus den Bildungswissenschaften, der Bildungs- und Entwicklungstheorie und deren Bezugsdisziplinen sowie aus den Fachwissenschaften und der Fachdidaktik für eine fachspezifische und zu den Domänen einer fächerübergreifenden Allgemeinbildung vermittelt.

Die forschende Haltung führt zu einem reflektierten Handeln in der pädagogischen Interaktion, im Unterricht und in der Schule als Organisation. Es wird die Fähigkeit und die Bereitschaft vermittelt, die eigene pädagogische Haltung und das pädagogische Fachwissen theoriegeleitet und evidenzbasiert zu reflektieren und weiterzuentwickeln. Dafür wird eine Einsicht in Methoden der Unterrichts- und Bildungsforschung vermittelt, um einen nationalen und internationalen Vergleich der disziplinären und transdisziplinären pädagogischen und schulischen Praxis und ihrer Diversitätsdimensionen zu erreichen.

Professionalität im pädagogischen Handeln, in der Erforschung und Entwicklung pädagogischer Praxis, Humanität in der pädagogischen Kommunikation und Übernahme humanitärer Verantwortung sowie Internationalität im Studium und in der Forschung stellen damit übergeordnete Ziele dieses Studiums an der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich als Studien- und Forschungseinrichtung dar.

4.2 Qualifikationen/Berechtigungen, die mit der Absolvierung des Studiums erreicht werden

Das Qualifikationsprofil dieses Bachelor-Studiums führt zur Unterrichtsbefähigung in der Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich Ernährung. Das Studium soll qualifizieren, nachgewiesene pädagogische Fähigkeiten und Fertigkeiten, fachwissenschaftliches und fachdidaktisches Wissen und persönliche, soziale und methodische Fähigkeiten für die beruflichen Arbeits-, Anforderungs- und Lernsituationen in Schule und Unterricht zu nutzen und dafür berufliche Verantwortung und professionelle Selbständigkeit zu übernehmen.

Das Studium schließt mit dem akademischen Grad Bachelor of Education ab und befähigt die Absolventen und Absolventinnen zur Belegung des weiterführenden Masterstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung (Master of Education). Dieses Studium qualifiziert zur Unterrichtserteilung im Fachbereich Ernährung an mittleren und höheren berufsbildenden Schulen sowie außerschulischen Bildungs- und Beratungseinrichtungen einschl. der Erwachsenenbildung. Der Fachbereich umfasst unter anderem die Unterrichtsgegenstände Ernährung, Lebensmitteltechnologie, Küchen- und Restaurantmanagement, Betriebsorganisation, Projektmanagement sowie einschlägige schultypenspezifische Schwerpunkte und Vertiefungsgegenstände wie Gesundheit und Soziales, Humanökologie und dgl.

Hinweis: Jene Absolventinnen und Absolventen, die das Wahlpflichtmodul "Fachwissenschaftliche Grundlagen Lernbereich Haushalt" gewählt haben, sind berechtigt, zur Erlangung des Lehramts Sekundarstufe Allgemeinbildung das Masterstudium "Ernährung und Haushalt" zu belegen.

Hinweis zur Wirtschaftlichkeit: Die Studiengänge "Bachelorstudium Lehramt Berufsbildung Ernährung" und Bachelorstudium Lehramt Allgemeinbildung "Ernährung und Haushalt" weisen Synergien im Ausmaß von

44 ECTS auf. Die ausgewiesenen Lehrveranstaltungen können im Sinne der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit von den Studierenden beider Studienrichtungen belegt und angerechnet werden.

Kurzzeichen	Titel der LV Fachwissenschaften	ECTS
E1-1 Noch offen	VO Ernährung des Menschen - sozialwissenschaftliche Grundlagen <i>VO Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen</i>	2
E3-1	VO Naturwissenschaftliche Grundlagen 1 und 2 <i>VO Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen</i>	4
E3-2	VU Ernährung des Menschen 1 und 2 <i>VU Humanernährung 1 und Humanernährung 2</i>	8
E3-2	PS Welternährung und alternative Ernährungslehren <i>PS Grundlagen zur Welternährung (3 ECTS)</i> <i>PS Alternative Ernährungslehren (2 ECTS)</i>	3
E3-3	VO Ernährungsmedizinische Grundlagen und Diätetik <i>VO Ernährungsmedizinische Grundlagen</i>	3
E3-3	UE Küchenmanagement 5 Fachpraktische Übungen zur Diätetik <i>UE Fachpraktische Übungen Diätetik</i>	2
E4	VO Grundlagen der Lebensmitteltechnologie <i>VO Grundlagen der Lebensmitteltechnologie</i>	3
E4	PS Lebensmitteltechnologie 1 und Lebensmitteltechnologie 2 <i>PS Warenkunde 1 und Warenkunde 2</i>	6
E5-1	UE Küchenmanagement 1 <i>UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 1 (2 ECTS)</i> <i>UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 2 (4 ECTS)</i>	4
E5-1	PS Grundlagen der Arbeitswissenschaft 1 <i>PS Grundlagen der Arbeitswissenschaften</i>	1
E7-1	PS Betriebsorganisation 2 - Ressourcenverwaltung/ Umweltzertifizierung <i>PS Haushalt und Nachhaltigkeit (4 ECTS)</i>	2
WPM 1	VU Grundlagen der Humanökologie (3 ECTS) VO Grundlagen der Sozioökonomie des Haushalts (2 ECTS) <i>PS Verbraucherbildung (2 ECTS)</i>	6
WPM 2	VU Grundlagen der Gesundheitswissenschaften (2 ECTS) <i>PS Alternative Ernährungslehren (2 ECTS)</i> <i>PS Grundfragen der Welternährung (3 ECTS)</i>	6

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelor- bzw. Bachelor- und Masterstudiums ist mit einem Lehramt im Sinne des § 2 HCV 2013 verbunden.

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

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelor- bzw. Bachelor- und Masterstudiums ist mit einem Lehramt im Sinne des § 2 HCV 2013 verbunden. Durch ihre curriculare Struktur und ihre inhaltliche Ausrichtung erfüllen das Bachelor- bzw. Bachelor- und Masterstudium die Anforderungen gem. Anlage 2 zu § 38 der Dienstrechtsnovelle 2013 Pädagogischer Dienst.

Die im Schulorganisationsgesetz BGBl. 242/1962 idgF genannten Aufgaben der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen sind entsprechend berücksichtigt. Bei der Erstellung des Curriculums wurden die Lehrpläne der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen berücksichtigt. Die Absolventinnen und Absolventen werden mit den Bildungs- und Erziehungsaufgaben der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen vertraut gemacht. Sie werden auf Lehren und Lernen vorbereitet und können ihr pädagogisches Handeln theoriegeleitet begründen.

Den Absolventinnen und Absolventen eröffnen sich auch außerschulische Berufsfelder, die einen hohen Innovationsgrad aufweisen.

4.4 Lehr-, Lern-Beurteilungskonzept

Das „Lernen und Lehren“ an der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich hat Vorbildcharakter:

Pädagogische Hochschulen haben die Aufgabe, Lernprozesse für Studierende zu gestalten, mit dem Ziel, diese zu befähigen, zukünftig Lernprozesse für Schülerinnen und Schüler zu gestalten. Daher hat das „Lernen und Lehren“ an einer Pädagogischen Hochschule Vorbildcharakter, sofern nicht nur das „Was“ der Bildungsgegenstände, sondern auch das „Wie“ ihrer Aneignung ins Zentrum tritt. Der permanente Dialog, den die Hochschullehrenden mit den Studierenden über deren Lernprozesse führen, prägt implizit in hohem Maße das sich entwickelnde Selbstverständnis der Studierenden und trägt dazu bei, dass diese Expertinnen und Experten für Lernen werden. Den Hochschullehrenden kommt daher zentrale Verantwortung für die Qualität des angebotenen Studiums zu und ihre umfassende hochschuldidaktische Weiterbildung wird gezielt seitens der Leitung der Hochschule unterstützt.

Professionelle Handlungskompetenzen von Lehrerinnen und Lehrern erfordern motivationale, volitionale und soziale Bereitschaften und Fähigkeiten. Durch die modulare Gestaltung der Studien soll deren Entwicklung gefördert werden. Die studiengang- und studienfachbereichsübergreifende Organisation des Studiums in der Sekundarstufe Berufsbildung unterstützt dabei die Bildung des professionellen Habitus der Pädagoginnen und Pädagogen. Im Curriculum der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich wird durch eine Vernetzung systematischen Bildungs- und Begründungswissens mit reflektiertem Erwerb von Handlungsstrategien ein wissenschaftlicher Zugang angestrebt.

Die Pädagogische Hochschule Oberösterreich versteht sich als lernende Organisation:

Lernende Organisationen sind soziale Systeme, die bestimmte Logiken ausprägen. Sie definieren ihre Grenzen, ihre Unterschiedlichkeiten und ihre Aufgaben, ihre Ziele und ihre Strategien. Insbesondere Organisationen wie die Pädagogische Hochschule Oberösterreich, die auf „Wissen“ angewiesen sind, haben mindestens drei genuine Kernkompetenzen: Sie sind strategiefähig, sie sind innovationsfähig und sie sind lernfähig:

- Strategiefähigkeit bedeutet, Vorstellungen von möglichen und wahrscheinlichen Zukünften zu generieren,
- Innovationsfähigkeit bedeutet, in einem komplexen Zusammenspiel von Mensch und Organisation noch nicht Gedachtes neu zu denken
- und Lernfähigkeit ist gleichsam ein immanentes Kulturmerkmal, ein „frame“ einer Pädagogischen Hochschule.

Es liegt im gemeinsamen Interesse der Lehrenden und Lernenden, das Curriculum so zu gestalten, dass es eine kontinuierliche Weiterentwicklung der Lehre gemeinsam mit den Studierenden an der PH ermöglicht. Die Weiterentwicklung der Lehre orientiert sich an aktuellen Forschungsergebnissen, an Entwicklungen in praktischen Anwendungsbereichen und basiert auf einer kritischen Diskussion darüber.

Standardisierte wie auch offene, qualitative, formative und summative Evaluationen sind eine Datenbasis für Qualitätsentwicklung in der Lehre, d. h. es werden zum einen etablierte digitale oder Pen-and-Pencil-Instrumente zur qualitativen Auswertung herangezogen, zum anderen stellt die semesterbegleitende Einbindung der Studierenden in die Auswahl der Methoden und Inhalte sowie das Einholen von Rückmeldungen in offenen Diskussionen eine formative Evaluation dar.

Das Lehr- und Lernkonzept ist studierendenzentriert:

Neben der Vermittlung konkreter Reflexions- und Handlungskompetenzen für die schulische Praxis zielt das Lehrkonzept des Bachelor-Studiums auch darauf ab, Studierenden ihre Verantwortung für den eigenen Bildungsprozess sowie die Bildungsprozesse der ihnen anvertrauten Schülerinnen und Schüler bewusst zu machen und ihnen jederzeit durch fundiertes Feedback und Beratung die Möglichkeit zu geben, sich selbst als Lehrpersönlichkeit weiterzuentwickeln.

Die Studierenden sind so weit als möglich an der Auswahl der Themen, Methoden und der Evaluation direkt beteiligt. Im Sinne der akademischen Freiheit in der Lehre und Forschung wird die reflexive, kritische und diskursive Auseinandersetzung mit den Lehrinhalten und Lehrmeinungen gefördert. Ein kompetenzorientiertes Portfolio strukturiert und ordnet den durch die Pädagoginnen-/Pädagogenbildungscurricula grundgelegten Kompetenzentwicklungspfad. In diesem sammeln die Studierenden Studienleistungen, die auf den Erwerb der entsprechenden Kompetenzen schließen lassen. Dabei werden sie durch Tutorien bzw. Coaching unterstützt.

Das Lehrkonzept ist reflexiv und professionsorientiert:

Neben fachwissenschaftlichem Wissen, sowie sozialen und personalen Kompetenzen – als Elemente einer Dimension des Handelns – wird besonders pädagogisches Fach-Wissens als unabdingbare Variable hochschulischer Bildung verstanden.

Pädagogisches Handeln bezieht sich immer auf konkrete Subjekte, deren Lernvoraussetzungen und Lernbedingungen. Im Fokus steht die Beziehung zwischen Subjekten, angestrebten Bildungszielen und den Inhalten. Erfahrungsbasiertes, dem spezifischen Kontext gemäßes Wissen nimmt eine wichtige Funktion ein, um die Anforderungen pädagogischer Situationen effektiv bewältigen zu können. Kompetenzentwicklung wird einerseits durch das Trainieren von Handlungsrouinen an realen und fiktiven Situationen als auch durch die Kontextualisierung und Unterstützung förderlicher intrapersonaler Dispositionen (wie z. B. Reflexivität, forschende Grundhaltung, Open-Mindedness, Vertrauensorientierung) als berufsbiografische Entwicklungsaufgabe gesehen und gefördert.

Die Lehre ist forschungsbasiert:

Die Studierenden diskutieren aktuelle nationale und internationale Forschungsstudien und arbeiten auch selbst projektorientiert an empirischen Erhebungen und Einzelfallstudien (mit). Darüber hinaus werden mit der Vermittlung pädagogisch-diagnostischer Kenntnisse die für die pädagogische Praxis erforderlichen forschungsmethodologischen und -methodischen Grundlagen geschaffen. Das selbsttätige, forschende Lernen, in dem die Lernenden persönliche Fragestellungen im Kontext von Zielen einer professionellen Ausbildung bearbeiten können, ist ein hochschuldidaktisches Prinzip.

Die Lehre ist wertebasiert:

Die Ausbildung einer ethischen Kompetenz (Berufsethos) im Sinne einer Reflexion wissensbasierter Entscheidungen und Handlungen auf der Basis universeller ethischer Prinzipien und professionsbezogener Werte ist ein integrierender Bestandteil einer professionellen Ausbildung, die durch ein wertebasiertes, kritisch-reflektierendes Praxishandeln aufgebaut wird.

Die Lehre ist berufsbildungsorientiert:

Das Studium Ernährung im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung wird an eine enge fachdidaktische, fachwissenschaftliche und fachpraktische Transformation von theoretischem Wissen in die pädagogisch-praktische Umsetzung der Ausbildung geknüpft.

Das Lehrkonzept ist sprach- und gendersensibel:

Im Sinne der herausragenden Bedeutung der sprachlichen Bildung für zukünftige Lehrerinnen und Lehrer enthält das Lehrkonzept Initiativen zur Förderung der Ausdrucks- und Kommunikationskompetenz sowie der Schreibkompetenz der Studierenden, u. a. durch Schreibwerkstätten, Entwicklungsportfolios, Fachdidaktik sprachsensibler Fachunterricht, Englisch als Arbeitssprache, Kommunikation in Konflikt- und Beratungssituationen sowie durch weitere Wahllehrveranstaltungen. Zusätzlich zur geforderten Präzision der zu verwendenden Fachsprachen und der Herausbildung wissenschaftlicher Textkompetenz ist auch die Entwicklung eines persönlichen und situationsangemessenen Sprachstils für die Kommunikation im späteren Schulalltag wesentlich.

Neben der Genauigkeit und Differenziertheit des sprachlichen Ausdrucks wird hoher Wert auf (berufs)ethische Fragen des Sprachgebrauchs gelegt. Eine geschlechtergerechte mündliche und schriftliche Sprache ist relevant für Leistungsbeurteilungen. Es werden geschlechterstereotype Darstellungsformen und Ideen (z. B. in Sprache, Bildern, Redewendungen) sowie stereotype Darstellungsweisen, Beispiele und Personalisierungen (z. B. „die Erzieherin“, „der Schulleiter“) vermieden. In den Lehrveranstaltungen wird auf eine diskriminierungsfreie und gleichberechtigte Umgangs- und Arbeitsweise geachtet. Die Wertschätzung gegenüber den Studierenden zeigt sich auch im sprachlichen Umgang mit ihnen.

Die Beurteilung der Studienergebnisse erfolgt kompetenzorientiert:

Sie folgt operationalisierbaren Kriterien und ist daten- und dokumentengestützt. Durch gängige schriftliche und mündliche Methoden der Ergebniskontrolle und individuelle Lernprozessbegleitung der Studierenden wird Faktenwissen, Konzeptwissen, Prozesswissen und metakognitives Wissen zu den unterschiedlichen Qualifikationsbereichen beurteilt. Die Kompetenz der Studierenden, die Inhalte entwickeln, bewerten, analysieren, anwenden, verstehen und erinnern (wiedergeben) zu können (vgl. Anderson & Krathwohl 2001), stellt entsprechend der formulierten Kriterien die Basis zur Beurteilung der Leistungen der Studierenden dar.

Die Lehre folgt dem Konzept des Blended Learning:

Der sinnvolle und notwendige Selbststudienanteil ist in das didaktische Gesamtkonzept der angebotenen Module integriert. Lehrende setzen digitale und audiovisuelle Informations- und Kommunikationstechnologien ein, nutzen sie zur Kommunikation mit Studierenden, für Streaming von Lehrveranstaltungen, online Diskussionen und weiterer Anwendungsmöglichkeiten. Dies ersetzt jedoch nicht den notwendigen direkten und persönlichen Kontakt zwischen Studierenden und der schulischen Praxis. Ein wesentliches Ziel ist sowohl die Förderung von Medienkompetenz wie auch die kritische Diskussion der Rolle digitaler Medien, sowohl bezüglich ihrer vielfältigen Chancen wie auch deren Gefahren. Leistungsbewertungen sind Teil des Lehr- und Lernkonzepts und stehen im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Kompetenzen.

4.5 Erwartete Lernergebnisse und Kompetenzen

Das Professionsverständnis und die damit verbundenen Einstellungen, Haltungen und professionellen Kompetenzen von Pädagoginnen und Pädagogen werden in wissenschaftlich fundierter Theorie- und Praxisausbildung (Bachelor, Master) vertieft und durch Berufserfahrung ständig weiter entwickelt und vertieft. Es handelt sich damit um einen anhaltenden Prozess der Kompetenzentwicklung, in dem eine theoriegeleitete Reflexion im Zentrum steht.

Absolventinnen und Absolventen erwerben im Bachelorstudium grundlegende und im Masterstudium aufbauende Kompetenzen gemäß den Dublin-Deskriptoren in folgenden Bereichen:

Rahmenkompetenzen für die Bildungswissenschaft und Schulpraxis

Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Ernährung können ...

- die Qualitätskriterien von Unterricht in Theorie und Praxis unter besonderer Berücksichtigung von Diagnose und Förderung erkennen und verstehen.
- die grundlegenden Theorien sowie Forschungszugänge und -befunde der Bildungswissenschaften nachvollziehen, deren Bedeutung für Schule und Unterricht verstehen, als Referenzrahmen einsetzen und reflektieren,
- die grundlegenden Theorien sowie Forschungszusammenhänge und -befunde der selbstgesteuerten professionellen Entwicklung nachvollziehen, deren Bedeutung für die eigene Praxis verstehen, als Referenzrahmen einsetzen und reflektieren,
- Unterricht unter den Gesichtspunkten der Qualität von Unterricht unter Anleitung eigenständig planen, durchführen, reflektieren und evaluieren,
- Unterricht unter Berücksichtigung der Heterogenität der Schülerinnen und Schüler (z. B. Herkunft, Leistungsstand, Geschlecht, Interessen) und der gesellschaftlichen Herausforderungen in Bezug auf Interkulturalität und Inklusion unter Anleitung planen und durchführen, reflektieren und evaluieren,
- Beratungsgespräche mit Schülerinnen und Schülern planen, durchführen, reflektieren und evaluieren,
- können Lernende und Eltern bzw. Erziehungsberechtigte hinsichtlich unterschiedlicher Bildungsverläufe und -übergänge sowie im Sinne der Berufsorientierung beraten.
- ihre eigene Schulbiographie reflektieren und ihre (Weiter-)Entwicklung zur Lehrperson bewusst gestalten,
- Grundlagen und Strukturen des Bildungssystems und der Schule als Organisation darstellen und Wege von Schulentwicklung erkennen und mitgestalten,
- Erkenntnisse der Bildungsforschung auf Basis der Kenntnis grundlegender empirischer Methoden interpretieren und sie sind mit Wegen forschenden Lernens vertraut,
- die Vielfalt der Medien entsprechend dem aktuellen Stand der informationstechnologischen und mediendidaktischen Entwicklung situationsadäquat im pädagogischen Handlungsfeld einsetzen,
- ihre fundierten Kenntnisse der Kompetenzdiagnostik und Lernstands- und Leistungsmessungen vor dem Hintergrund theoretischer Entwicklungskonzepte als Basis von Förderung und Leistungsbewertung einsetzen und lernförderliche Leistungsrückmeldung und Leistungsbewertungen geben,
- sich am Leitbild der reflektierenden Praktikerinnen/Praktiker orientieren.

Rahmenkompetenzen für Fachwissenschaften und Fachdidaktik

Der Hauptfokus liegt im Erwerb von erweiterten Fachkenntnissen und Fertigkeiten und den dafür erforderlichen Arbeitsweisen. Die Studierenden erwerben in den dafür vorgesehenen Modulen die wissenschaftlichen, fachdidaktischen und förderdiagnostischen Grundlagen, die sie befähigen, für Jugendliche und junge Erwachsene bestmögliche Lernbedingungen zu schaffen und sie in ihren individuellen Lern- und Entwicklungsprozessen professionell zu unterstützen und zu begleiten. Die Studierenden vertiefen im Studium an der Pädagogischen Hochschule OÖ und an den Lernorten Schule und Betrieb 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 Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Ernährung können ...

- zentrale wissenschaftliche und fachdidaktische Inhalte, Theorien, Entwicklungsperspektiven und Anwendungsbereiche reflektieren, modifizieren und darstellen,
- fachspezifische Verfahren und Methoden situationsgerecht und gegenstandsbezogen einsetzen,
- fachwissenschaftliche Modelle und Theorien in Beziehung zu den Unterrichtsfachinhalten setzen,
- Medien für den Fachbereich erstellen und kennen Formen des Austausches mit Fachkolleginnen und -kollegen,

- können Medien und Arbeitsmaterialien entsprechend dem Stand der bildungstechnologischen Entwicklung aufbereiten und verwenden, und sie als Werkzeuge des selbstgesteuerten Kompetenzerwerbs einführen,
- Querverbindungen zwischen den vier Säulen herstellen und dies anhand konkreter Aufgabenstellungen dokumentieren,
- mit Hilfe unterschiedlicher (Über)prüfungsverfahren nachhaltig erworbenes Wissen und Können nachweisen,
- professionsbezogene Einstellungen (Beliefs) und Haltungen hinterfragen und diese durch Auseinandersetzung mit Inhalten und forschendes Lernen kontinuierlich weiterentwickeln,
- mit Hilfe fachdidaktischer Theorien Inhalte und Kompetenzen in Auseinandersetzung mit den Fachwissenschaften erarbeiten und evaluieren,
- Fachunterricht lehrplangemäß und situationsgerecht planen und Individualisierung und Differenzierung als wesentliche Kriterien des Unterrichts reflektiert umsetzen,
- unterschiedliche methodische Lehr-Lern-Formen flexibel und situationsgerecht im Unterricht einsetzen,
- fachrelevante Lernumgebungen zielgruppengerecht gestalten,
- Unterrichtsmedien und -technologien adressatengerecht im Unterricht einsetzen,
- Leistungsstand und Lernprozess von Lernenden diagnostizieren,
- Maßnahmen zur Unterstützung von Lernprozessen situationsgerecht einsetzen,
- differenzierende und individualisierende Unterrichtsformen unter Anleitung planen und umsetzen,
- fachdidaktische Frage- und Problemstellungen auf wissenschaftlichem Niveau unter Anleitung erkennen und bearbeiten,
- im Sinne eines stets aktualisierten Berufsethos kritisch und wertbezogen handeln.

Vernetzungs- bzw. Querschnittskompetenzen

Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Ernährung können ...

- Zusammenhänge zwischen FW-, FD-, BWG- und PPS-Inhalten erkennen und nachvollziehen,
- Unterrichtsmedien und -technologien situationsadäquat einsetzen,
- die Entwicklung der (rezeptiven wie produktiven) (fach-)sprachlichen Fähigkeiten von Schülerinnen und Schülern erfassen, beurteilen und gezielt fördern,
- die Entwicklung der kognitiven, emotionalen und sozialen Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler generell erfassen und fördern,
- Verläufe der persönlichen und kognitiven Entwicklung von jungen Erwachsenen mit den Anforderungen des Unterrichtsfaches in Beziehung setzen und daraus Maßnahmen für den Unterricht ableiten,
- die theoretischen Grundlagen und methodischen Konzepte von Diversität und Inklusion und deren Relevanz für die Fächerbündel erkennen und schulische Interaktionsprozesse danach ausrichten,
- die theoretischen Grundlagen und methodischen Konzepte der Gender Studies und deren Relevanz für den Unterrichtsgegenstand erkennen und schulische Interaktionsprozesse gendersensibel gestalten,
- affektive und soziale Faktoren gezielt zur Gestaltung des Unterrichtes einsetzen (Teamarbeit, Aufbau wertschätzender Beziehungen, Umgang mit Konflikten, Prävention von Gewalt),
- aufgrund ihres Bewusstseins der gesellschaftlichen Verantwortung als Vertreterinnen bzw. Vertreter von Bildungsinstitutionen Konzepte für deren Weiterentwicklung entfalten, in Prozesse übersetzen und mögliche Wirkungen reflektieren.

Professionsverständnis

Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Ernährung können ...

- ihre Profession als dynamisch und interdisziplinär verstehen und weiterentwickeln,
- mit den professional and scientific communities in Kontakt stehen,

- ihre Lern- und Berufsbiografie reflektieren, ihre Persönlichkeit, ihr Rollenverständnis und ihre Professionskompetenzen kontinuierlich weiter entwickeln,
- ihre Vorbildfunktion bewusst wahrnehmen und entsprechend handeln,
- ihre Belastungsfähigkeit im Berufsalltag einschätzen und kennen Strategien um mit Belastungen umzugehen,
- sich an der Weiterentwicklung ihrer Institution im Sinne einer lernenden Organisation beteiligen, konstruktiv an Veränderungsprozessen mitarbeiten und wissen um das Zusammenwirken der Bereiche Unterricht, Personal und Organisation als Voraussetzung für nachhaltige Qualitäts- und Schulentwicklung,
- teamorientiert agieren und nehmen ihre Teilverantwortung für die Institution und das Gelingen der Schulpartnerschaft wahr,
- fundierte Beratungs- und Gesprächsführungskompetenzen situationsadäquat und kooperativ einsetzen,
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -entwicklung im Bildungswesen kompetent beurteilen und die Ergebnisse in ihr professionelles Handeln einbeziehen,
- die gesetzlichen Grundlagen des österreichischen Bildungssystems anwenden,
- notwendige administrative Tätigkeiten im Bereich ihres pädagogischen Handlungsfeldes verantwortungsbewusst ausführen,
- sich selbst innerhalb ihres Tätigkeitsbereiches sowie im institutionellen Umfeld organisieren.

4.6 Bachelor-/Masterniveau

Der Abschluss des Bachelorstudiums (BEd) ist berufsqualifizierend für den Unterricht in der Sekundarstufe Berufsbildung und forschungsorientiert. Er bildet die Zugangsvoraussetzung für das Masterstudium. Studierende des Bachelorstudiums entwickeln eine pädagogische Professionalität. Dazu gehört im Wesentlichen die Einsicht in eine wissenschaftliche Fachsprache, ein theoriegeleitetes Handlungswissen, ein reflektiertes berufliches Selbstbild, die Übernahme gesellschaftlicher Verantwortung als künftige Lehrkraft, eine forschungsorientierte Grundhaltung und ein wissenschaftliches Erkenntnisinteresse. Mit dem Bachelorabschluss werden Absolventinnen und Absolventen auch in die Lage versetzt, als pädagogische Expertinnen und Experten Informationen, Ideen, Problemstellungen und Handlungsmöglichkeiten der pädagogischen Praxis an Laien zu vermitteln und zu begründen.

Bachelor-Abschlüsse (Qualifikationen, die den Abschluss des ersten Zyklus bezeichnen) werden an Studierende verliehen, die ...

- in den einzelnen Fachbereichen das Wissen und Verstehen demonstriert haben, das auf ihre generelle Sekundarstufe und Berufsbildung inklusive Berufspraxis aufbaut und darüber hinausgeht und das sich üblicherweise auf einem Niveau befindet, das, unterstützt durch wissenschaftliche Literatur an neueste Erkenntnisse der Fächer und des Berufsfeldes anknüpft;
- ihr Wissen und Verstehen in einer Weise anwenden können, das von einem professionellen Zugang zu ihrer Arbeit oder ihrem Beruf zeugt, und die über Kompetenzen verfügen, die üblicherweise durch das Formulieren und Untermauern von Argumenten und das Lösen von Problemen in ihren Fächern demonstriert werden;
- die Fähigkeit besitzen, relevante Daten zu sammeln und zu interpretieren um Einschätzungen zu stützen, die relevante soziale, wissenschaftliche oder ethische Belange berücksichtigen;
- Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen sowohl Expertinnen und Experten als auch Laien vermitteln können;
- die Lernstrategien entwickelt haben, die sie benötigen, um ihre Studien mit einem Höchstmaß an Autonomie fortsetzen zu können.

Im Master erfolgt entweder eine vertiefende Auseinandersetzung oder Spezialisierung oder eine Verbreiterung in Bereichen, in denen sich die Studierenden bisher zu wenig kompetent für ihre schulische Tätigkeit fühlen. Die Masterthese ist professionsorientiert und fördert eine wissenschaftliche und forschende Auseinandersetzung mit Fragen aus der schulischen Praxis der Sekundarstufe Berufsbildung. In den Lehrveran-

staltungen der Bildungswissenschaften liegt der Schwerpunkt auf den speziellen Herausforderungen der Sekundarstufe Berufsbildung. Der Master (MEd) bildet die Zugangsvoraussetzung für ein damit mögliches weiterführendes, einschlägiges Doktoratsstudium (Zulassung erfolgt an der gewählten Universität).

4.7 Rahmenprinzipien bei interinstitutioneller curricularer Kooperation

Das Bachelor- sowie das Bachelor- und Masterstudium Sekundarstufe Berufsbildung Ernährung wird an der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich ohne Kooperation mit einer anderen Institution angeboten.

Das vorgelegte Curriculum gilt für die Pädagogische Hochschule Oberösterreich und ist mit dem Curriculum der Pädagogischen Hochschule Salzburg wenigstens soweit kompatibel, dass gegenseitige Anrechnungen im Bereich der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen – ohne zusätzliche Hürden an der jeweils anderen Institution – möglich sind, da die Entwicklung der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen in einer gemeinsamen Curriculumsgruppe aus Expertinnen und Experten des Verbundes Sekundarstufe Mitte (Sekundarstufe Allgemeinbildung und Berufsbildung) erfolgte.

5 Allgemeine Bestimmungen

5.1 Dauer und Umfang des Studiums

Die Gliederung in Bachelor- sowie Bachelor- und Masterstudium orientiert sich an der Bologna-Struktur, wobei das Bachelorstudium als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium zur Erlangung eines Lehramtes einen Arbeitsaufwand von 240 ECTS Anrechnungspunkten und eine Dauer von acht Semestern umfasst. Das Masterstudium hat 60 ECTS bei einer Dauer von zwei Semestern. Die Höchststudiendauer beträgt jeweils das Doppelte der Mindeststudiendauer.

Das Bachelorstudium enthält eine Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) im ersten Semester. Die Studieneingangs- und Orientierungsphase ist gemäß § 41 HG 2005 i. d. g. F. so gestaltet, dass sie einen Überblick über die wesentlichen Inhalte des jeweiligen Studiums und dessen weiteren Verlauf vermittelt. Die positive Absolvierung der Studieneingangs- und Orientierungsphase ist Voraussetzung für die Absolvierung sämtlicher weiterer Lehrveranstaltungen und Prüfungen des Studiums.

5.1.1 Zulassung zum Masterstudium

Laut § 51 Abs. 2 b HG gilt die positive Absolvierung des Bachelorstudiums mit 240 ECTS als Zulassungsvoraussetzung zum konsekutiven Masterstudium für die Sekundarstufe Berufsbildung (Master of Education). Die Übergangsbestimmung des § 82 c HG besagt, dass Absolventinnen und Absolventen sechsemestriger Bachelorstudien weitere 60 ECTS durch die Absolvierung einschlägiger Studien im Rahmen der Aus-, Fort- und Weiterbildung zu erbringen haben, um zum Masterstudium zugelassen zu werden. Gemäß dieser Übergangsbestimmung hat die Pädagogische Hochschule zu beurteilen, ob es sich bei den erbrachten und nachgewiesenen 60 ECTS um „einschlägige Studien“ im Hinblick auf das künftige Masterstudium und das damit zu erlangende Lehramt für die Sekundarstufe Berufsbildung handelt.

5.2 Hinweis auf die Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren

Die Zulassungsvoraussetzung für das Bachelorstudium im Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung wird in der HZV (§ 51 HG) definiert, die Eignungsverfahren werden durch das Hochschulkollegium der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich festgelegt und auf der Website der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich veröffentlicht:

- die Anforderungen an die persönliche, leistungsbezogene, fachliche, künstlerische und pädagogische Eignung gemäß § 3 Abs. 1 Z 1 bis 3 HZV,

- die Mindestdauer und Art einer allfälligen erforderlichen Berufspraxis gemäß § 3 Abs. 2 Z 2 bis 4 HZV (siehe Abschnitt 6.9),
- die höheren Schulen, Ausbildungen, Meisterprüfungen, Befähigungen sowie Universitäts- und Fachhochschulstudien, die im Sinne des § 3 Abs. 2 Z 1 bis 4 HZV einschlägig bzw. gleichwertig sind.
- Voraussetzung zur Zulassung zu einem Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes ist die allgemeine Universitätsreife sowie die Eignung zum Studium.

Gemäß § 3 Abs. 2 Z 3 HZV i. d. F. v. 1. 1. 2016 wird zur besonderen Eignung für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung festgelegt:

Neben der allgemeinen Universitätsreife (§ 51 Abs. 1 bis 2a HG 2005) und der allgemeinen Eignung zum Bachelorstudium gemäß Abs. 1 umfasst die besondere Eignung zum Bachelorstudium für die Sekundarstufe (Berufsbildung) für den Fachbereich Ernährung

- a. für das Fächerbündel „fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände“ die erfolgreiche Ablegung einer Reife- und Diplomprüfung einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule oder die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und eine gleichwertige einschlägige Befähigung sowie
- b. je nach Festlegung durch das Hochschulkollegium die Absolvierung einer facheinschlägigen Berufspraxis;

Als *einschlägige* berufsbildende höhere Schule wird eine im SchOG genannte berufsbildende höhere Schule, die dem jeweiligen Berufsfeld entspricht, verstanden.

Als *gleichwertige einschlägige* Befähigung entspricht

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

5.3 Studienleistung im European Credit Transfer System

Zur Bewertung der Studienleistungen wird das European Credit Transfer System herangezogen. Dabei entspricht ein ECTS einem Arbeitsaufwand von 25 Vollzeitarbeitsstunden. Die Arbeitsleistungen der Studierenden, die für ECTS erbracht werden, umfassen sowohl die Anwesenheit in der Lehrveranstaltung als auch sonstige Leistungen die außerhalb der Lehrveranstaltung erbracht werden müssen, z. B. die Vorbereitung auf Prüfungen. Das Arbeitspensum umfasst den Selbststudienanteil und die Kontaktstunden. Die Kontaktstunde entspricht 45 Minuten pro Unterrichtswoche des Semesters.

Das Arbeitspensum eines Jahres beträgt 1500 Echtstunden und diesem Arbeitspensum werden 60 ECTS zugeteilt.

5.4 Studierende mit Behinderung und/oder einer chronischen Erkrankung

Diese dürfen keinerlei Benachteiligung im Studium erfahren. Es gelten die Grundsätze der UN-Konvention für die Rechte von Menschen mit Behinderungen, das Gleichstellungsgesetz sowie das Prinzip des Nachteilsausgleichs.

5.5 Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungstypen

Vorlesung (VO) gibt einen Überblick über ein Fach oder eines seiner Teilgebiete sowie dessen theoretische Ansätze und präsentiert unterschiedliche Lehrmeinungen und Methoden. Die Inhalte werden überwiegend im Vortragsstil vermittelt. Eine Vorlesung ist nicht prüfungsimmanent und hat keine Anwesenheitspflicht.

Übung (UE) dient dem Erwerb, der Erprobung und Perfektionierung von praktischen Fähigkeiten und Kenntnissen des Studienfaches oder eines seiner Teilbereiche. Übergeordnetes Ziel ist dabei der Aufbau grundlegender Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von wissenschaftlichen und/oder berufsfeldbezogenen Aufgaben. Eine Übung ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit Anwesenheitspflicht.

Vorlesung mit Übung (VU) verbindet die theoretische Einführung in ein Teilgebiet mit der Vermittlung praktischer Fähigkeiten. Eine Vorlesung mit Übung ist nicht prüfungsimmanent und hat keine Anwesenheitspflicht.

Übung mit Vorlesung (UV) verbindet die theoretische Einführung in ein Teilgebiet mit der Vermittlung praktischer Fähigkeiten, wobei der Übungscharakter dominiert. Die Übung mit Vorlesung ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit Anwesenheitspflicht.

Proseminar (PS) ist eine wissenschaftsorientierte Lehrveranstaltung und bildet die Vorstufe zu Seminaren. In praktischer wie auch theoretischer Arbeit werden unter aktiver Mitarbeit seitens der Studierenden Grundkenntnisse und Fähigkeiten wissenschaftlichen Arbeitens vermittelt. Ein Proseminar ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit Anwesenheitspflicht.

Seminar (SE) ist eine wissenschaftlich weiterführende Lehrveranstaltung. Sie dient dem Erwerb von vertiefendem Fachwissen sowie der Diskussion und Reflexion wissenschaftlicher Themen anhand aktiver Mitarbeit seitens der Studierenden. Ein Seminar ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit Anwesenheitspflicht. Unterschiedliche Schwerpunktsetzungen von Seminaren werden in der Lehrveranstaltungsbeschreibung ausgewiesen (beispielsweise Betreuungsseminar, Empirisches Seminar, Projektseminar, Interdisziplinäres Seminar, ...).

Praktikum (PR) dient der Anwendung und Festigung von erlerntem Fachwissen und Methoden und dem Erwerb von praktischen Fähigkeiten. Ein Praktikum ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit Anwesenheitspflicht. Unterschiedliche Schwerpunktsetzungen von Praktika werden in der Lehrveranstaltungsbeschreibung ausgewiesen (beispielsweise Schulpraktikum, ...).

Pädagogisch-Praktische Studien - (PK) fokussieren die (Mit)arbeit und Erprobung in berufsfeldspezifischen Arbeitsfeldern. Die Entwicklung von Handlungs- und Sozialkompetenz sowie der Fähigkeit zu Selbstregulation nehmen dabei breiten Raum ein. Neben der angeleiteten Übernahme von Aufgaben in Arbeitskontexten umfassen PPS (u. a. in Form von Pädagogisch-Praktischen Studien) die Vorbereitung und Reflexion (Teile davon können auch virtuell absolviert werden) von zu absolvierenden Arbeitsaufgaben. Begleitveranstaltungen zu den PPS führen in die Berufs- und Handlungsfelder mit ihren spezifischen Aufgabenstellungen, Fragestellungen und Herausforderungen ein, stellen Verbindungen zu den fachdidaktischen und bildungswissenschaftlichen Erkenntnissen und Methoden her und unterstützen Evaluierung und Selbstreflexion.

Exkursion (EX) dient der Vermittlung und Veranschaulichung von Fachwissen außerhalb der Hochschule. Eine Exkursion ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit Anwesenheitspflicht.

Vergabe von Plätzen bei Lehrveranstaltungen mit limitierter Teilnehmerinnen-/Teilnehmerzahl

- Die Teilnehmerinnen-/Teilnehmerzahl ist im Bachelorstudium Lehramt für die einzelnen Lehrveranstaltungstypen folgendermaßen beschränkt:

VO, VU	keine Beschränkung
UV, PS, EX, ...	25
PR	20
SE, IP, KO	15
UE	10
PK (Schulpraxis)	4

- In begründeten Fällen kann von der Lehrveranstaltungsleiterin bzw. dem Lehrveranstaltungsleiter nach Genehmigung durch die zuständige Curricular-Kommission eine höhere oder niedrigere Teilnehmerinnen- bzw. Teilnehmerzahl festgelegt werden.
- Studierende des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung werden abhängig vom Studienfortschritt (Summe der absolvierten ECTS-Anrechnungspunkte im Studium) in Lehrveranstaltungen aufgenommen. Bei gleichem Studienfortschritt entscheiden in folgender Reihenfolge:
 - vermerkte Wartelistenplätze aus dem Vorjahr,
 - die höhere Anzahl positiv absolvierter Prüfungen,
 - die höhere Anzahl an absolvierten Semestern,
 - das Los.Freie Plätze werden an Studierende anderer Studien nach denselben Reihungskriterien vergeben.
- Für Studierende in internationalen Austausch-Programmen stehen zusätzlich zur vorgesehenen Höchstteilnehmerinnen-/teilnehmerzahl Plätze im Ausmaß von zumindest 10 % der Höchstteilnehmerinnen-/teilnehmerzahl zur Verfügung.

5.6 Freie Wahlfächer

Während der gesamten Dauer des Bachelorstudiums sind Prüfungen aus frei gewählten Lehrveranstaltungen im Ausmaß von insgesamt 6 ECTS-Anrechnungspunkten zu absolvieren. Diese können frei aus dem Lehrangebot aller anerkannten in- und ausländischen Universitäten, sowie aller inländischen Fachhochschulen und Pädagogischen Hochschulen gewählt werden. Sie dienen der Vermittlung von Kenntnissen und Fähigkeiten sowohl aus dem eigenen Fach nahe stehenden Gebieten. Die Absolvierung ist an kein bestimmtes Semester gebunden.

5.7 Auslandsstudien/Aussagen zur Mobilität im Studium

Die Pädagogische Hochschule OÖ fördert die Mobilität von Studierenden durch Auslandssemester, die ab dem 3. Studiensemester absolviert werden können. Im Institut für internationale Kooperationen und Studienprogramme werden die Auslandsstudien und die Anrechnungen der ECTS vorbereitet. Die Anerkennung im Ausland absolvierter Studienleistungen erfolgt durch das studienrechtlich zuständige Organ.

5.8 Studieneingangs- und Orientierungsphase

Die Curricula der Bachelorstudien sehen im ersten Semester eine Studieneingangs- und Orientierungsphase vor. Die Lehrveranstaltungen, die der Studieneingangs- und Orientierungsphase zugeordnet sind, sind als solche gekennzeichnet. Die Inhalte der Lehrveranstaltungen dienen

- der Orientierung im Studien- und Berufsfeld,
- der Reflexion der Studienwahl,
- der Reflexion und Auseinandersetzung mit den wesentlichen Aspekten und Anforderungen des Studiums und des Berufs,
- der Förderung grundlegender Kompetenzen der Studierenden.

Die Beurteilungen der Leistungen der Studierenden hat sich auf die erworbenen Kompetenzen zu stützen, wie sie in den Lehrveranstaltungen, die der STEOP zugeordnet wurden, beschrieben werden. Die Beurteilung ist gegebenenfalls durch beratende Hinweise zu ergänzen.

Die Prüfungen der STEOP dürfen gemäß § 41 Abs. 2 HG zweimal wiederholt werden. Das Studium gilt als vorzeitig beendet, wenn Studierende bei einer vorgeschriebenen Prüfung der STEOP auch bei der letzten Wiederholung negativ beurteilt werden.

5.9 Praktika

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 hat die Ergänzung und berufspraktische Anwendung der von den Studierenden im Rahmen ihrer Vorbildung und des Studiums an der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im Mittelpunkt zu stehen.

Empfehlungen für das Berufspraktikum

Die Absolvierung eines facheinschlägigen Berufspraktikums im Umfang von mindestens 30 Wochen Vollbeschäftigung laut Vertrag der Branche im Rahmen des Studiums wird empfohlen. Ziel des Berufspraktikums ist der Erfahrungsgewinn für die spätere Lehrtätigkeit sowie die Erfüllung der Ernennungserfordernisse des BDG.

Bei der Auswahl der Praxisbetriebe ist im Interesse einer effizienten Festigung und Erweiterung der fachspezifischen Kompetenzen zu berücksichtigen:

- Verpflichtend ist der Einsatz in einem Betrieb der *gehobenen* Gastronomie, wobei auf einen Einsatz in *allen Bereichen* zu achten ist (Restaurantküche, Restaurantservice, Rezeption, Hauskeeping).
- Empfehlenswert ist der Einblick in die *Aufbau- und Ablauforganisation* eines Hotel- und Gastronomiebetriebs, um einen qualitätsvollen Unterricht im Pflichtgegenstand Betriebsorganisation zu sichern.
- In diesem Berufspraktikum sind max. 4 Wochen in einem *lebensmittelverarbeitenden Betrieb* zu absolvieren.

Auf eine entsprechende Qualität bei der Auswahl der Praxisbetriebe ist zu achten, es wird darauf hingewiesen, dass bei Nichterfüllen der *Qualitätsansprüche* das Praktikum nicht anerkannt wird. Praxiserfahrung vor Beginn des Studiums ist nicht anrechenbar.

Das Berufspraktikum ist so anzulegen, dass den Studierenden ein möglichst umfassender Einblick in betriebsrelevante Organisationsstrukturen und Arbeitsabläufe vermittelt wird. Der Praktikumsnachweis hat bis zum Ende des 7. Semesters zu erfolgen.

Geblocktes Schulpraktikum

Das geblockte Schulpraktikum der Fachausbildung im Berufsfeld Ernährung findet im 5. und 6. Semester statt und umfasst jeweils mindestens 30 Unterrichtseinheiten.

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

Die Institutsleitung sorgt im Rahmen ihrer Möglichkeiten sowie im Zusammenwirken insbesondere mit Schulbehörden dafür, dass geeignete Praxisstellen in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen. Ebenso ist den Studierenden die erforderliche Beratung anzubieten.

5.10 Bachelor- und Masterarbeit

Im Rahmen des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung ist eine Bachelorarbeit zu verfassen.

Die Arbeit kann aus den Bereichen Bildungswissenschaftliche Grundlagen, Fachwissenschaften oder Fachdidaktik aber auch fächerübergreifend sein. Die Lehrveranstaltung inkl. der Bachelorarbeit umfasst 6 ECTS. Das Thema der Arbeit ist im Einverständnis mit der Lehrveranstaltungsleitung festzulegen und orientiert sich im formalen Aufbau an wissenschaftlichen Publikationen sowie an den Regeln der wissenschaftlichen Praxis.

Die spezifischen Regelungen hinsichtlich der Abfassung und Beurteilung der Bachelorarbeit finden sich in der Modulbeschreibung/Lehrveranstaltungsbeschreibung und der Prüfungsordnung.

Anmerkung: Inhaltliche und formale Anforderungen an die Bachelorarbeit sind in der Verordnung des Hochschulkollegiums zu finden.

Im Rahmen des Masterstudiums ist eine Masterarbeit zu verfassen und im Rahmen einer Masterprüfung zu verteidigen. Für beides ist eine Arbeitsleistung von 24 ECs vorgesehen. Die spezifischen Regelungen hierfür befinden sich in der Prüfungsordnung.

5.11 Abschluss und akademischer Grad von Bachelor- und Masterstudien

Das Bachelorstudium als Zulassungsvoraussetzung zum Masterstudium zur Erlangung des Lehramtes für die Berufsbildung schließt mit dem akademischen Grad „Bachelor of Education“ (BEd) ab. Voraussetzung ist die positive Beurteilung aller Module und der Bachelorarbeit.

Das Masterstudium schließt mit dem akademischen Grad „Master of Education“ (MEd) ab und bildet die Voraussetzung für ein weiterführendes Doktoratsstudium an einer Universität.

5.12 Prüfungsordnung

§ 1 Geltungsbereich

Diese Prüfungsordnung gilt für das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich „Ernährung“ als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung gemäß § 8 Abs. 2 Z. 1 HG.

§ 2 Informationspflicht

Die für die betreffende Lehrveranstaltung verantwortlichen Lehrveranstaltungsleiterinnen/-leiter haben die Studierenden im Rahmen der ersten Lehrveranstaltungseinheit über

- die Bildungsziele, Bildungsinhalte und Kompetenzen (learning outcomes),
- Art und Umfang der Leistungsnachweise (siehe § 3 PO),
- die Beurteilungsmethoden (siehe § 5 PO) einschließlich des Rechtes auf Beantragung einer alternativen Prüfungsmethode gemäß § 63 Abs. 1 Z. 7 HG,
- die Beurteilungskriterien und die Vergabekriterien für die ECTS-Anrechnungspunkte sowie über
- die Stellung des betreffenden Moduls im Curriculum

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

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

Folgende Prüfungen oder andere Leistungsnachweise sind vorgesehen:

1. Modulabschluss

1.1 Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls kann erfolgen

- durch eine Prüfung oder einen anderen Leistungsnachweis über das gesamte Modul oder
- durch Prüfungen oder andere Leistungsnachweise über einzelne Lehrveranstaltungen eines Moduls.

1.2 Art und Umfang der Modulprüfungen oder anderer Leistungsnachweise über das gesamte Modul sind in den Modulbeschreibungen auszuweisen.

1.3 Sind Leistungsnachweise über einzelne Lehrveranstaltungen eines Moduls vorgesehen, so ist in den Modulbeschreibungen auszuweisen, ob es sich um

- prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen (die Beurteilung erfolgt aufgrund von regelmäßigen schriftlichen, mündlichen und/oder praktischen Beiträgen der Teilnehmer/innen) oder
- nicht-prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen (die Beurteilung erfolgt aufgrund eines einzigen Prüfungsaktes nach Beendigung der Lehrveranstaltung) handelt.

Nähere Angaben zu Art und Umfang dieser Leistungsnachweise haben in den jeweiligen Lehrveranstaltungsbeschreibungen zu erfolgen.

1.4 Prüfungen oder andere Leistungsnachweise über Lehrveranstaltungen oder über Module sind

studienbegleitend möglichst zeitnah zu den Lehrveranstaltungen, in denen die relevanten Inhalte erarbeitet worden sind, abzulegen.

Werden Leistungsnachweise nach Ablauf des Modulabschlusses/Lehrveranstaltungsabschlusses in folgenden Studiensemestern erbracht, haben sie sich an derselben oder – falls der Studienplan eine Veränderung erfahren hat – einer vergleichbaren aktuellen Lehrveranstaltung oder an einem vergleichbaren aktuellen Modul zu orientieren.

2. Beurteilung der Pädagogisch-Praktischen Studien
3. Beurteilung von studienbegleitenden Arbeiten
4. Beurteilung der Bachelorarbeit
5. Beurteilung der Masterarbeit
6. Beurteilung der Masterprüfung/Defensio

§ 4 Bestellung der Prüferinnen/Prüfer

1. Die Beurteilerinnen/Beurteiler der Lehrveranstaltungen sind die jeweiligen Lehrveranstaltungsleiterinnen/-leiter. Die Beurteilung kann durch Einzelprüferinnen/-prüfer oder, wenn mehrere Lehrende in der Lehrveranstaltung eingesetzt sind, kommissionell erfolgen.
2. Die Beurteilerinnen/Beurteiler von Modulen sind die im Modul eingesetzten Lehrenden. Prüfungen oder andere Leistungsnachweise über das gesamte Modul sind kommissionell zu beurteilen.
3. Ist die Zuständigkeit einer Prüfungskommission gegeben, so entscheidet diese einstimmig, wenn sie lediglich aus zwei Mitgliedern besteht, sonst mit Stimmenmehrheit. Stimmenthaltung ist unzulässig. Bei Nichteinigung oder Stimmengleichheit wird die Prüfungskommission um eine Prüferin oder einen Prüfer erweitert, welche oder welcher von dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ (§ 28 Abs. 2 Z. 2 HG) nominiert wird. Die erweiterte Prüfungskommission entscheidet mit Stimmenmehrheit, Stimmenthaltung ist unzulässig.
4. Bei längerfristiger Verhinderung einer Prüferin/eines Prüfers hat das für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständige monokratische Organ eine fachlich geeignete Ersatzperson zu bestimmen.

§ 5 Beurteilungsmethoden

Zur Überprüfung der Leistungen und Kompetenzen können folgende Prüfungsformen angewandt werden:

1. Als Beurteilungsmethoden kommen in Betracht:
 - schriftliche Arbeiten
 - schriftliche oder mündliche Prüfungen
 - Präsentationen
 - praktische Prüfungen/Arbeiten
 - wissenschaftspraktische Tätigkeiten
 - Prozessdokumentationen
 - Modulprüfungen
 - Portfolio
2. Die konkreten Prüfungsmethoden sind bei Modulprüfungen oder anderen Leistungsnachweisen über das gesamte Modul in den Modulbeschreibungen, bei der Beurteilung von Lehrveranstaltungen durch die Lehrenden in den Lehrveranstaltungsbeschreibungen festzusetzen.
3. Für Studierende mit einer länger andauernden Behinderung im Sinne des § 3 des Bundes-Behindertengleichstellungsgesetzes, BGBl. I Nr. 82/2005, sind im Sinne der §§ 42 Abs. 1b, 46 Abs. 1a und 63 Abs. 1 Z 7 2005 HG i. d. g. F. unter Bedachtnahme auf die Form der Behinderung beantragte abweichende Prüfungsmethoden zu gewähren, wobei der Nachweis der zu erbringenden Teilkompetenzen grundsätzlich gewährleistet sein muss.

Schriftliche Prüfungen

Studierende weisen ihre erworbenen Kompetenzen in schriftlicher Form nach, z. B. Prüfungsarbeit mit offenen/geschlossenen Fragestellungen, Multiple-Choice-Fragen, Open-Book-Prüfung, Online Assessment.

Schriftliche Arbeiten

Studierende erstellen in Einzel-, Partner- oder Gruppenarbeit den Zielsetzungen und den vereinbarten Beurteilungs- und Feedbackkriterien entsprechende schriftliche Beiträge, z. B. Seminararbeit, Literaturreview, Exkursions-, Projekt- oder Werkstattbericht, Protokoll, Dokumentation, Fallanalyse, Blog, Forumsbeitrag.

Präsentationen

Bei Präsentationen bieten Studierende aufgrund von gestellten oder frei gewählten Aufgabenstellungen ihre selbst ausgearbeitete Darstellung eines Sachverhalts in für ein Auditorium geeigneter Form dar und können auf Anfragen kompetent Auskunft geben, z. B. Vortrag, medial unterstütztes Referat, Projekt- und Produktpräsentation, Poster-Session, Slam, Podcast, Webinar, Forendiskussion.

Praktische Prüfung

Studierende weisen ihre Eigenkompetenz durch Erbringen praktischer Leistungen nach, z. B. Portfolio, Werkstücke, facheinschlägige Konzepte im berufsbildenden und dualen Ausbildungsbereich, Sprachbeherrschungsprüfung, Produktgestaltung, musikalisch/künstlerische Darbietung, Überprüfung sportlicher Fertigkeiten.

Wissenschaftspraktische Tätigkeiten

Studierende weisen Kenntnisse im wissenschaftlichen Arbeiten durch konkrete forschende Tätigkeiten nach, z. B. Erstellung von Fragebögen, Durchführung von Interviews, Beobachtung und Dokumentation, diagnostische Aufgabenstellungen, Screening, Datenauswertung.

Berufspraktische Tätigkeiten

Studierende weisen berufspraktische Kompetenz durch die Erfüllung konkreter Aufträge nach, z. B. Unterrichts- und Förderplanung, Lerndesign, Materialerstellung, berufspraktische Performanz, Videoanalyse, Micro-Teaching.

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, Blog, E-Portfolio, Peer-Teaching etc.

Modulbeurteilungen

Alle oben genannten Prüfungsformen und Leistungsnachweise können für Modulbeurteilungen herangezogen werden. Modulbeurteilungen haben die Aufgabe zu überprüfen, ob die Studierenden sich mit den Inhalten auseinandergesetzt haben und die beschriebenen Kompetenzen erlangt wurden.

§ 6 Verpflichtung zur Information der Studierenden

Die für die betreffende Lehrveranstaltung verantwortlichen Lehrveranstaltungsleiter/innen haben die Studierenden im Rahmen der ersten Lehrveranstaltungseinheit über die Bildungsziele, Bildungsinhalte und Kompetenzen, Art und Umfang der Leistungsnachweise, die Prüfungsmethoden einschließlich des Rechtes auf Beantragung einer alternativen Prüfungsmethode gemäß § 63 Abs. 1 Z. 7 HG, die Beurteilungskriterien und die Vergabekriterien für die ECTS-Anrechnungspunkte sowie über die Stellung des Moduls/der Lehrveranstaltung im Curriculum nachweislich zu informieren. Diese Informationen orientieren sich an den Modul- und Lehrveranstaltungsbeschreibungen.

§ 7 Anmeldeerfordernisse und Anmeldeverfahren

Die Studierenden haben sich entsprechend den Terminfestsetzungen und gemäß den organisatorischen Vorgaben rechtzeitig zu den Prüfungen anzumelden und im Falle der Verhinderung auch wieder rechtzeitig abzumelden. Eine Abmeldung nach Einsichtnahme/Verlautbarung der Fragestellung bzw. Abgabe von schriftlichen Arbeiten ist nicht zulässig.

§ 8 Generelle Beurteilungskriterien

1. Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums.
2. Besteht für einzelne Lehrveranstaltungen ein festgelegter Prozentsatz der Anwesenheitsverpflichtung, so ist bei Unterschreitung dieses Prozentsatzes zu prüfen, ob eine beurteilbare Leistung vorliegt. Liegt diese nicht vor, so kann die Lehrveranstaltung nicht beurteilt werden und muss wiederholt werden.
3. Bei den Pädagogisch-Praktischen Studien besteht 100%ige Anwesenheitsverpflichtung. Bei Unterschreitung dieses Prozentsatzes ist zu prüfen, ob eine beurteilbare Leistung vorliegt. Liegt diese nicht vor, so kann die Lehrveranstaltung nicht beurteilt und muss wiederholt werden.
4. Der positive Erfolg von Prüfungen oder anderen Leistungsnachweisen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten ist mit „Sehr gut“ (1), „Gut“ (2), „Befriedigend“ (3), „Genügend“ (4), der negative Erfolg ist mit „Nicht genügend“ (5) zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind nicht zu-

lässig. Bei Heranziehung der fünfstufigen Notenskala für die Beurteilung von Leistungsnachweisen gelten folgende Leistungszuordnungen:

- Mit **„Sehr gut“** sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und eigenständige adäquate Lösungen präsentiert werden.
 - Mit **„Gut“** sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und zumindest eigenständige Lösungsansätze angeboten werden.
 - Mit **„Befriedigend“** sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt werden.
 - Mit **„Genügend“** sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt werden.
 - Mit **„Nicht genügend“** sind Leistungen zu beurteilen, die die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Genügend“ nicht erfüllen.
5. Wenn diese Form der Beurteilung unmöglich oder unzweckmäßig ist, hat die positive Beurteilung „mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“ zu lauten. Dies ist in der jeweiligen Modulbeschreibung/Lehrveranstaltungsbeschreibung zu verankern. Bei Heranziehung dieser abweichenden Beurteilungsart für die Beurteilung von Leistungsnachweisen gelten folgende Leistungszuordnungen:
- **„Mit Erfolg teilgenommen“** wird beurteilt, wenn die beschriebenen Anforderungen zumindest in den wesentlichen Bereichen überwiegend oder darüber hinausgehend erfüllt werden.
 - **„Ohne Erfolg teilgenommen“** wird beurteilt, wenn Leistungen die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Mit Erfolg teilgenommen“ nicht erfüllen.
6. Vorgetäuschte Leistungen sind nicht zu beurteilen und führen zum Terminverlust.
7. Umgang mit Plagiaten:
Ein Plagiat bezeichnet die ganze oder teilweise Übernahme eines fremden Textes oder einer Textpassage ohne wissenschaftlich korrekte Angabe der Quelle und des Verfassers bzw. der Verfasserin. Ein Plagiat in einer für die Leistungsanforderungen einer Lehrveranstaltung geforderten Arbeit entspricht einer Täuschung. Beim Nachweis eines Plagiats in schriftlichen Abschlussarbeiten (Seminararbeiten, Portfolios, lehrgangsbegleitende Arbeiten) gilt die Lehrveranstaltung als „nicht beurteilt.“ Die „Nicht-Beurteilung“ wird in PH-Online vermerkt und hat die Konsequenz eines „Nicht Genügens“ und gilt damit als Prüfungsantritt. Die Studierenden haben das Recht, die Arbeit zu wiederholen (§ 45 HG 2005).

§ 9 Ablegung und Beurkundung von Prüfungen

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

§ 10 Beurteilungen der Lehrveranstaltungen/Module der Studieneingangs- und Orientierungsphase

1. In den Curricula der Bachelorstudien ist im ersten Semester eine Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) vorzusehen, 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 Forderung grundlegender Kompetenzen der Studierenden dient.
2. Die STEOP umfasst Lehrveranstaltungen im Ausmaß von 3 ECTS (aus den Modulen BWGBP1 und FDA1).
3. Für jede Lehrveranstaltungsprüfung der STEOP sind mindestens zwei Termine pro Semester festzusetzen, um die Absolvierbarkeit der STEOP sicherzustellen.

§ 11 Beurteilung der Pädagogisch-Praktischen Studien

1. Neben den in den Modul- und Lehrveranstaltungsbeschreibungen ausgewiesenen Anforderungen werden folgende Kriterien für die positive Beurteilung der Leistungen in den Pädagogisch-Praktischen Studien herangezogen:

- Bereitschaft und Fähigkeit zum Aufbau professioneller Berufskompetenz,
 - ausreichende fachspezifische Kompetenzen unter Beachtung des Ausbildungsstandes,
 - ausreichende didaktisch-methodische Kompetenzen unter Beachtung des Ausbildungsstandes,
 - ausreichende mündliche und schriftliche Sprachbeherrschung in der Unterrichtssprache (inkl. der Einschränkung durch § 51 HG Abs. 2c),
 - inter- und intrapersonale Kompetenz.
2. Die Beurteilung der Pädagogisch-Praktischen Studien erfolgt nach der Beurteilungsart „mit/ohne Erfolg teilgenommen“ und jedenfalls auch in verbaler Form (schriftlich), mittels eines Kompetenzkataloges, basierend auf dem Kompetenzmodell der Pädagogischen Hochschulen Oberösterreich und Salzburg Stefan Zweig.
 3. Die zuständigen Lehrveranstaltungsleiterinnen/-leiter haben mit den Studierenden Beratungsgespräche über deren Entwicklungsstand zu führen. Zusätzlich ist den Studierenden die Möglichkeit zur Einsicht in die sie betreffenden verbalen Beurteilungen zu gewähren.
 4. Die semesterweise Beurteilung der Pädagogisch-Praktischen Studien erfolgt durch die zuständige Lehrveranstaltungsleiterin/den zuständigen Lehrveranstaltungsleiter auf Grundlage eigener Leistungsfeststellungen.
 5. Wird die Beurteilung voraussichtlich auf „ohne Erfolg teilgenommen“ lauten, so ist der zuständigen Institutsleitung zum frühest möglichen Zeitpunkt darüber Mitteilung zu machen. Die Studierenden sind über die voraussichtlich negative Beurteilung und ihre Grundlagen sowie allfällige Anforderungen zur Erreichung einer positiven Beurteilung umgehend nachweislich zu informieren. Den Studierenden ist die Möglichkeit zur Stellungnahme einzuräumen.
 6. Bei drohender negativer Beurteilung sowie im Rahmen der Wiederholung der Pädagogisch-Praktischen Studien nach negativer Beurteilung hat die Institutsleitung eine Prüfungskommission zu bilden. Diese besteht aus der zuständigen Lehrveranstaltungsleiterin/dem zuständigen Lehrveranstaltungsleiter und einer weiteren fachlich qualifizierten Lehrperson. Auf den Abstimmungsprozess finden die Bestimmungen des § 4 PO Anwendung.

§ 12 Beurteilung studienbegleitender Arbeiten

1. Studienbegleitende Arbeiten sind Arbeiten, die mehreren Modulen zugeordnet sind und sowohl den Lernprozess als auch den Kompetenzerwerb in der Abfolge dieser Module dokumentieren (z. B. Portfolio, Projektarbeit, Forschungsarbeit).
2. In den Modulbeschreibungen sind die den jeweiligen Modulen zugeordneten Anforderungen, Art und Umfang der Leistungsnachweise sowie die vorgesehenen Beurteilungsmethoden auszuweisen. Die Lehrveranstaltungsleiterin/Der Lehrveranstaltungsleiter kann nach Anforderung des Curriculums diese Teile beurteilen. Wenn es das Curriculum vorsieht, kann eine Gesamtbeurteilung kommissionell durch die Lehrenden des letzten Moduls, in denen diese Anforderung zugeordnet ist, vorgenommen werden. Die Zusammensetzung der Kommission ist in § 4 der PO geregelt.

§ 13 Prüfungswiederholungen

1. Bei negativer Beurteilung einer Prüfung oder eines anderen Leistungsnachweises stehen den Studierenden gemäß § 43 Abs. 5 HG insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Prüfung eine kommissionelle sein muss. Gemäß § 59 Abs. 2 Z. 4 HG gilt das Studium als vorzeitig beendet, wenn die Studierende oder der Studierende auch bei der letzten Wiederholung negativ beurteilt wurde.
2. Die Prüfungskommission für die letzte Wiederholung setzt sich aus der/dem Lehrenden bzw. den Lehrenden der Lehrveranstaltung oder des Moduls zusammen und wird um eine Prüferin/einen Prüfer erweitert, welche oder welcher von dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ nominiert wird. Der Abstimmungsprozess in der Prüfungskommission hat gemäß den Bestimmungen des § 4 PO zu erfolgen.
3. Wiederholungen in der Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP): Die Prüfungen oder andere Leistungsnachweise über die Lehrveranstaltungen/Module der STEOP dürfen nur zweimal wiederholt werden (Ausnahme: jene Teile, die den Pädagogisch-Praktischen Studien zuzurechnen sind. Hier gibt es eine einmalige Wiederholungsmöglichkeit – siehe § 11 Abs. 4 dieser Prüfungsord-

nung). Hinsichtlich der Zusammensetzung und des Abstimmungsprozesses der Prüfungskommission bei der letzten Wiederholung findet Ziffer 2 Anwendung. Gemäß § 59 Abs. 2 Z. 7 HG gilt das Studium als vorzeitig beendet, wenn die Studierenden bei einer vorgeschriebenen Prüfung der STEOP auch bei der letzten Wiederholung negativ beurteilt wurde.

4. Wiederholungen der Pädagogisch-Praktischen Studien: Bei negativer Beurteilung von Lehrveranstaltungen/Modulen der Pädagogisch-Praktischen Studien steht gemäß § 59 Abs. 2 Z. 6 HG nur eine Wiederholung zu. Bei insgesamt zweimaliger negativer Beurteilung der Lehrveranstaltungen/Module der Pädagogisch-Praktischen Studien gilt das Studium als vorzeitig beendet.
5. In die Zahl der Wiederholungen ist gemäß § 59 Abs. 3 HG auch die Zahl der Prüfungswiederholungen an anderen postsekundären Bildungseinrichtungen einzurechnen. Dies gilt auch für die STEOP.
6. Für Wiederholungen positiv beurteilter Prüfungen oder anderer Leistungsnachweise fehlt die rechtliche Grundlage.
7. Vorgetäuschte Leistungen sind nicht zu beurteilen und gelten als Terminverlust.
8. Beim Nachweis eines Plagiats in schriftlichen Abschlussarbeiten (Seminararbeiten, Portfolios, modulbegleitende Arbeiten) gilt die Lehrveranstaltung als "nicht beurteilt", darf aber wiederholt werden.
9. Tritt die Prüfungskandidatin/der Prüfungskandidat nicht zur Prüfung an, ist die Prüfung nicht zu beurteilen und nicht auf die Zahl der möglichen Prüfungsantritte anzurechnen. Dies gilt auch dann, wenn keine fristgerechte Abmeldung von der Prüfung erfolgt ist.
10. Es gilt jedoch als Prüfungsantritt, wenn die Prüfungskandidatin/der Prüfungskandidat zum Prüfungstermin erschienen ist und die Prüfungsaufgaben übernommen oder nachweislich die erste Fragestellung in Bezug auf den Stoff der Prüfung zur Kenntnis genommen hat. Erfolgt sodann ein Prüfungsabbruch, ist die Prüfung jedenfalls zu beurteilen.

§ 14 Zulassungsbedingen zu Prüfungen

1. Vor der Absolvierung von Prüfungen zu Lehrveranstaltungen oder Modulen, die nicht Teil der Studieneingangs- und Orientierungsphase sind, müssen die Lehrveranstaltungen bzw. Module der Studieneingangs- und Orientierungsphase positiv abgeschlossen sein.
2. Sind für die Zulassung zu Modulen oder einzelnen Lehrveranstaltungen Voraussetzungen festgelegt, so wird dies in den allgemeinen Bestimmungen und den Modulbeschreibungen der einzelnen Unterrichtsfächer und Spezialisierungen bzw. der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen festgelegt.

§ 15 Rechtsschutz und Nichtigerklärung von Prüfungen

1. Betreffend Rechtsschutz bei Prüfungen gilt § 44 HG 2005.
2. Betreffend Nichtigerklärung von Prüfungen gilt § 45 HG 2005.

§ 16 Bachelorarbeit

1. Im Bachelorstudium ist im Rahmen eines Moduls eine Bachelorarbeit abzufassen. Die Bachelorarbeit ist eine eigenständige schriftliche Arbeit, die nach den Regeln guter wissenschaftlicher Praxis zu verfassen ist.
2. Die Bachelorarbeit umfasst 6 ECTS-Anrechnungspunkte. Die Zulassungsvoraussetzungen zum Bachelorarbeitsmodul, Art und Umfang des Leistungsnachweises sowie die durch die Bachelorarbeit nachzuweisenden Kompetenzen sind in der betreffenden Modulbeschreibung auszuweisen.
3. Die „Richtlinien der Pädagogischen Hochschulen Oberösterreich und Salzburg Stefan Zweig für das Verfassen der Bachelorarbeit“ bilden einen integrierten Bestandteil dieser Prüfungsordnung und sind auf der Website der Pädagogischen Hochschulen Oberösterreich und Salzburg Stefan Zweig zu finden.
4. Die Beurteilerin/Der Beurteiler der Bachelorarbeit sind Lehrende im Bachelorstudium. Die Beurteilung kann durch eine Einzelprüferin/einen Einzelprüfer erfolgen.
5. Die zuständigen Lehrveranstaltungsleiterinnen/-leiter haben die Studierenden im Rahmen der ersten Lehrveranstaltungseinheit des Bachelorarbeitsmoduls über Art und Umfang des Leistungsnachweises, die formalen Anforderungen, die durch die Bachelorarbeit nachzuweisenden Kompe-

tenzen sowie über die Beurteilungskriterien und die Vergabekriterien für die ECTS-Anrechnungspunkte nachweislich schriftlich zu informieren.

6. Die gemeinsame Bearbeitung eines Themas der Bachelorarbeit durch mehrere Studierende ist zulässig, wenn die Leistungen der einzelnen Studierenden gesondert beurteilbar bleiben.
7. Bei der Bearbeitung des Themas und der Betreuung der Studierenden sind die Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes, BGBl. Nr. 111/1936 i. d. g. F., zu beachten.
8. Die Bachelorarbeit ist als gebundene schriftliche Arbeit in zweifacher Ausfertigung sowie in elektronischer Form in der Studium- und Prüfungsabteilung zur Beurteilung einzureichen. Die Verwertungsrechte der oder des Einreichenden nach Urheberrecht bleiben davon unberührt.
9. Die Bachelorarbeit kann insgesamt maximal viermal zur Approbation vorgelegt werden. Bei der vierten Vorlage ist die Bachelorarbeit jedenfalls kommissionell zu beurteilen. Hinsichtlich der Zusammensetzung und des Abstimmungsprozesses der Prüfungskommission (diese besteht aus 3 Personen, wobei eine Person die Leiterin/der Leiter der Lehrveranstaltung ist) bei der letzten Wiederholung finden die Bestimmungen des § 3 der Prüfungsordnung Anwendung (Bestellung der Prüferinnen/Prüfer durch die zuständige Institutsleitung).
10. Bei negativer Beurteilung der Bachelorarbeit ist ein insgesamt einmaliger Wechsel des Themas und/oder der/des Lehrbeauftragten im Einvernehmen mit der Institutsleitung zulässig. Ein Themen- oder Betreuerinnen-/Betreuerwechsel erhöht die Anzahl der insgesamt möglichen Vorlagen nicht.
11. Nach viermaliger Vorlage und viermaliger negativer Beurteilung der Bachelorarbeit gilt das Studium als vorzeitig beendet.

§ 17 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.

§ 18 Masterstudium

Die Curricula für das Masterstudium Sekundarstufe Berufsbildung werden gesondert verfasst und fristgerecht eingereicht.

§ 19 Masterarbeit

1. Im Masterstudium ist eine Masterarbeit abzufassen. Die Masterarbeit ist eine eigenständige wissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit, die dem Nachweis der Befähigung dient, wissenschaftliche Themen selbstständig inhaltlich und methodisch adäquat zu bearbeiten. Die Masterarbeit ist professionsorientiert und verbindet eine wissenschaftliche und forschende Auseinandersetzung mit Fragen aus der schulischen Praxis der Sekundarstufe Berufsbildung. In den Lehrveranstaltungen der Bildungswissenschaften liegt der Schwerpunkt auf den speziellen Herausforderungen der Sekundarstufe Berufsbildung.
2. Die Masterarbeit umfasst – gesondert von allfälligen im Curriculum dafür vorgesehenen unterstützenden Lehrveranstaltungen – 24 ECTS-Anrechnungspunkte.
3. Die „Richtlinien der Pädagogischen Hochschule für das Verfassen der Masterarbeit“ bilden einen integrierten Bestandteil dieser Prüfungsordnung und sind auf der Website der Pädagogischen Hochschulen Oberösterreich und Salzburg Stefan Zweig zu finden.
4. Die Studierenden sind nach Maßgabe der organisatorischen Möglichkeiten berechtigt, aus dem Kreis der vom Rektorat bekannt gegebenen, wissenschaftlich und fachlich qualifizierten Betreuer/innen einen/eine Betreuer/in mit der fachlichen Qualifikation auszuwählen.
5. Die Studierenden sind berechtigt, das Thema der Masterarbeit vorzuschlagen oder aus einer Anzahl von Vorschlägen der zur Verfügung stehenden Betreuerinnen/Betreuer auszuwählen.
6. Die Aufgabenstellung der Masterarbeit ist so zu wählen, dass für Studierende die Bearbeitung innerhalb von sechs Monaten möglich und zumutbar ist. Die Betreuerinnen/Betreuer von Masterarbeiten haben dafür Sorge zu tragen, dass Thema und Inhalt der Arbeit dem dafür vorgesehenen Arbeitsaufwand entsprechen.

7. Die Studierenden haben dem zuständigen monokratischen Organ vor Beginn der Bearbeitung das Thema der Masterarbeit und die Betreuerin oder den Betreuer schriftlich bekannt zu geben. Das Thema und die Betreuerin oder der Betreuer gelten als angenommen, wenn das zuständige monokratische Organ diese nicht innerhalb eines Monats nach Einlangen der Bekanntgabe untersagt.
8. Die Studierenden haben mit der gewählten Betreuerin/dem gewählten Betreuer eine Mastervereinbarung abzuschließen. Die Mastervereinbarung ist eine schriftliche Vereinbarung insbesondere über das Thema, den Umfang und die Form der Arbeit sowie über Arbeitsabläufe und den entsprechenden Zeitrahmen.
9. Bis zum Einreichen der Masterarbeit ist mit Zustimmung des zuständigen monokratischen Organs ein Wechsel der Betreuerin/des Betreuers zulässig. Bei einem Wechsel von Betreuerinnen/Betreuern und bei inhaltlichen Modifikationen ist die Mastervereinbarung jedenfalls zu aktualisieren.
10. Die gemeinsame Bearbeitung eines Themas durch mehrere Studierende ist zulässig, wenn die Leistungen der einzelnen Studierenden gesondert beurteilbar bleiben.
11. Bei der Bearbeitung des Themas und der Betreuung der Studierenden sind die Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes, BGBl. Nr. 111/1936 i. d. g. F., zu beachten.
12. Die Masterarbeit ist als gebundene schriftliche Arbeit in vierfacher Ausfertigung sowie in elektronischer Form in der Studium- und Prüfungsabteilung zur Beurteilung einzureichen. Die Verwertungsrechte der oder des Einreichenden nach Urheberrecht bleiben davon unberührt.
13. Die Masterarbeit darf nur für ein Studium eingereicht werden.
14. Das zuständige monokratische Organ hat die Masterarbeit der Betreuerin/dem Betreuer zur Beurteilung zuzuweisen. Diese oder dieser hat die Arbeit innerhalb von zwei Monaten ab der Einreichung nach der fünfstufigen Notenskala und mit nachvollziehbarer schriftlicher Begründung zu beurteilen. Bei längerfristiger Verhinderung der Betreuerin/des Betreuers hat die zuständige Institutsleitung auf Antrag der oder des Studierenden eine wissenschaftlich und fachlich qualifizierte Ersatzkraft zur Beurteilerin oder zum Beurteiler der Masterarbeit zu bestimmen.
15. In jeder Masterarbeit ist folgende eigenhändig unterfertigte Erklärung der oder des Studierenden anzufügen: „Ich erkläre, dass ich die vorliegende Masterarbeit selbst verfasst habe und dass ich dazu keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Ich bin darüber informiert, dass seitens der Pädagogischen Hochschule Plagiats-Prüfungen durchgeführt werden. Außerdem habe ich die Reinschrift der Masterarbeit einer Korrektur unterzogen, die Barrierefreiheit des Dokuments geprüft und ein Belegexemplar verwahrt.“
16. Die Studierenden haben mittels geeigneter elektronischer Kontrollmaßnahmen zu überprüfen, ob die Arbeit den Regeln und Grundsätzen guter wissenschaftlicher Praxis entspricht und frei von unbefugter Verwertung fremden geistigen Eigentums ist (Plagiatskontrolle). Der Kontrollbericht über die Plagiatsprüfung ist der Bachelorarbeit beizulegen.
17. Ergibt die Plagiatskontrolle, dass die Verfasserin/der Verfasser gegen die Regeln der guten wissenschaftlichen Praxis verstoßen oder fremdes geistiges Eigentum verwertet hat, ohne es als solches auszuweisen, so ist die Arbeit nicht zu beurteilen. Der Termin ist aber auf die Zahl der zulässigen Wiederholungen anzurechnen.
18. Die Masterarbeit kann maximal viermal zur Approbation vorgelegt werden. Bei der vierten Vorlage ist die Masterarbeit jedenfalls kommissionell zu beurteilen. Die zuständige Institutsleitung bestellt eine Prüfungskommission, welche aus der Betreuerin/dem Betreuer der Masterarbeit sowie aus zwei weiteren wissenschaftlich und fachlich qualifizierten Lehrenden besteht. Die Prüfungskommission entscheidet mit Stimmenmehrheit, Stimmenthaltung ist unzulässig.
19. Nach viermaliger Vorlage und viermaliger negativer Beurteilung der Masterarbeit gilt das Studium als vorzeitig beendet.

§ 19 Masterprüfung

1. Die Masterprüfung ist eine kommissionelle Gesamtprüfung in Form einer Defensio inkl. einer Befragung des wissenschaftlichen Umfelds der Masterarbeit. Sie hat einen Umfang von 3 ECTS-Anrechnungspunkten und umfasst die Verteidigung und Befragung der Verfasserin/des Verfassers der Masterarbeit vor einer Prüfungskommission.

2. Im Rahmen der Verteidigung hat die oder der Studierende die Forschungshypothesen, die Absicht, den Aufbau und den Inhalt der Masterarbeit darzulegen sowie über die ausgewählte Literatur bzw. die erhobenen Daten Auskunft zu geben und die berufspraktische Seite der Arbeit deutlich zu machen.
3. Voraussetzung für die Masterprüfung ist der Nachweis der positiven Absolvierung aller vorgeschriebenen Prüfungen und die Approbation der Masterarbeit.
4. Die zuständige Institutsleitung bestellt aus den Betreuerinnen/Betreuer der Masterarbeit und zwei weiteren wissenschaftlich und fachlich qualifizierten Lehrende eine Prüfungskommission und legt die Vorsitz-führung fest. Die Prüfungskommission entscheidet mit Stimmenmehrheit, Stimmenthaltung ist unzulässig.
5. Bei negativer Beurteilung kann die Masterprüfung insgesamt dreimal wiederholt werden. Die zuständige Institutsleitung erweitert die Prüfungskommission für die letzte Wiederholung um ein weiteres wissenschaftlich und fachlich qualifiziertes Kommissionsmitglied. Die Prüfungskommission entscheidet mit Stimmenmehrheit, Stimmenthaltung ist unzulässig. Bei Nichteinigung oder Stimmengleichheit kommt der oder dem Vorsitzenden das Dirimierungsrecht zu.
6. Nach viermaliger negativer Beurteilung der Masterprüfung gilt das Studium als vorzeitig beendet.

§ 20 Abschluss des Masterstudiums und Graduierung

Die Graduierung zum „Master of Education (MEd)“ erfolgt,

- wenn alle Module des Masterstudiums positiv beurteilt worden sind,
- die Beurteilung der Masterarbeit positiv ist,
- die Masterprüfung erfolgreich abgelegt wurde und
- die Masterarbeit durch Übergabe eines vollständigen Exemplars an die Bibliothek der Pädagogischen Hochschule sowie an die Österreichischen Nationalbibliothek veröffentlicht worden ist.

§ 21 Veröffentlichung der Masterarbeit

1. Absolventinnen/Absolventen eines Masterstudiums haben vor der Verleihung des akademischen Grades die positiv beurteilte Masterarbeit durch Übergabe eines vollständigen Exemplars an die Bibliothek der Pädagogischen Hochschule und der Österreichischen Nationalbibliothek zu veröffentlichen.
2. Anlässlich der verpflichtenden Übergabe einer wissenschaftlichen Arbeit an die Bibliothek der Pädagogischen Hochschule ist die Verfasserin/der Verfasser berechtigt, den Ausschluss der Benutzung des abgelieferten Exemplars für längstens fünf Jahre nach der Ablieferung zu beantragen. Dem Antrag ist vom für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen Organ der Pädagogischen Hochschule stattzugeben, wenn die/der Studierende glaubhaft macht, dass wichtige rechtliche oder wirtschaftliche Interessen der/des Studierenden gefährdet sind.

5.13 In-Kraft-Treten

Dieses Curriculum tritt mit 1. Oktober 2016 in Kraft.

6 Aufbau und Gliederung des Studiums

	ECTS	FD	FW	BWG	PPS (FD)	SWSt.
1. Semester	31	2	19	8	2	24
2. Semester	31	4	19	6	2	26
3. Semester	29	3	15	7	4	21
4. Semester	31	6	17	4	4	21
5. Semester	29	4	15	8	2	16
6. Semester	31	7	16	6	2	24
7. Semester	30	3	8	11	5	15
8. Semester	28	3	11	7	4	17
Summe	240	32 (+3)	120	57 (+3)	25	164

Die Bildungswissenschaftlichen Grundlagen werden zur Gänze im Bachelorstudium angeboten und inkludieren 15 ECTS Pädagogisch-Praktische Studien. Die Fachwissenschaften betragen 120 ECTS. Die Fachdidaktiken umfassen insgesamt 60 ECTS und inkludieren 25 ECTS Pädagogisch-Praktische Studien.

Der positive Erfolg der Lehrveranstaltungsprüfungen der STEOP berechtigt zur Absolvierung der weiteren Module und Prüfungen sowie zum Verfassen der Bachelorarbeit. Der Besuch eines Moduls der Pädagogisch-Praktischen Studien setzt die erfolgreiche Teilnahme bzw. positive Beurteilung der Lehrveranstaltungen der Pädagogisch-Praktischen Studien des vorangegangenen Semesters voraus.

6.1 Besonderheiten der Berufspädagogik

Die Berufspädagogik ist eine wissenschaftliche Teildisziplin der Pädagogik. Ihr Schwerpunkt liegt auf der Berufsbildung, der Aus-, Fort-, und Weiterbildung der bereits im Berufsleben Stehenden bzw. der Personen, die erstmals eine berufliche Beschäftigung anstreben. Absolventinnen/Absolventen eines Lehramtsstudiums in der Berufspädagogik unterrichten an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen. Ziel dieser Ausbildung ist es, den Absolventinnen/Absolventen die Kompetenzen zu vermitteln, um den Jugendlichen die Übergänge von beruflicher Ausbildung zur Wirtschaft qualitativ zu ermöglichen.

6.2 Modulübersicht Bachelorstudium

Kennzeichnung der ECTS im Studienverlauf																								
Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung																								
Fachbereich Ernährung (E)																								
Sem.	BWG		Module Fachbereich Ernährung																					
			FD	FW	PPS	IP	FD	FW	PPS	IP	FD	FW	PPS	IP	FD	FW	PPS	IP	FD	FW	PPS	IP		
8. Semester	BWGBP7 (7ECTS) Spezifische Aspekte von BP <i>inkl. 2-4 EC IP</i>						E 3-3 Humanernährung II - Vertiefung				E 7-2 Betriebsorganisation III - Spezialisierung				E 6-2 Restaurantmanagement II - Spezialisierungen				BAC					
							3	5	0	0,5		3	4		Restaurantmanagement II - Spezialisierungen				BAC					
7. Semester	BWGBP6 (6 ECTS) Qualitätsentwicklung in der BP	BWGBP5 (11 ECTS) Fachkundig unterrichten individualisieren und differenzieren <i>inkl. 3 ECTS IP</i>	E 2-3 Professionalisierung im Lehrberuf III																					
			3	0	5										11				3					
6. Semester											E 5-3 Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung								Wahlvertiefung aktuelle Studienfelder					
5. Semester	BWGBP4 (8 ECTS) Grundlagen der Berufspädagogik		E 2-2 Professionalisierung im Lehrberuf II <i>inkl. 3 ECTS IP</i>								E 7-1 Betriebsorganisation II - Vertiefung								freies Wahlfach (6 EC)					
			7	0	4	1	2	11	2										6					
4. Semester		BWGBP3 (4 ECTS) Bildung, Schule und Gesellschaft <i>inkl. 2 ECTS IP</i>	E 2-1 Professionalisierung im Lehrberuf I								E 7-1 Betriebsorganisation II - Vertiefung													
			3	0	4	0,5	E 3-2 Humanernährung I				3				12									
3. Semester	BWGBP2 (13 ECTS) Grundlagen des Lehrberufs 2		E 1-3 Ernährungspädagogik Grundlagen des Unterrichtens II								E 5-2 Küchenmanagement II - Restaurantküchen management				E 6-1 Restaurantmanagement I - Grundlagen									
2. Semester			3	0	4	0,5	11																	
			E 1-2 Ernährungspädagogik Grundlagen des Unterrichtens I																13					
			4	0	2	0,5					0				12									
1. Semester	BWGBP1 (8 ECTS) Grundlagen des Lehrberufs 1 <i>(inkl. 3 ECTS STEOP)</i> <i>inkl. 2 ECTS IP</i>		E 1-1 Ernährungspädagogik Einführung <i>inkl. 3 ECTS STEOP</i>								E 5-1 Küchenmanagement und Betriebsorganisation Grund													
			2	5	2		0	9			0	10												

6.3 Studienbereiche

6.3.1 Bildungswissenschaftliche Grundlagen

Die bildungswissenschaftlichen Grundlagen stehen in Bezug zu den in der Anlage 2 zu § 38, unter Punkt 5 angeführten Themen im Vertragsbedienstetengesetz.

Die Allgemeinen Bildungswissenschaftlichen Grundlagen verstehen sich als theoriebasiertes Rahmenkonzept für Pädagoginnen-/Pädagogenbildung. Es liefert ein gemeinsames Verständnis von pädagogischer Qualität und Professionalität, das sich aus drei Quellen speist aus denen sich die Qualität von Lehrerinnen-/Lehrerhandeln ergibt: Pädagogische Grundhaltung, pädagogisches Fachwissen und forschende Haltung und reflektiertes Praxishandeln. Der Bildungsauftrag der Allgemeinen Bildungswissenschaftlichen Grundlagen versteht sich im Wesentlichen als Entwicklung von Reflexions-, Ausdrucks- und Urteilsfähigkeit der Pädagoginnen und Pädagogen basierend auf einer fundierten, theoretischen Wissensbasis.

Die **Wissenschaftsdisziplinen** Pädagogik, Psychologie, Soziologie, Philosophie und Inklusive Pädagogik bilden dabei die Grundlage für den fachlichen und pädagogischen Kompetenzerwerb in Bezug auf das Berufsfeld und den Erwerb von Fähigkeiten und Fertigkeiten, Bildungsprozesse von Jugendlichen und Erwachsenen in ihrer Unterschiedlichkeit zu begleiten und zu fördern sowie die Schule im gesellschaftlichen Kontext verorten zu können.

Die Entwicklung professioneller pädagogischer Kompetenzen geschieht anhand der Auseinandersetzung mit folgenden Thematiken:

- Bildungskonzepte, Menschen-, Welt- und Gesellschaftsbilder
- Interaktion und Profession
- Person und Entwicklung
- Schule und Gesellschaft
- Lehren, Lernen, Gestalten von Lernumgebungen
- Aktuelle Herausforderungen an Bildung und Erziehung

6.3.1.1 Grundlagen, Struktur und Semesteraufteilung der BWG

Pädagoginnen- und Pädagogenbildung wird im Verbund Mitte als ein (berufs-)biographischer Prozess verstanden. Er zielt darauf, jene berufsrelevanten Kompetenzen (siehe Kompetenzkonzept) aufzubauen, die es Absolventinnen/Absolventen ermöglichen, Bildungsprozesse anzuregen und zu fördern. Dazu gehört auch, dass sich Lehramtsstudierende eine forschende und selbstreflexive Grundhaltung aneignen, die es ihnen erlaubt, ihre Tätigkeit und deren Qualität zu reflektieren und weiterzuentwickeln und so den Prozess der Professionalisierung in ihrer Berufstätigkeit gezielt fortzusetzen. Den Pädagogischen Hochschulen des Verbunds Mitte liegt somit die Förderung von Professionalisierungsprozessen sowohl von angehenden als auch von bereits im berufsbildenden Schulwesen und im dualen Ausbildungssystem berufstätigen Lehrpersonen zugrunde.

Dem bildungswissenschaftlichen Curriculum liegen in dieser Perspektive folgende Prinzipien zugrunde:

- Biographisch-reflexives Lernen
- Forschendes (und damit verbunden auch selbstgesteuertes) Arbeiten und Lernen
- Wechselseitige Bezüge von theoretischen und praktischen Ausbildungselementen an Ausbildungsort und Schulen
- Abstimmung der Lerngelegenheiten im Fokus des Aufbaus berufsrelevanter Kompetenzen

Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiums Sekundarstufe Berufsbildung können ...

- die eigene (Schul-)Biographie reflektieren und die Entwicklung zur Lehrperson bewusst gestalten,
- grundlegende Theorien sowie Forschungszugänge und -befunde der Entwicklungspsychologie und deren Bedeutung für Schule und Unterricht verstehen,

- anhand der Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens Zugang zu forschendem Lernen gewinnen,
- die grundlegenden Theorien sowie Forschungszugänge und -befunde zu Lehr-Lernprozessen (Pädagogische Psychologie) sowie deren Bedeutung für Schule und Unterricht verstehen,
- unterrichtliches Handeln unter den Bedingungen von Heterogenität konzipieren, gestalten und reflektieren,
- die Qualitätskriterien von Unterricht in Theorie und Praxis verstehen und erkennen,
- die grundlegenden Theorien zu Bildung und Erziehung und deren Bezüge zu Schule und Unterricht verstehen,
- das berufsbildende Bildungssystem in seiner sozialen Bedingtheit und Bedeutung verstehen und Bezüge zu Lernen, Schule und Lehrberuf herstellen,
- Grundlagen des empirischen Forschens im Fokus eines forschenden Lernens anwenden,
- Unterricht eigenständig unter dem Gesichtspunkt der Qualität von Unterricht planen, gestalten, reflektieren und evaluieren,
- ein breites Spektrum an Methoden und Medien zur Unterrichtsgestaltung situationsadäquat und unter dem Aspekt der Differenzierung und Individualisierung im pädagogischen Handlungsfeld anwenden,
- Lernprozesse forschungsbasiert gestalten, die berufliche Praxis aus verschiedenen Perspektiven reflektieren und daraus Konsequenzen zur persönlichen professionsbezogenen Weiterentwicklung ziehen,
- Unterricht angesichts unterschiedlicher Bedürfnisse und Interessen adaptiv gestalten,
- unterschiedliche Kompetenzen und Lernbedarfe feststellen und differenzielle Lernförderung erstellen.
- die eigene Tätigkeit reflektieren und weiterentwickeln.

6.3.1.2 Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP)

besteht aus 3 ECTS aus dem Modul der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen BWGBP1 („Grundlagen des Lehrberufs 1“) und 3 ECTS aus dem Modul EP1-1 „Ernährungspädagogik – Einführung“.

6.3.1.3 Inklusive Pädagogik, und Gender und andere Aspekte

Aspekte der Inklusiven Pädagogik (IP) und von Gender (GE) sind in den einzelnen Modulen durch IP bzw. GE ausgewiesen. Das Konzept „Inklusive Pädagogik“ thematisiert die unterschiedlichen Diversitätsaspekte (wie Mehrsprachigkeit, Interkulturalität).

6.3.1.4 Modulaufteilung BWG

Modul	Modulbezeichnung	ECTS	Semester
BWGBP1	Grundlagen des Lehrberufs 1	8	1.
BWGBP2	Grundlagen des Lehrberufs 2	13	2. + 3.
BWGBP3	Bildung, Schule und Gesellschaft	4	4.
BWGBP4	Grundlagen der Berufspädagogik	8	4. + 5.
BWGBP5	Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren	11	6. + 7.
BWGBP6	Qualitätsentwicklung in der Berufspädagogik	6	7.
BWGBP7	Spezifische Aspekte von Berufspädagogik	7	8.
	Summe	57	

6.3.2 Pädagogisch-Praktische Studien

Die Pädagogisch-Praktischen Studien im Bereich „Ernährung“ erfordern eine enge fachdidaktische, fachwissenschaftliche und fachpraktische Dissemination von theoretischem Wissen in die pädagogisch-praktische Umsetzung. Die Pädagogisch-Praktischen Studien in Kombination mit der Tätigkeit in der eigenen beruflichen Praxis bieten ein holistisches Konzept, das neben der reflexiven Beratung und der mentoriellen Begleitung in Wissenschaft und Praxis verankerte Voraussetzungen, Prozesse und Ergebnisse aktueller Berufsbildung berücksichtigt. Der vernetzte Erwerb von Kompetenzen trägt zur kontinuierlichen Persönlichkeitsentwicklung und Professionalisierung der Absolventinnen/Absolventen bei. Da die Studierenden der Berufspädagogik mit dem Eintritt in den Pädagoginnen-/Pädagogen-Beruf gleichzeitig das Studium beginnen, ist auf die Verschränkung von hochschulischer Lehre und Ausbildung im Feld der eigenen beruflichen Tätigkeit einzugehen. Die Studierenden erlernen aufbauend Theorien, Inhalte und Kompetenzen der Pädagogisch-Praktischen Studien an der Pädagogischen Hochschule. Die eigene berufliche Tätigkeit wird parallel dazu in unterschiedlichen Kontexten des Schul- und Unterrichtsalltags umgesetzt und an der Hochschule mit den Lehrenden und Ausbildungsbegleiterinnen/-begleitern diskutiert, reflektiert und innoviert.

Die Lehrveranstaltungen der Pädagogisch-Praktischen Studien sind eingegliedert in die Module der BWG und Fachdidaktik. (siehe 6 Aufbau und Gliederung des Studiums)

Die Pädagogisch-Praktischen Studien sind im gesamten Studienverlauf verankert und verknüpfen theoretische, unterrichtsrelevante Inhalte und pädagogisch-praktische Anteile miteinander. Die Module der Pädagogisch-Praktischen Studien in den aufeinanderfolgenden Semestern bauen aufeinander auf, verbinden die Bildungswissenschaftlichen Grundlagen, die Fachwissenschaften, die Fachdidaktik und den Fachbereich des jeweiligen Berufsfeldes und unterstützen damit einen Kompetenzzuwachs der Studierenden. Die Pädagogisch-Praktischen Studien an einem Schulstandort dienen sowohl der Ausbildung im Berufsfeld als auch der konkreten Umsetzung von methodisch-didaktischen Überlegungen des Studiums, dem Erproben der vielfältigen Aufgabenbereiche von Lehrpersonen und werden in Kooperation von Hochschule und Schule theoriebasiert reflektiert und evaluiert. Dabei geht es nicht nur um eine fachliche Unterstützung, sondern vor allem um eine psychosoziale Begleitung, ergänzt und unterstützt durch Kompetenztrainings und Reflexionsangebote an der Hochschule (Begleitlehrveranstaltungen).

In den Pädagogisch-Praktischen Studien in der Sekundarstufe Berufsbildung kommt aufgrund der Besonderheit der Ausbildung (siehe 6.3.7 Besonderheiten der Berufspädagogik) das Forschungskonzept der Aktionsforschung zum Einsatz. Die Aktionsforschung im schulischen Kontext wird in der Fachliteratur übereinstimmend als eine Methode zur Erforschung und gleichzeitig zur Veränderung von Unterrichtspraxis bezeichnet, wobei als besonderes Merkmal hinzukommt, dass die Forschung von Praktikerinnen/Praktikern betrieben wird, die wiederum ihre eigene Praxis untersuchen. Die aktionsforschende Lehrperson unterhält ein zweifaches Verhältnis zu ihrer Praxis: ein forschend-explorierendes und ein handelnd-intervenierendes. In der ersten Perspektive setzt die Lehrperson Aktionsforschung ein als Methode der Unterrichtsforschung, in der zweiten Perspektive als Instrument der Qualitätsverbesserung von Unterricht. Beide Perspektiven können einander ergänzen, aber auch Konflikte hervorrufen. Die der Aktionsforschung zugrundeliegenden Spannungsverhältnisse sind zugleich Chancen und Stolpersteine des Forschungsansatzes.

Da die Studierenden bereits als Lehrende in den Schulen tätig sind, gliedern sich die Pädagogisch-Praktischen Studien im Bachelorstudium Sekundarstufe Berufsbildung DA/TG an den Pädagogischen Hochschulen Oberösterreich und Salzburg Stefan Zweig in drei Bereiche: Praktikum in der eigenen beruflichen Tätigkeit, Praktikum im Berufsfeld und Begleitlehrveranstaltungen.

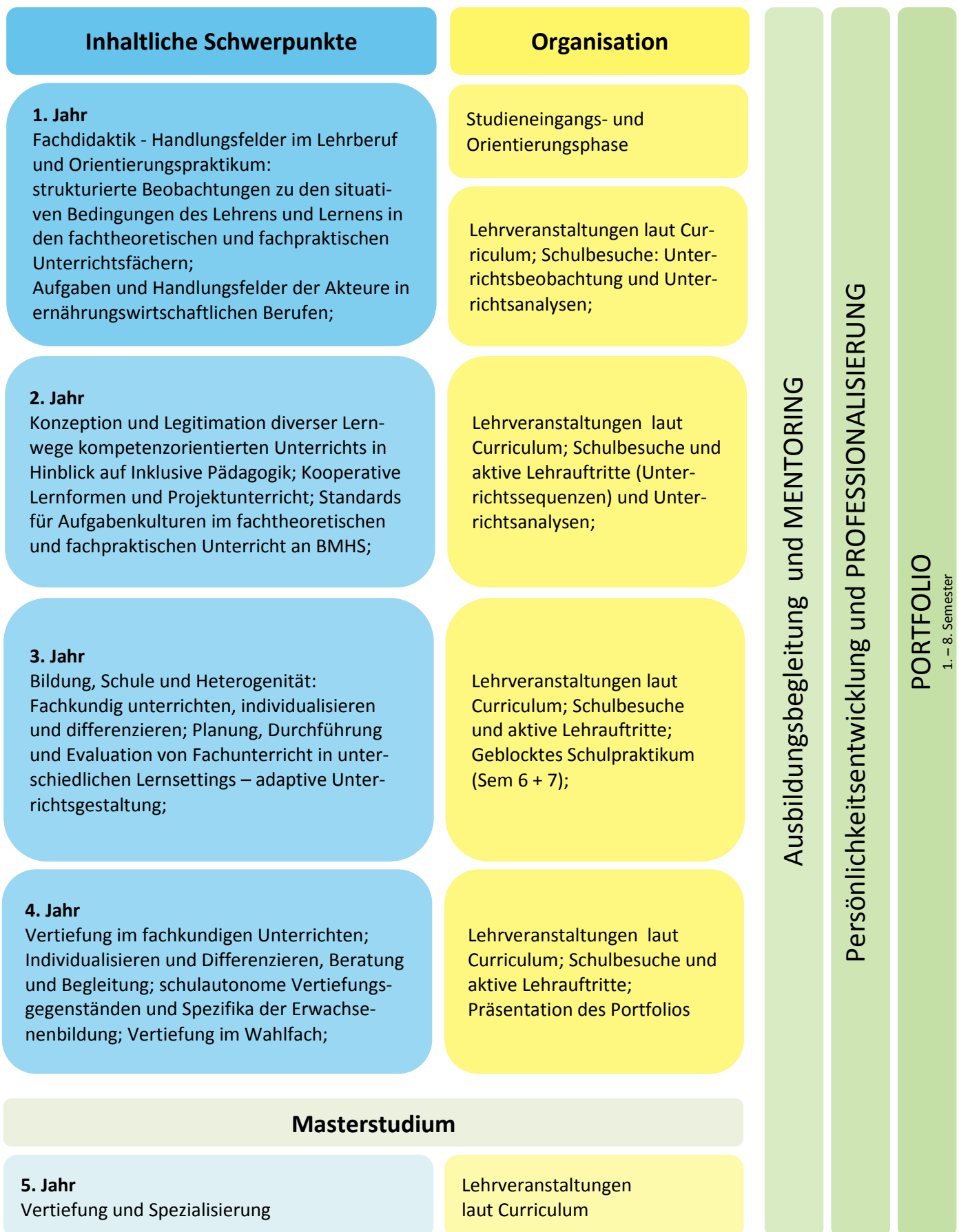
Insgesamt umfassen die Pädagogisch-Praktischen Studien im Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung im Entwicklungsverbund Mitte 40 ECTS. Dabei sind 15 ECTS dem Studienfachbereich der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen und 25 ECTS dem Studienfachbereich der Fachdidaktik zugeordnet.

Semester	Gesamt-ECTS	... davon aus	
	PPS	BWG	FD
1	2		2
2	5,5	3,5	2
3	7,5	3,5	4
4	4		4
5	2		2
6	7	5	2
7	8	3	5
8	4		4
	40	15	25

Die Pädagogisch-Praktischen Studien verfolgen Leitthemen, die sowohl in den Modultiteln als auch in den allgemeinen Inhaltsbeschreibungen zum Ausdruck kommen. Die in Hospitationen und Lehrübungen gesammelten Beobachtungen werden in den einschlägigen Begleitlehrveranstaltungen theoriebasiert analysiert und reflektiert.

Die Pädagogisch-Praktischen Studien stellen einen zentralen Bereich des Studiums dar. Durch ihre integrative Verankerung ermöglichen sie den Kompetenzerwerb in der Verschränkung der vier Säulen (Bildungswissenschaftliche Grundlagen, Fachdidaktik, Fachwissenschaften, Pädagogisch-Praktische Studien). Sie stellen den Ort der Erkundung und Orientierung, der Erfahrung, Reflexion und Bewährung von pädagogischem Handeln dar. Dabei sind Fragestellungen, die aus der Praxis erwachsen, meist Ausgangspunkt für theoretische Auseinandersetzungen. Pädagogisch-Praktische Studien finden in unterschiedlichen Lernsettings statt.

6.3.2.1 Grafische Darstellung der Inhalte und organisatorischer Schwerpunkte der PPS im Studienverlauf



6.3.2.2 Inhalte der Pädagogisch-Praktischen Studien

1. und 2. Semester

Die Pädagogisch-Praktischen Studien sind im 1. und 2. Semester des Bachelorstudiums im Modul BWGBP2 („Grundlagen des Lehrberufs 2“) und in den Modulen E1-1 „Ernährungspädagogik-Einführung“ und E1-2 „Ernährungspädagogik – Grundlagen des Unterrichtens I“ eingebunden.

Die Entwicklung eines professionelles Verständnis der Lehrerinnen/Lehrer-Rolle, die Auseinandersetzung mit Aufgaben und Handlungsfeldern im Lehrberuf stehen im Fokus der einführenden und grundlegenden Lehrveranstaltungen. In den PPS-Begleitlehrveranstaltungen werden Studierende in Methoden und Techniken der Beobachtung, Erfassung und Beschreibung von Lernsettings eingeführt und damit Grundlagen erster Reflexionen geschaffen. Sie helfen ein Bild des gesamtschulischen Konzepts unter Berücksichtigung der Besonderheiten der Berufspädagogik zu erlangen.

Weiters erfolgt eine Sensibilisierung der Studierenden hinsichtlich unterschiedlicher Biografien, Interessen, Stärken und Lernausgangslagen von Schülerinnen und Schülern unter besonderer Einbeziehung der Heterogenität der Berufspädagogik. Dies geschieht auf der Grundlage von Informationen und Rückmeldungen der Lehrenden, sowie durch gezielte eigene Beobachtungen, Selbstreflexionen und durch Gespräche mit Mitstudierenden, Schülerinnen und Schülern. Auf die spezifischen Aspekte des Unterrichts in den einschlägigen fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichtsgegenständen an BMHS und BMS wird vertieft eingegangen (vgl. dazu FD 2.1 „Lernwege im Unterricht 1“). Des Weiteren erfolgt eine fachdidaktische Vertiefung in die Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht und Sensibilisierung für sprachsensiblen Fachunterricht (vgl. FD 2.2).

3. und 4. Semester

Die Pädagogisch-Praktischen Studien sind in Module BWGBP2 (Grundlagen des Lehrberufs 2“), E1-3 „Ernährungspädagogik – Grundlagen des Unterrichtens II“ und E2-1 „Professionalisierung im Lehrberuf I“ eingebunden.

Der professionelle Habitus von Lehrerinnen und Lehrern sowie ihr berufliches Handeln bleiben im Zentrum der Pädagogisch-Praktischen Studien. Das in den ersten zwei Semestern erworbene Wissen und Verständnis für unterschiedliche Lernausgangslagen und Bedürfnisse einzelner Schülerinnen und Schüler wird vertieft und vertiefend reflektiert und analysiert.

In enger Abstimmung mit den Lehrveranstaltungen Fachdidaktik (FD 3 „Lernwege im Unterricht 2“) kennen Studierende Standards für gute fachspezifische Aufgabenkulturen, beobachten und erproben fachspezifische Methoden des Lehrens und Lernens unter Berücksichtigung der heterogenen Lernvoraussetzungen und unterschiedlichen Lernstile in den fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichtsgegenständen (PPS 3 „Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalysen“). In kollegialen Lerngruppen, unter Einbezug der Rückmeldungen der jeweiligen Lehrenden an den Ausbildungsschulen sowie Gesprächen mit Schülerinnen und Schülern werden Modellplanungen für den facheinschlägigen theoretischen und praktischen kompetenzorientierten Unterricht erstellt, umgesetzt, reflektiert und evaluiert (vgl. LV PPS 4 „Kompetenzorientiert Unterrichten 1“).

Das Classroom Management für kooperatives Lernen im fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht (FD 4.1 „Kooperative Lernformen“) sowie die Organisation und Durchführung von facheinschlägigem Projektunterricht (FD 4.2 „Projektmanagement“) bilden einen weiteren thematischen Schwerpunkt dieses Ausbildungsjahrs.

5. und 6. Semester

Die Pädagogisch-Praktischen Studien sind im Modul BWGBP5 („Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren“) und in den Modulen E2-2 „Professionalisierung im Lehrberuf II“ und im Modul E4 „Lebensmitteltechnologie“ verankert. Die Pädagogisch-Praktischen Studien finden sowohl als Tagespraktikum und ab dem 6. Semester auch als Blockpraktikum in der Schule statt.

Das in den ersten vier Semestern erworbene Wissen und Verständnis für kompetenzorientiertes Unterrichten wird nun weiter vertieft, reflektiert und evaluiert. In der Ausbildungsbegleitung wird der Kreislauf zwischen Lernausgangslagen, individuellen Fördermaßnahmen und die Anpassung von Unterricht im Sinne von Differenzierungen erschlossen (vgl. Querverbindung FD 5.1 „Inklusives Arbeitstraining“). Differenzierende Maßnahmen beziehen sich nicht nur auf individuelle Angebote, sondern auch auf die Gestaltung eines gemeinsamen Unterrichts, der unterschiedlichen Schülerinnen und Schülern das Lernen ermöglicht bzw. erleichtert. Beobachtungen, Gespräche mit Schülerinnen und Schülern und Evaluierung der Arbeitsergebnisse, sowie der Einsatz von pädagogisch-diagnostischen Instrumentarien ermöglichen einen tieferen Einblick in die Stärken und den eventuellen Unterstützungsbedarf einzelner Schülerinnen und Schüler. Gezielte, leistungsbeachtende Rückmeldungen sind auf dieser Grundlage möglich. Aktuelle Kenntnisse und Qualifikationen zur Gestaltung von konstruktiven Methoden der Lernerfolgskontrolle und Lernbegleitung werden vermittelt, erprobt, reflektiert und evaluiert (vgl. Querverbindung zu Fachdidaktik 5.2 „Leistungsbeurteilung und Prüfungsgestaltung“).

Ein Schwerpunkt des Unterrichtens widmet sich Konzeptionen für innovativen Fachunterricht in Theorie und Praxis. Die fortführende Professionalisierung der Absolventinnen und Absolventen führt dazu, dass das Handeln in der sozialen Organisation Schule nach dem EPIK-Modell sowie nach dem Kompetenzraster für personale und soziale Kompetenzen geplant, durchgeführt und reflektiert werden kann. Die Fähigkeit zum Denken in Zusammenhängen zur Gestaltung von Managementprozessen wird einschlägig vertieft.

Im 6. und 7. Semester findet je ein 2-wöchiges Schulpraktikum mit mindestens 30 Unterrichtseinheiten statt. Die Realität des Schulalltags mit allen Schulaktivitäten (Projekte, Konferenzen, Veranstaltungen u. a.) wird erfahren und aktiv mitgestaltet. Die Wahl einer alternativen Schulart (BMS bzw. BHS) in Blockpraktikum 1 und 2 ist Pflicht.

7. und 8. Semester

Die Pädagogisch-Praktischen Studien sind in den Modulen BWGBP5 („Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren“) und im Modul E2-3 „Professionalisierung im Lehrberuf III“ sowie Modul E 7-2 „Betriebsorganisation III – Spezialisierung“ verankert.

Im Modul BWGBP5 werden die Studierenden mit den Besonderheiten der Didaktik der Berufspädagogik und unterschiedlichen Methoden sowie Instrumenten der pädagogischen Diagnostik vertraut gemacht. Im 7. und 8. Semester sind individuelle Schwerpunktsetzungen durch die Studierenden und die Themen der gewählten Wahlpflichtfächer ausschlaggebend. Unterrichtsentwicklung und Evaluierung basiert auf den QIBB²-Instrumenten. Eine weitere Schwerpunktsetzung ist das Führen von wertschätzenden, kontext-, adressaten- und aufgabenspezifischen Beratungsgesprächen mit Schülerinnen und Schülern, Eltern und Erziehungsberechtigten, Kooperationspartnern bzw. Organisationen. Es gelingt den Absolventinnen und Absolventen, Probleme an oder in der Entwicklung ihrer eigenen Professionalität zu erkennen, zu deuten, Ziele festzusetzen, Maßnahmen zu ergreifen und zu evaluieren. Dabei begreifen sie Schule als eine sich entwickelnde Organisation mit Aufgaben, unterschiedlichen Rollen und Funktionen.

Die Hospitation, Mitarbeit bei Planung und Gestaltung sowie Evaluation von Lerndesigns für Erwachsene sowie für Menschen mit besonderen Lernbedürfnissen in alternativen Ausbildungsstätten bilden neben den fachspezifischen Inhalten der schulautonomen Vertiefungsgegenständen den Schwerpunkt der Pädagogisch-Praktischen Studien im gewählten Berufsfeld Ernährung.

² Qualitätsinitiative Berufsbildung ist die Verankerung von Qualitätsmanagement im österreichischen berufsbildenden Schulwesen. Ziel von QIBB ist die Sicherung und Weiterentwicklung der Schul- und Unterrichtsqualität und der Qualität der Verwaltungsleistungen.

6.3.2.3 Kennzeichnung der Pädagogisch-Praktischen Studien im Masterstudium

Masterstudium - 1./2. Semester

Ziel der Pädagogisch-Praktischen Studien im Masterstudium ist der theoriegestützte Erwerb von forschungsbasiertem Vertiefungs- und Spezialwissen sowie einer vertieften wissenschaftlichen Qualifikation unter Berücksichtigung der Besonderheiten der Berufspädagogik. Die Lehrkräfte werden darauf vorbereitet ihre berufliche Tätigkeit im Kontext der EPIK-Domänen und des QIBB zu reflektieren, zu evaluieren und weiterzuentwickeln.

Die Curricula der Masterstudien werden gesondert ausgearbeitet.

ECTS-Verteilung Masterstudium Sekundarstufe Berufsbildung 60 ECTS Fachbereich Ernährung: Trainer/Trainerin in inklusiven Arbeitswelten			
Vertiefungen	1.	2.	ECTS
Fachwissenschaftliche Vertiefung Facility Management und Nachhaltigkeit (NaWi) Humanökologie und Service Design (SoWi)	15	15	30
davon Pädagogisch-Praktische Studien	5	5	10
Masterthesis			24
Freie Wahlfächer			6
Summe ECTS			60

PPS-Inhalte

- Professionelles Selbstverständnis als Pädagogin/Pädagoge unter besonderer Berücksichtigung der Berufspädagogik und des EPIK-Modells
- Unterrichtsplanung und -durchführung
- Leistungsfeststellung und -beurteilung
- Heterogenität bei den Lernvoraussetzungen: integrative/inklusive Berufsbildung; Begabungs- und Begabtenförderung
- Reflexion und Evaluierung der Unterrichtstätigkeit
- Schulische Organisation und Abläufe
- Teambildung und Kooperation
- QIBB-Instrumente zur Schul- und Unterrichtsentwicklung

PPS-Kompetenzen

Die Absolventinnen und Absolventen können ...

- grundlegende Elemente schulischen Lehrens und Lernens in der Berufsbildung auf Basis von Fachwissenschaften, Fachdidaktik und Bildungswissenschaften nach dem EPIK-Modell planen, durchzuführen, reflektieren und evaluieren,
- ein pädagogisch-professionelles Selbstverständnis entwickeln und durch persönliche Schwerpunktsetzungen kontinuierlich an der eigenen Professionalisierung arbeiten,
- Konzepte, Verfahren und Rückmeldungen zur Leistungsfeststellung und -beurteilung erstellen, anwenden, argumentieren, reflektieren und evaluieren,
- ihren Unterricht methodisch und ziel- und berufsfeldorientiert medial aufbereiten und durchführen,
- Beratungsgespräche im schulischen Umfeld mit Schülerinnen/Schülern, Eltern/Erziehungsberechtigten und interdisziplinären Gruppen bzw. Organisationen wertschätzend, kontext-, adressaten- und aufgabenspezifisch durchführen,

- die QIBB-Instrumente zur Schul- und Unterrichtsentwicklung anwenden, analysieren, evaluieren und zukünftige Handlungsstrategien entwickeln,
- Begabungen erkennen und Möglichkeiten der Begabungs- und Begabtenförderung anwenden,
- die Heterogenität der Unterrichtsgruppe als Ressource und Potenzial erkennen und den Unterricht diversitätsadäquat gestalten,
- durch soziales Lernen und kooperative Arbeitsformen den Erwerb sozial-kommunikativer Kompetenzen sowie die Team- und Konfliktfähigkeit der Schülerinnen/Schüler fördern,
- eine forschende Haltung im Unterricht entwickeln und die schulischen Lernfelder als Ausgangspunkte forschenden Lernens und akademisch-wissenschaftlicher Kooperation nutzen,
- ausgewählte Vertiefungsbereiche der fachpraktischen Unterrichtsgegenstände nach fachdidaktischen Richtlinien aufbereiten und ein adäquates Unterrichtskonzept designen,
- die Relevanz des Theorie-Praxis-Verhältnisses für berufspädagogische Forschung und Handlungsfelder verstehen und begründen,
- kulturelle, ethnische, religiöse, alters-, geschlechts- und sprachbezogene, begabungs- und behindertenbezogene Diversität auf Basis von Modellen und Theorien inklusiver Pädagogik deren Bedeutung für professionelles pädagogisches Handeln ableiten.

6.3.3 Fachdidaktik

In der folgenden Tabelle sind die Anteile der Fachdidaktik in den einzelnen Modulen angeführt. Die Vernetzung der Fachdidaktik-Lehrveranstaltungen mit bildungswissenschaftlichen Grundlagen, dem Konzept der pädagogisch-praktischen Studien und thematischen Schwerpunkten ausgewählter fachwissenschaftlicher Inhalte stellt sicher, dass die Absolventinnen und Absolventen Ziele und Inhalte erziehungs- und gesellschaftswissenschaftlich begründbar auswählen. Um den heterogenen Lernbedingungen und Lernbedürfnissen gerecht zu werden, werden pädagogische und fachspezifische Basiskompetenzen der inklusiven Pädagogik in den ausgewiesenen Lehrveranstaltungen mit folgenden inhaltlichen Schwerpunkten verankert:

Kurzzeichen	Titel der LV Fachdidaktik	Sem.	EC (IP)	Inhaltlicher Schwerpunkt IP
E-1-1	FD 1 Handlungsfelder im Lehrberuf (PS)	1	2	
E 1-2	FD 2.1 Lernwege im Unterricht 1 (PS)	2	3	
	FD 2.2 Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht (PS)	2	1 (0,5)	Sprachsensibler Fachunterricht
E 1-3	FD 3 Lernwege im Unterricht 2 (PS)	3	3 (0,5)	Mathetik: heterogene Lernvoraussetzungen, Differenzierung und Individualisierung – adaptive Unterrichtsgestaltung
E 2-1	FD 4.1 Kooperative Lernformen (PS)	4	3 (0,5)	Sozial-integratives Lernen
	FD 4.2 Projektmanagement (UE)	4	3	
E 2-2	FD 5.1 Inklusives Arbeitstraining (PS)	5	2 (1)	Individuelle Förderpläne bei besonderen Bedürfnissen und speziellen Problemlagen
	FD 5.2 Leistungsbeurteilung - Prüfungsgestaltung (PS)	5	3	
	FD 5.3 Berufspraktikum 2 (PR)	5	2	
E 4	FD 6.1 Lebensmitteltechnologie (PS)	6	2	
E 5-3	FD 6.2 Küchenmanagement (PS)	6	2	
E 2-3	FD 7 Schulautonome Vertiefungen (PS)	7	3	
E 3-3	FD 8 Ernährungskommunikation - Ernährungsberatung	8	3 (0,5)	Klientenzentrierte Gesprächsführung
	Bakk-Arbeit (plus 3 EC aus BWG)		3	
			32 (3)	

Beschränkungen der Höchstzahl an Teilnehmerinnen und Teilnehmern bei Lehrveranstaltungen

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

Übungen, die dem Erwerb von Fertigkeiten dienen, sind jedenfalls in Einzelarbeit zu absolvieren. Übungen zu Demonstrationszwecken sind in Partnerarbeit mit wechselseitigem kollegialen Feedback zulässig. Ausnahmen und Überschreitungen der Höchstzahl erfordern das Einverständnis der Lehrveranstaltungsleiterin bzw. des Lehrveranstaltungsleiters.

Es gelten folgende Höchstzahlen an Teilnehmerinnen und Teilnehmern:

Lehrveranstaltungen	TN-Höchstzahl
Übungen (UE) Küchenmanagement 1-5 (UE) Restaurantmanagement 1-3 (UE) Getränkemanagement 1-3 (UE)	Die Anzahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer darf höchstens die Anzahl der ausgestatteten Arbeitsplätze in der Lehrgastronomie betragen.
Proseminare (PS) Warenkunde 1 (3 EC) Warenkunde 2 (3 EC) Fachdidaktik 6.1 Lebensmitteltechnologie (2 EC)	12-15 Personen abhängig von der Anzahl der Arbeitsplätze für Demonstrationen in der Lehrgastronomie.

6.3.4 Fachwissenschaften

Die fachwissenschaftlichen Lehrveranstaltungen des Studiums Berufsfeld Ernährung widmen sich in Theorie und Praxis thematischen Schwerpunkten, die Einführungen und Grundlagen der Sachgebiete werden in den Folgemodulen mit Vertiefungen und Spezialisierungen erweitert, woraus sich der empfohlene Studienpfad ergibt.

Module Humanernährung und Lebensmitteltechnologie

Die Lehrveranstaltungen dieses Themenbereichs betrachten die Dimensionen des Lernfelds (Mensch-Nahrung-Umfeld) aus mehrperspektivischer und multidisziplinärer Sicht. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über ein solides Fachwissen, welches das Fundament für die angewandte Ernährung bildet. Sie kennen einschlägige Arbeitsmethoden und erkennen Zusammenhänge zwischen den verschiedenen Bezugswissenschaften.

Module Küchenmanagement und Restaurantmanagement

Die Absolventinnen und Absolventen beherrschen die theoretischen und praktischen Grundlagen, relevante Vertiefungen und Spezialisierungen der angewandten Ernährung im einschlägigen Berufsfeld. Sie verfügen über Handlungsrouninen in der professionellen Arbeitsablauforganisation in Küche und Restaurant und im Umgang mit Kunden.

Module Betriebsorganisation

Die Absolventinnen und Absolventen identifizieren relevante Beziehungen im System Mensch-Arbeit-Wirtschaft-Gesellschaft und verfügen über einschlägiges Wissen in Theorie und Praxis der Betriebsorganisation, welches ihnen ermöglicht, in neuen Situationen Gestaltungskompetenz in Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit zu übernehmen.

6.4 Verweise auf Quermaterien und auszuweisende Bereiche aus dem Vertragsbedienstetengesetz

Zusätzlich zu den ausgewiesenen Fachbereichen finden sich im Curriculum Ernährung Lehr- und Lerninhalte, die sich als Leitideen im Laufe des Studiums in unterschiedlicher Ausprägung implizit und explizit immer wiederfinden. Es sind dies Themenbereiche, die zu den Anstellungserfordernissen zählen, wie etwa besondere **Themenbereiche in den Bildungswissenschaftlichen Grundlagen** (laut Anlage 2 zu § 38, unter Punkt 5 (1948) angeführten Themen im Vertragsbedienstetengesetz) oder Inhalte aus dem **Schulrecht** sowie Inhalte aus der **Inklusiven Pädagogik** und die verpflichtend zu erwerbende **interreligiöse Kompetenz**. Ausgewiesen werden weiters die Verankerung der **Fachdidaktik** (mind. 20 %) in den Bildungsbereichen und Schwerpunkten und die Verankerung der **Pädagogisch-Praktischen Studien**, die Möglichkeiten zum Erwerb von **Forschungskompetenz**, sowie als profilbildender Themenbereich der Pädagogischen Hochschule OÖ die Quermaterie **Politische Bildung**.

6.4.1 Inklusive Pädagogik

Inklusive Bildung wurde im Rahmengesetz und den Verordnungen zu Pädagoginnen- und Pädagogenbildung als eine unverzichtbare Grundlage pädagogischen Handelns verankert. Es wird daher sowohl in den bildungswissenschaftlichen Grundlagen, den Pädagogisch-Praktischen Studien, den Fachwissenschaften und Fachdidaktiken eine Orientierungsgrundlage für alle Studierenden gelegt, die Wissens- und Handlungskompetenzen sowie professionelle Haltungen umschließt. Ausgehend von einem umfassenden Verständnis von Inklusion bezieht sich diese Orientierungsgrundlage auf alle Diversitätsbereiche, die in pädagogischen Handlungsfeldern relevant sind, insbesondere in Bezug auf die Mehrsprachigkeit und Transkulturalität, den sozioökonomischen Hintergrund, die Begabungs- und Begabtenförderung, Gender und Sexualität und die Interreligiösität. Leitmotiv für die Implementierung sind nicht die Differenzen zwischen den Diversitätsbereichen sondern deren Gemeinsamkeiten im Sinne intersektionaler Betrachtung und disziplinübergreifender Zusammenschau.

Die implizite Verankerung in allen Bereichen zeigt sich

- im bewussten und reflektierten Umgang mit Diversität der Studierenden in den eigenen Lehrveranstaltungen (PH als Lernort inklusiver Pädagogik)
- in einer entwicklungslogischen Didaktik als Grundlage für Individualisierung und Differenzierung
- als fallbezogene Vernetzung von Theorie und Praxis
- in projektorientiertem Lernen, Kooperation und Teamarbeit im Studium
- und in einem entwicklungs- und prozessorientierten Assessment sowie einer neuen Fehlerkultur.

Explizit wird die Inklusive Pädagogik im Curriculum Ernährung in den Bildungswissenschaftlichen Grundlagen mit 9 ECTS und den Bildungsbereichen mit 3 ECTS ausgewiesen.

6.4.2 Interreligiöse Kompetenzen

Die Vermittlung interreligiöser Kompetenzen in allen Bachelorstudien ist gemäß § 9 HCV gesetzlich verankert. „Damit wird nicht nur der Tatsache Rechnung getragen, dass die interreligiöse und interkulturelle Zusammensetzung der Gesellschaft die Schule als Spiegel derselben vor immer neue Herausforderungen stellt, sondern es wird auch dem Auftrag des Bundes-Verfassungsgesetzes, des SchOG sowie diverser Lehrpläne zur Befähigung der Schülerinnen und Schüler, an den sozialen, religiösen und moralischen Werten orientiert Verantwortung zu übernehmen sowie dem politischen, religiösen und weltanschaulichen Denken anderer gegenüber aufgeschlossen zu sein, nachgekommen.“

Der Kontext pädagogischen Handelns ist die kulturelle, religiöse und weltanschauliche Pluralität der Gesellschaft. Diese Pluralität spiegelt sich u.a. in religiösen Einstellungen, Werten, Feierkulturen, Menschenbildern und Bildungstraditionen. Diese Vielfalt bereichert den gesellschaftlichen Diskurs über Grundsatzfragen nach Sinn, Herkunft und Zukunft. In der Begegnung mit Schülerinnen und Schülern, Eltern, Kolleginnen und Kollegen ist es wichtig, um deren kulturellen, religiösen und weltanschaulichen Hintergrund zu wissen, sowie die eigenen Zugänge zu reflektieren. Biographisch als auch sozial relevante kulturelle und religiöse Überschnei-

dungssituationen benötigen Pädagoginnen und Pädagogen, die diese wahrnehmen, verstehen und in ihnen professionell handeln.

Die für zukünftige Pädagoginnen/Pädagogen mit Blick auf das Phänomen Religion und Interreligiosität wesentlichen Themen können unterschieden werden:

- Aneignung von Kenntnissen, Wissen (Religion als Phänomen, Funktionsweisen, religiöse Sprache und Texte, Aufriss ausgewählter religiöser Weltanschauungen ... bis hin zu Fundamentalismen, Gemeinsamkeiten und Unterschieden)
- Raum für Selbstreflexion, Sprache für eigene Vorstellungen finden und in Dialog gehen (Biographie-Arbeit, Persönlichkeitsbildung)
- Fallarbeit und Transfer (Fragen aus der schulischen Praxis; klassische Problemstellungen) (inkl. Gesprächs- und Diskussionsmöglichkeit, Fallarbeit und Praxisbeispielen)

Über die Reflexion der eigenen Position im Dialog mit anderen und mit der Aneignung von Wissen erweitern Studierende ihre Handlungsfähigkeit bei (inter-)religiösen Fragestellungen im schulischen Kontext.

Sie entwickeln dabei folgende Kompetenzen:

- Studierende entwickeln ein differenziertes Bild von religiösen und säkularen Weltanschauungen, verfügen über grundlegende Kenntnisse im Blick auf das Phänomen „Religion“ und Interreligiosität (Kenntnisse und Anwendung).
- Studierende akzeptieren die Begrenztheit ihrer eigenen „Wahrheiten“ und vermögen diese im Dialog mit anderen zu formulieren (Persönlichkeit, Sprache und Dialog).
- Studierende zeigen mit Blick auf den schulischen Kontext eine Sicherheit im Umgang mit weltanschaulichen Themen und damit verbundenen möglichen Konfliktfeldern (Transfer und Erweiterung der Handlungsfähigkeit).

6.4.3 Schulrecht

Die schulrechtlichen Thematiken sind in den Modulen 1 und 5 der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen mit folgenden Inhalten verankert:

Das österreichische berufsbildende Schulwesen; Schule als Organisation, schulrechtliche Bestimmungen für berufsbildende Schulen; Rechtliche und ethische Grundlagen therapeutischer und sonderpädagogischer Hilfs- und Unterstützungsangebote im Bildungs-, Sozial- und Gesundheitssystem; Organisation und rechtliche Aspekte schulischer Freizeitprogramme, Leistungsbeurteilung, Grundlagen des Dienstrechts; etc.

Die Kompetenzvermittlung der Inhalte wird anhand von praktischen Beispielen vermittelt und die Absolvierenden/Absolventen treffen selbstständig gesetzlich fundierte richtige Entscheidungen.

6.4.4 Forschung

Die forschende Haltung führt zu einem reflektierten Handeln in der pädagogischen Interaktion im Unterricht und in der Schule als Organisation. Es werden die Fähigkeit und die Bereitschaft vermittelt, die eigene pädagogische Haltung und das pädagogische Fachwissen theoriegeleitet und evidenzbasiert zu reflektieren und weiterzuentwickeln. Dafür wird eine Einsicht in Methoden der Unterrichts- und Bildungsforschung vermittelt, um einen nationalen und internationalen Vergleich der disziplinären und transdisziplinären pädagogischen und schulischen Praxis und ihrer Diversitätsdimensionen zu erreichen.

Professionalität im pädagogischen Handeln, in der Erforschung und Entwicklung pädagogischer Praxis, Humanität in der pädagogischen Kommunikation und Übernahme humanitärer Verantwortung sowie Internationalität im Studium und in der Forschung stellen damit übergeordnete Ziele dieses Studiums an der Pädagogischen Hochschule OÖ als Studien- und Forschungseinrichtung dar.

Forschungskompetenzen eignen sich die Studierenden an der Pädagogischen Hochschule OÖ schrittweise (nicht kumulativ, sondern in Aktionszirkeln) im Lauf des Studiums an. Es geht dabei um Kompetenzen wie die folgenden:

- **Wissensrezeption:** Rezipieren von berufsrelevanten Forschungsergebnissen.
- **Basale Methodenkompetenz:** Kennenlernen von Methoden und Strategien der Forschung, die helfen, Forschung kritisch zu rezipieren, für die eigene Berufstätigkeit auszuwerten und Produkte wissenschaftlicher Entwicklungsarbeit (z. B. Testverfahren, Curricula) professionell anzuwenden.
- **Fallverstehen:** Nutzung von Forschungsmethoden und -strategien für die Analyse und Bearbeitung berufsrelevanter Fälle in distanzierten, handlungsentlasteten Situationen (z. B. Übungen in Fallverstehen, kritische Reflexion von Fällen) zwecks Ausbildung eines ‚professionellen Habitus‘.
- **Praxisforschung:** Aspekte der eigenen Berufstätigkeit anhand von Forschungsmethoden und -strategien beobachten, auswerten und weiterentwickeln sowie die dabei gemachten Erfahrungen in einer Studentinnen- und Studentengruppe zur Diskussion stellen.

Einerseits eignen sich die Studierenden **grundlegende Fertigkeiten** an, wie

- Textsorten unterscheiden können, wissenschaftliche Texte lesen, exzerpieren, wiedergeben, interpretieren, zusammenfassend vorstellen
- Literatur zitieren und vergleichen; recherchieren und mit Informationstechnologien verarbeiten (Wissensmanagement)
- wissenschaftliche Texte selbst schreiben und dabei einen persönlich reflektierenden jedoch genretypischen Schreibstil entwickeln

andererseits üben sie eine **forschende Grundhaltung** ein im Sinne einer Studierhaltung, im Gegensatz zu einer rezeptologischen Verkürzung:

- Lernen nicht als Repetition, sondern als forschungsbasiertes Frage-Antwort-Verhalten
- Verstehen und Interpretieren von Inhalten der Lehrveranstaltungen als vorläufige Antwort-Konstrukte auf Forschungsfragen im Bildungswesen
- Ausgangspunkte für Lernprozesse bilden - soweit als möglich - Fragen der Studierenden.

Da Methodenkompetenz nicht inhaltsleer gelernt werden kann, erfolgt dies nicht nur in den dafür vorgesehenen Lehrveranstaltungen, sondern ist Teil der gesamten Ausbildung. Module für Forschung werden mit fachdidaktischen und humanwissenschaftlichen Modulen verbunden, ebenso erfolgt eine Kooperation mit den praxispädagogischen Studien.

Das wissenschaftliche Arbeiten ist in den Modulen 1, 2, 3 und 7 der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen verankert. Studierende analysieren und reflektieren Situationen der eigenen Unterrichtserfahrung unter Einbeziehung verschiedener Perspektiven und ziehen Konsequenzen für die Weiterentwicklung ihres beruflichen Handelns, und sie verstehen wesentliche Schritte in Forschungsprozessen und wenden Techniken des wissenschaftlichen Arbeitens an. Ab dem 3. Semester geht es u. a. darum, forschendes Lernen sowohl für sich selber zu nutzen als auch bei Schülerinnen und Schülern zu unterstützen. Es werden Forschungsmethoden (Hermeneutik, Aktionsforschung, Kasuistik, Evaluation etc.) angewandt. Zusätzlich setzen sich die Studierenden mit den Charakteristika, Grundannahmen und Methoden verschiedener Forschungsansätze auseinander, bewerten und nutzen Methoden und Ergebnisse empirischer Bildungsforschung bzw. Möglichkeiten der Selbst- und Fremdevaluation zur Qualitätsentwicklung von Unterricht und Schule und setzen Methoden und Strategien der bildungswissenschaftlichen Forschung im Rahmen eigener Forschungsvorhaben um. Ab dem 7. Semester werden parallel zum Verfassen der Bachelorarbeit Bachelorseminare zur Betreuung und Beratung in der studentischen Community (als Vorwegnahme einer Scientific Community) interdisziplinär angeboten.

Ziel des Masterstudiengangs ist der Erwerb von forschungsbasiertem Vertiefungs- und Spezialwissen, Erwerb einer vertieften wissenschaftlich-methodischen Qualifikation sowie eine intensive Auseinandersetzung mit dem Praxisfeld Schule, um die Lehrkräfte darauf vorzubereiten, ihre berufliche Tätigkeit im Kontext der Schule zu reflektieren, zu evaluieren und weiterzuentwickeln. Die Masterthesis (24 ECTS) bietet dazu Möglichkeiten für vielfältige Forschungsfelder.

6.4.5 Politische Bildung

Politische Bildung ist einer der fünf profilbildenden inhaltlichen Schwerpunkte der Pädagogischen Hochschule OÖ. Politische Bildung und Demokratiepädagogik sind Voraussetzung sowohl für die Entwicklung individueller Kompetenzen als auch für die Sicherung und Weiterentwicklung der Gesellschaft. Politische Bildung setzt sich mit politischen Fragestellungen der Gegenwart, ihren historischen Zusammenhängen und den Möglichkeiten der Einflussnahme auf Entscheidungen auseinander und fördert die Verwirklichung und Weiterentwicklung von Demokratie und Menschenrechten. Demokratiepädagogik bedeutet Erwerb von Kenntnissen über Demokratie, für Demokratie und den Prozess des Lernens durch Demokratie im Kontext gemeinsamer Erfahrung demokratischer Verhältnisse. Wichtige Voraussetzungen für demokratische Beteiligung sind etwa soziale Kompetenz, Kommunikationskompetenz, Konfliktlösung oder Teamkompetenz. Ziel eines kompetenzorientierten Unterrichts im Bereich der Politischen Bildung (Methoden-, Urteils-, Sach- und Handlungskompetenzen gemäß Kompetenz-Strukturmodell 2008³) ist ein reflektiertes und (selbst-)reflexives Politikbewusstsein, das im schulischen Lernen unter besonderer Berücksichtigung der Lebens- und Erfahrungswelt der Schülerinnen und Schüler aufgebaut wird. Politische Bildung wird als breitgefaste Materie verstanden, die mit anderen Bereichen wie Interkulturalität, Menschenrechtsbildung, Gendergerechtigkeit, Medienkompetenzen, Umweltbildung, Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), globalem Lernen etc. in engem Zusammenhang steht. Politische Bildung fördert jene Kompetenzen, die Menschen benötigen, um an Demokratie als Lebensform teilzuhaben und diese durch aktive Partizipation mitzugestalten.

6.4.6 Wirtschaftliche und Berufliche Bildung

Wirtschaftliche und berufliche Bildung ist ein Bildungsbereich an der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich. Forschung und Entwicklung sowie Austausch und Weiterentwicklung der sind ein wesentlicher Schwerpunkt in der Zusammenarbeit mit den Institutionen der Berufspädagogik. Die Aufgaben des Bildungsbereichs sind

- Weiterentwicklung des EPIK-Modells,
- Vernetzung von Fachwissenschaften und Fachdidaktik,
- forschungsbasierte Neu- und Weiterkonzeption der Fachdidaktik in der Pädagoginnen-/Pädagogenbildung der Sekundarstufe Berufsbildung,
- Qualitätsentwicklung und Internationalisierung in der Berufsbildung,
- Kooperation mit den tertiären Partnern am Standort,
- enge Zusammenarbeit mit den Kooperationspartnern (z. B. Wirtschaft, Schulaufsicht, Arbeiterkammer, Industriellenvereinigung, berufsbildendes und duales Schulwesen etc.) mit dem Ziel ständiger Professionalisierung.

Die Fähigkeiten, die vermittelt werden, sind z. B. den eigenen Unterricht in allen inhaltlichen Bereichen mit den aktuellen Methoden, Medien und Unterrichtsformen kompetent planen und durchführen zu können. Dabei geht es auch um eine produktive Verbindung von fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Methoden, Ansprüchen und Zielvorstellungen. Ferner geht es um den Aufbau von Fähigkeiten zur Analyse, Argumentation, Evaluation und kritischen Diskussion des eigenen Unterrichts.

³ Krammer, R. et al. (2008) *Die durch politische Bildung zu erwerbenden Kompetenzen*. Wien: BMUKK
https://www.bmbf.gv.at/schulen/unterricht/ba/glv_kompetenzmodell_23415.pdf?4dzgm2

7 Übersicht Semesterplan Module und Lehrveranstaltungen

Bachelorstudium Sekundarstufe Berufspädagogik Fachbereich Ernährung												
Modul	Lehrveranstaltung	SWSt.	Typ	ECTS	Semester mit ECTS							
					I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
(1) Pflichtmodule												
Bildungswissenschaftliche Grundlagen												
BWG Module												
	PPS inkludiert					3,5	3,5			5	3	
	IP inkludiert				2			2		3		2 bis 4
Zwischensumme BWG				57	8	6	7	4	8	6	11	7

Modul E1-1 Ernährungspädagogik - Einführung												
FW Grundl. Ernährungswirtsch. Berufe (1 ECTS STEOP)	1	PS	2	2								
Ernährung des Menschen - sozialwiss. Grundlagen	1	VO	2	2								
Einführung in fachwissenschaftliches Arbeiten der ERW	1	UE	1	1								
FD 1 Handlungsfelder im Lehrberuf (1 ECTS STEOP)	2	PS	2	2								
PPS 1 Orientierungspraktikum (1 ECTS PPS STEOP)	2	PK + UE	2	2								
Zwischensumme Modul 01	7	0	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0

Modul E1-2 Ernährungspädagogik - Grundlagen des Unterrichtens I												
FD 2.1 Lernwege im Unterricht 1	3	PS	3		3							
FD 2.2 Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht	1	PS	1		1							
PPS 2 Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalysen	2	PK + UE	2		2							
Zwischensumme Modul 1-2	6		6	0	6	0	0	0	0	0	0	0

Modul E1-3 Ernährungspädagogik - Grundlagen des Unterrichtens II												
FD 3 Lernwege im Unterricht 2	3	PS	3			3						
PPS 3 Unterrichtsequenzen und Unterrichtsanalysen	4	PK + UE	4			4						
Zwischensumme Modul 1-3	7		7	0	0	7	0	0	0	0	0	0

Modul E2-1 Professionalisierung im Lehrberuf I												
FD 4.1 Kooperative Lernformen	2	PS	3				3					
PPS 4 Kompetenzorientiert Unterrichten 1	4	PK + UE	4				4					
Zwischensumme Modul 2-1	6		7	0	0	0	7	0	0	0	0	0

Modul E2-2 Professionalisierung im Lehrberuf II											
PR Berufspraktikum 2 (FD)		PR	2					2			
FD 5.1 Arbeitstraining in integr. Arbeitswelten	1	PS	2					2			
FD 5.2 L-Beurteilen; Prüfungsgestaltung	2	PS	3						3		
PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2	2	UE+PK	2					2			
PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht	2	UE+PK	2						2		
Zwischensumme Modul 2-2	7		11	0	0	0	0	6	5	0	0

Modul E2-3 Professionalisierung im Lehrberuf III											
FD 7 Schulautonome Vertiefungen	2	PS	3							3	
PPS Begleit-LV Reflexion Blockpraktikum in der Schule	1	UE+PK	1							1	
PPS 7.1 Schulautonome Vertiefungen	2	UE+PK	2							2	
PPS 7.2 Erwachsenenbildung	2	UE+PK	2							2	
Zwischensumme Modul 2-3	7		8	0	0	0	0	0	0	8	0

Modul E3-1 Naturwissenschaftliche Grundlagen der Humanernährung											
Naturwissenschaftliche Grundlagen 1	2	VO	2	2							
Naturwissenschaftliche Grundlagen 2	2	VO	2		2						
Grundlagen Hygiene	3	PS	3		3						
Sensorik	3	UE	2	2							
Zwischensumme Modul 3-1	10	0	9	4	5	0	0	0	0	0	0

Modul E3-2 Humanernährung I											
Ernährung des Menschen 1	3	VU	4			4					
Ernährung des Menschen 2	3	VU	4				4				
Welternährung - alternative Ernährungslehren	3	PS	3				3				
Zwischensumme Modul 3-2	9		11	0	0	4	7	0	0	0	0

Modul E3-3 Humanernährung II - Vertiefung											
Ernährungsmedizinische Grundlagen und Diätetik	2	VO	3								3
Küchenmanagement 5 Fachpraktische Übungen zur Diätetik	3	UE	2								2
FD 8 Ernährungskommunikation - E-Beratung	2	PS	3								3
Zwischensumme Modul 3-3	7	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8

Modul E4 Lebensmitteltechnologie											
Grundlagen der LMTechnologie	2	VO	3					3			
Lebensmitteltechnologie 1	2	PS	3					3			
Lebensmitteltechnologie 1	1	EX	1					1			
Lebensmitteltechnologie 2	2	PS	3						3		
Lebensmitteltechnologie 2	1	EX	1						1		
FD 6.1 Lebensmitteltechnologie	2	PS	2						2		
Zwischensumme Modul 4	10	0	13	0	0	0	0	7	6	0	0

Modul E5-1 Küchenmanagement I und Betriebsorganisation I - Grundlagen											
Fachtheorie Küchenmanagement 1	2	PS	2	2							
Küchenmanagement 1	5	UE	4	4							
Betriebsorganisation 1	2	PS	2	2							
Grundlagen der Arbeitswissenschaften 1	2	PS	1	1							
Arbeitsanalysen	1	UE	1	1							
Zwischensumme Modul 5-1	12	0	10	10	0	0	0	0	0	0	0

Modul E5-2: Küchenmanagement II - Restaurantküchenmanagement											
Fachtheorie Küchenmanagement 2	2	PS	2		2						
Küchenmanagement 2	5	UE	4		4						
Fachtheorie Küchenmanagement 3	1	PS	2			2					
Küchenmanagement 3	5	UE	4			4					
Zwischensumme Modul 5-2	13		12	0	6	6	0	0	0	0	0

Modul E5-3 Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung											
Fachtheorie Gemeinschaftsverpflegung	2	PS	2						2		
Küchenmanagement 4 Betriebsküche	5	UE	4						4		
FD 6.2 Küchenmanagement	2	PS	2						2		
Zwischensumme Modul 5-3	9	0	8	0	0	0	0	0	8	0	0

Modul E6-1 Restaurantmanagement I - Grundlagen											
Fachtheorie Restaurantmanagement 1	2	PS	3		3						
Restaurantmanagement 1 Grundlagen Serviertechniken	3	UE	2		2						
Fachtheorie Restaurantmanagement 2	2	PS	3			3					
Restaurantmanagement 2 Tagesmahlzeiten, Büffet	3	UE	2			2					
Getränke 1	2	PS	2		2						
Getränkemanagement 1	1	UE	1		1						
Zwischensumme Modul 6-1	13		13	0	8	5	0	0	0	0	0

Modul E6-2 Restaurantmanagement II - Spezialisierungen											
Fachtheorie Restaurantmanagement 3 Spezialgedecke	2	PS	3							3	
Restaurantmanagement 3 Spezialgedecke (Englisch als U	3	UE	2							2	
Getränke 2	2	PS	2							2	
Getränkemanagement 2	1	UE	1							1	
Getränke 3	2	PS	2								2
Getränkemanagement 3	1	UE	1								1
Zwischensumme Modul 6-2	11		11	0	0	0	0	0	0	8	3

Modul E7-1 Betriebsorganisation II - Vertiefung											
Betriebsorganisation 2	2	PS	2				2				
Grundlagen der Arbeitswissenschaften 2	2	PS	2				2				
Veranstaltungsmanagement 1 und 2	2	PS	3				2	1			
Veranstaltungsmanagement 1 und 2 (Küchen- und Servier	2	UE	2				1	1			
FD 4.2 Projektmanagement	3	UE	3				3				
Berufspraktikum 1 (FW)		PR	3				3				
Zwischensumme Modul 7-1	11	0	15	0	0	0	13	2	0	0	0
Modul E7-2 Betriebsorganisation III - Spezialisierung											
Sozialmanagement	2	PS	2								2
Sozialmanagement	1	EX	1								1
PPS 8 alternative Ausbildungsstätten	4	UE + PK	4								4
Zwischensumme Modul 7-2	7		7	0	0	0	0	0	0	0	7
Wahlpflichtmodul											
WPM 1 Fachwiss. Vertiefung Lernfeld Haushalt	6	PS	6					3	3		
WPM 2 Gesundheitsförderung	6	PS	6					3	3		
WPM 3 Vertiefung Lebensmitteltechnologie	6	PS	6					3	3		
WPM 4 aktuelles Studienfeld	6	PS	6					3	3		
Zwischensumme Wahlpflichtmodul	6		6	0	0	0	0	3	3	0	0
Summe Pflichtmodule											
	158		228	31	31	29	31	26	28	27	25
freies Wahlfach											
	6		6					3	3		
aus wirtschaftswissenschaftlichen Bezugswissenschaften			6					3	3		
aus sozialwissenschaftlichen Bezugswissenschaften			6					3	3		
aus naturwissenschaftlichen Bezugswissenschaften			6					3	3		
Bachelorarbeit			6							3	3
Summen gesamt	164		240	31	31	29	31	29	31	30	28

7.1 Lehrveranstaltungsübersicht

Lehrveranstaltungsübersicht BWG Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich „Ernährung“					
Semester LV-Nr.	Lehrveranstaltungstitel-Titel	LV-Typ	ECTS	SWSt.	Sem.
	Modul: BWGBP1 Grundlagen des Lehrberufs 1				
	Einführung in erziehungswissenschaftliches Denken	VU	2	1,5	1
	Theorien, Konzepte und Kategorien der Bildungswissenschaften	VO	1	1	1
	Wissenschaftliche Literatur und eigenes Schreiben	UE	1	1	1
	Lernen und Entwicklung im Jugendalter	UV	1	1	1
	Grundlagen der inklusiven Pädagogik (2 ECTS IP)	VO	2	1,5	1
	Einführung in die Unterrichtstätigkeit – Teil BWG (STEOP)	SE	1	1	1
	Modul: BWGBP2 Grundlagen des Lehrberufs 2				
	Pädagogische Psychologie für Schule und Unterricht	VU	2	2	2 + 3
	Unterricht beobachten, planen und gestalten	UE + PR	2+1,5	1,5+0	2 + 3
	Lehrer/innen-Rolle reflektieren	UE + PR	2+1,5	1+0	2 + 3
	Sozialwissenschaftliche Forschungsmethoden und Technik wissenschaftlichen Arbeitens	SE	2	2	2 + 3
	Allgemeine Didaktik und Methodik	VO	2	1,5	2 + 3
	Modul: BWGBP3 Bildung, Schule und Gesellschaft				
	Diversität und Inklusion: Vielfalt(en) in der Schule unter Berücksichtigung religiöser und kultureller Fragestellungen (2 ECTS IP)	SE	2	1	4
	Schule und Gesellschaft	PS	2	2	4
	Modul: BWGBP4 Grundlagen der Berufspädagogik				
	Berufsbildungswesen im historischen und internationalen Kontext	SE	2	2	4 + 5
	Einführung in die Berufs- und Betriebspädagogik	SE	3	2	4 + 5
	Rahmenbedingungen beruflicher Bildung	SE	3	2	4 + 5
	Modul: BWGBP5 Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren				
	Classroom Management, Unterrichten mit neuen Technologien	SE	2	1	6 + 7
	Lehr- und Lernarrangements planen, gestalten und evaluieren, inkl. Erkennen, Verstehen, Interpretieren als Grundlage pädagogischen Handelns (1 ECTS IP)	SE + PR	2+2	2+0	6 + 7
	Schulrechtliche Grundlagen		1	1	6 + 7
	(1 ECTS IP)	SE			6 + 7
	Weiterentwicklung der Professionskompetenz (2 ECTS IP)	UE + PR	2+2	2+0	6 + 7
	Modul: BWGBP6 Qualitätsentwicklung in der Berufspädagogik				
	Didaktik und Methodik berufsbildenden Lernens	SE	2	1,5	7
	Unterrichtsplanung im Kontext der speziellen Situation berufsbildender Schulen	SE	2	1,5	7
	Evaluation und QIBB in der Berufsbildung und deren Umsetzung im Berufsfeld	UE	2	1,5	7
	Modul: BWGBP7 Spezifische Aspekte von Berufspädagogik				
	Umgang mit Heterogenität an berufsbildenden Schulen (2 ECTS IP)	SE	2	1	8
	Psychosoziale Herausforderungen an berufsbildenden Schulen	SE	2	1	8
	Demokratie und Werteerziehung	SE	1	1	8
	Arbeiten am Fall – Förderdiagnostik und Lernprozessbegleitung; Unterrichtsreflexion und Kommunikationsfähigkeiten (2 ECTS IP)	UE	2	1	8
	Freizeitpädagogische und heimerzieherische Aspekte beruflicher Ausbildung	UE + EX	2	1	8
	Interreligiöse Bildung	UE	2	1	8

Lehrveranstaltungsübersicht Fachdidaktik Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich „Ernährung“					
LV-Nr.	Lehrveranstaltungstitel-Titel	LV-Typ	ECTS	SWSt.	Sem.
	Modul: Ernährungspädagogik - Einführung/E1-1				
	FW Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe	PS	2	1	1
	UE zum PS fachwissenschaftliche Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe – Einführung in fachwissenschaftliches Arbeiten	UE	1	1	1
	Ernährung des Menschen - sozialwissenschaftliche Grundlagen	VO	2	1	1
	FD 1: Handlungsfelder im Lehrberuf	PS	2	2	1
	PPS 1: Orientierungspraktikum	UE+PK	2	2	1
	Modul: Ernährungspädagogik - Grundlagen des Unterrichtens I/E1-2				
	FD 2.1: Lernwege im Unterricht 1	PS	3	3	2
	FD 2.2: Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht	PS	1	1	2
	PPS 2: Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalysen	UE+PK	2	2	2
	Modul: Ernährungspädagogik - Grundlagen des Unterrichtens II/E1-3				
	FD 3: Lernwege im Ernährungsunterricht 2	PS	3	3	3
	PPS 3 Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalysen	UE+PK	4	4	3
	Modul: Professionalisierung im Lehrberuf I/E2-1				
	FD 4.2: Kooperative Lernformen	PS	3	2	4
	PPS 4 Kompetenzorientiert Unterrichten	UE+PK	4	4	4
	Modul: Professionalisierung im Lehrberuf II/E2-2				
	FD 5.1: Arbeitstraining in integrativen Arbeitswelten	PS	2	1	5/6
	Berufspraktikum Teil 2 (FD)	PR	2	0	5/6
	FD 5.2: Leistungsbeurteilung und Prüfungsgestaltung	PS	3	2	5/6
	PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2	UE+PK	2	2	5/6
	PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht	UE+PK	2	2	5/6
	Modul: Professionalisierung im Lehrberuf III/E2-3				
	Fachdidaktik 7: Schulautonome Vertiefungen	PS	3	2	7
	PPS 7.1 schulische Schwerpunktbildungen	UE+PK	2	2	7
	PPS 7.2 Erwachsenenbildung	UE+PK	2	2	7
	PPS Begleitlehrveranstaltung zum Blockpraktikum in der Schule	UE	1	1	7

Lehrveranstaltungsübersicht Fachwissenschaften/Fachdidaktik Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich „Ernährung“					
LV-Nr.	Lehrveranstaltungstitel-Titel	LV-Typ	ECTS	SWSt.	Sem.
	Modul: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Humanernährung/E3-1				
	Naturwissenschaftliche Grundlagen 1	VO	2	2	1./2.
	Naturwissenschaftliche Grundlagen 2	VO	2	2	1./2.
	Grundlagen Hygiene	PS	3	3	1./2.
	Sensorik	UE	2	3	1./2.
	Modul: Humanernährung I/E3-2				
	Ernährung des Menschen 1	VU	4	3	3./4.
	Ernährung des Menschen 2	VU	4	3	3./4.
	Welternährung - alternative Ernährungslehren	PS	3	3	3./4.
	Modul: Humanernährung II - Vertiefung/E3-3				
	Ernährungsmedizinische Grundlagen und Diätetik	VO	3	2	8
	Küchenmanagement 5: Fachpraktische Übungen zur Diätetik	UE	2	3	8
	Fachdidaktik 8: Ernährungskommunikation - Ernährungsberatung	PS	3	2	8
	Modul: Lebensmitteltechnologie/E4				
	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	VO	3	2	5./6.
	Lebensmitteltechnologie 1	PS	3	2	5./6.
	Lebensmitteltechnologie 1	EX	1	1	5./6.
	Lebensmitteltechnologie 2	PS	3	2	5./6.
	Lebensmitteltechnologie 2	EX	1	1	5./6.
	Fachdidaktik 6.1: Lebensmitteltechnologie	PS	2	2	5./6.
	Modul: Küchenmanagement I und Betriebsorganisation I Grundlagen/E5-1				
	Fachtheorie Küchenmanagement 1	PS	2	2	1
	Küchenmanagement 1	UE	4	5	1
	Betriebsorganisation 1	PS	2	2	1
	Grundlagen der Arbeitswissenschaften 1	PS	1	2	1
	Arbeitsanalysen	UE	1	1	1
	Modul: Küchenmanagement II - Restaurantküchenmanagement/E5-2				
	Fachtheorie Küchenmanagement 2	PS	2	2	2./3.
	Küchenmanagement 2	UE	4	5	2./3.
	Fachtheorie Küchenmanagement 3	PS	2	1	2./3.
	Küchenmanagement 3	UE	4	5	2./3.
	Modul: Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung/E5-3				
	Fachtheorie Gemeinschaftsverpflegung	PS	2	2	6
	Küchenmanagement 4: Betriebsküche	UE	4	5	6
	PS Fachdidaktik 6.2: Küchenmanagement	PS	2	2	6
	Modul: Restaurantmanagement I - Grundlagen/E6-1				
	Fachtheorie Restaurantmanagement 1	PS	3	2	2./3.
	Restaurantmanagement 1 – Grundlagen	UE	2	3	2./3.
	Fachtheorie Restaurantmanagement 2	PS	3	2	2./3.
	Restaurantmanagement 2 – Tagesmahlzeiten, Buffet	UE	2	3	2./3.
	Getränke 1	PS	2	2	2./3.
	Getränkemanagement 1	UE	1	1	2./3.
	Modul: Restaurantmanagement II - Spezialisierungen/E6-2				
	Fachtheorie Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache	PS	3	2	7./8.
	Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache	UE	2	3	7./8.
	Getränke 2	PS	2	2	7./8.
	Getränkemanagement 2	UE	1	1	7./8.
	Getränke 3	PS	2	2	7./8.
	Getränkemanagement 3	UE	1	1	7./8.
	Modul: Betriebsorganisation II - Vertiefung/E7-1				

	Betriebsorganisation 2	PS	2	2	4./5.
	Grundlagen der Arbeitswissenschaften 2	PS	2	2	4./5.
	Veranstaltungsmanagement 1	PS	2	1	4./5.
	Veranstaltungsmanagement 1 - UE	UE	1	1	4./5.
	Veranstaltungsmanagement 2	PS	1	1	4./5.
	Veranstaltungsmanagement 2 - UE	UE	1	1	4./5.
	Fachdidaktik 4.2 Projektmanagement	PS	3	3	4./5.
	Berufspraktikum 1 (FW)	PR	3	0	4./5.
	Modul: Betriebsorganisation III- Spezialisierung/E7-2				
	Sozialmanagement	PS	2	2	8
	Sozialmanagement	EX	1	1	8
	PPS 8 Alternative Ausbildungsstätten	UE+PK	4	4	8

7.2 Modulbeschreibungen

7.2.1 Modulbeschreibungen Bildungswissenschaftliche Grundlagen

7.2.1.1 Grundlagen des Lehrberufs 2

Bildungsbereich: Bildungswissenschaftliche Grundlagen
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Grundlagen des Lehrberufs 1/BWGBP1
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1
5. ECTS und SWSt. 8/7
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: • Reflexion der eigenen Lernbiographie im Hinblick auf Lernerfahrungen • Ergebnisse aus der Professionalisierungsforschung; Rollenwechsel von der Arbeitswelt zum Lehrer/zur Lehrerin; Dispositionen für Berufszufriedenheit und Berufserfolg als Lehrer/in • Bildungsbegriffe; pädagogische und schulpädagogische Grundbegriffe; Theorien und Konzepte der (Schul)pädagogik • entwicklungspsychologische Grundlagen und korrespondierende Forschungsergebnisse zum Kindes- und Jugendalter mit Schwerpunkt Adoleszenz; Forschungsergebnisse zu geschlechtsspezifischer Sozialisation und ihren Bedingungen • Lebenswelten und Perspektiven von Jugendlichen • Einführung in wissenschaftliches Arbeiten mit Bezug zum Berufsfeld • forschendes Lernen an Fragen des Lernens und des Berufs • Inklusive Pädagogik in allen Differenzbereichen • Basiskompetenzen für den Unterricht an berufsbildenden Schulen inkl. Leistungsbeurteilung
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die eigene (Schul-)Biographie reflektieren und die Entwicklung zur Lehrperson bewusst gestalten Die Studierenden thematisieren und reflektieren ihre bisherigen Lern- und Lehrerfahrungen und können diese für weitere Bildungserfahrungen nutzen. Die grundlegenden Theorien zu Bildung und Erziehung kennen und deren Bezüge zu Schule und Unterricht verstehen Die Studierenden kennen erziehungswissenschaftliche und (schul)pädagogische Grundbegriffe sowie Theorien und Konzepte der (Schul)pädagogik und können diese kritisch reflektieren. Studierende haben Klarheit über ihre eigenen ethisch/weltanschaulichen Prägungen und zeigen in ihrer pädagogischen Praxis Sicherheit im Umgang mit kultureller/religiöser Vielfalt und deren Konfliktfeldern. Grundlegende Theorien sowie Forschungszugänge und -befunde der Entwicklungspsychologie kennen und deren Bedeutung für Schule und Unterricht verstehen Die Studierenden kennen entwicklungspsychologische Grundlagen und korrespondierende Forschungsergebnisse zum Kindes- (z. B. Entwicklung des Spiels, kognitive Entwicklung, soziale Entwicklung,

moralische Entwicklung) und Jugendalter (z. B. Pubertät, Identitätsentwicklung, Entwicklungsaufgaben). Sie sind mit den Lebenswelten und Perspektiven von Jugendlichen vertraut und verfügen über Wissen zu pädagogischen Konzepten für die Arbeit mit Kindern und Jugendlichen (z. B. Erziehungsstile, Reformpädagogik). Die Studierenden haben grundlegende Kenntnisse über geschlechtsspezifische Entwicklung und Sozialisation sowie über deren familiäre, gesellschaftliche und schulische Bedingungen. Die Studierenden können das erworbene Wissen anhand von Fallbeispielen einsetzen. Sie sind in der Lage, Ideen zu entwickeln, wie die Lebenswelten von Kindern und Jugendlichen in der Schule einbezogen werden können. Die Studierenden sind bereit, die Bedürfnisse von Jugendlichen zu erkunden und im Schulalltag explizit zu berücksichtigen. Die Studierenden beschreiben und diskutieren grundlegende Konzepte der inklusiven Pädagogik in der beruflichen Bildung, analysieren theoriebasiert Situationen der (eigenen) beruflichen Praxis in Bezug auf exkludierende und inkludierende Praktiken und leiten mögliche Konsequenzen für die (Weiter-)entwicklung ihres beruflichen Handelns ab Mit Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens vertraut werden und Zugang zu forschendem Lernen gewinnen Die Studierenden beherrschen zentrale Techniken wissenschaftlichen Arbeitens und wenden diese in ihrer Arbeit an. Die Studierende können wissenschaftliche und sonstige Literatur kritisch rezipieren und für ihre Arbeit auswerten. Mit dem grundlegenden Wissen über Unterricht und Unterrichtsgestaltung vertraut werden.
9. Lehr- und Lernmethoden siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH ÖÖ

Modulspiegel PH OÖ/PH Salzburg				BWGBP1		1. Sem.		
Workload				200 Std./8 ECTS				
BWG	8 ECTS	IP	2 ECTS	PPS		STEOP		1 ECTS
LV-Typ			ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
VU: Einführung in erziehungswissenschaftliches Denken			2	1,5	18	32	npi	
VO: Theorien, Konzepte und Kategorien der Bildungswissenschaften			1	1	12	13	npi	
UE: Wissenschaftliche Literatur und eigenes Schreiben			1	1	12	13	pi	
UV: Lernen und Entwicklung im Jugendalter			1	1	12	13	pi	
VO: Grundlagen der inklusiven Pädagogik (2 ECTS IP)			2	1,5	18	32	npi	
SE: Einführung in die Unterrichtstätigkeit – Teil BWG (STEOP)			1	1	12	13	pi	

7.2.1.2 Grundlagen des Lehrberufs 2

Bildungsbereich: Bildungswissenschaftliche Grundlagen
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Grundlagen des Lehrberufs 2/BWGBP2
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2
5. ECTS und SWSt. 13/8
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: • aktuelle Theorien und Forschungsbefunde zu Themen der Pädagogischen Psychologie (z.B. Lerntheorien, individuelle Unterschiede im Lernen und Lernstörungen, Lernstrategien, Motivation, Emotion, Selbstregulation, Problemlösen und Kreativität, Lernen und Bewerten) • Aneignung wichtiger Theorien und Modelle, die für die eigene Unterrichtsplanung, -gestaltung und -auswertung relevant sind • unterschiedliche Facetten des Lehrberufs im Praktikum beobachten und analysieren • sozialwissenschaftliche Forschungsmethoden (Einführung in grundlegende quantitative oder qualitative Vorbereitungs-, Durchführungs- und Auswertungsverfahren)
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die grundlegenden Theorien sowie Forschungszugänge und -befunde zu Lehr-Lernprozessen kennen und deren Bedeutung für Schule und Unterricht verstehen Die Studierenden weisen Basiswissen hinsichtlich pädagogisch-psychologischer Forschung auf und sind mit den diesbezüglichen Ergebnissen der Unterrichtsforschung vertraut. Sie verfügen über Wissen zu kognitiven und nicht-kognitiven Prozessen in Schule und Unterricht. Die Studierenden können ihr Wissen auf eigene Erfahrungen anwenden und diese Erfahrungen anhand des neu erworbenen Wissens reflektieren. Sie können die Eingangsvoraussetzung von Lernenden sowie zentrale Schritte im Lernprozess diagnostizieren. Die Studierenden entwickeln Ziele und Strategien, wie sie die Erkenntnisse im eigenen Unterricht umsetzen können. Grundlagen des empirischen Forschens im Fokus eines forschenden Lernens beherrschen Die Studierenden kennen Methoden empirischer Bildungsforschung und Möglichkeiten der Selbst- und Fremdevaluation zur Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung von Unterricht. Sie können empirische Forschungsergebnisse im Hinblick darauf beurteilen, wie sie im Allgemeinen zustande kommen und welche Tragweite sie haben bzw. welchen Restriktionen sie unterliegen. Die Studierenden können eigene Forschungs- bzw. Erkundungsprojekte planen und durchführen und Daten mit grundlegenden quantitativen oder qualitativen Analyseverfahren auswerten. Die Studierenden entwickeln eine evaluative Haltung, die ihnen erlaubt, aus selbst eingeholtem Feedback ebenso wie aus Ergebnissen von vergleichenden Leistungserhebungen und Forschungsarbeiten Hinweise für die Weiterentwicklung von Unterricht abzuleiten und umzusetzen. Die Qualitätskriterien von Unterricht in Theorie und Praxis verstehen und erkennen

Die Studierenden kennen die aktuellen Ergebnisse der Unterrichtsforschung über lernförderlichen Unterricht sowie Qualitätskriterien für derartigen Unterricht. Ihnen sind Gestaltungsgrundlagen für lernförderlichen Unterricht vertraut.
Die Studierenden können Unterricht anhand von Kriterien lernförderlichen Unterrichts analysieren und beurteilen; sie sind mit Anleitung in der Lage, Unterrichtssequenzen anhand didaktischer Kriterien zu gestalten.
9. Lehr- und Lernmethoden siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel PH OÖ/PH Salzburg				BWGBP2		2. + 3. Sem.		
Workload				325 Std. /13 ECTS				
BWG	6 ECTS	IP		PPS	3+4 ECTS	STEOP		
LV-Typ			ECTS 2. 3.	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
VU Pädagogische Psychologie für Schule und Unterricht			2	2	24	26	npi	
UE + PK in der eigener beruflichen Tätigkeit: Unterricht beobachten, planen und gestalten			2+1,5	1,5+0	18	69,5		
UE + PK in der eigener beruflichen Tätigkeit: Lehrer/innen-Rolle reflektieren			2+1,5	1+0	12	75,5		
SE: Sozialwissenschaftliche Forschungsmethoden und Technik wissenschaftlichen Arbeitens			2	2	24	26	pi	
VO: Allgemeine Didaktik und Methodik			2	1,5	18	32	npi	

7.2.1.3 Bildung, Schule und Gesellschaft

Bildungsbereich: Bildungswissenschaftliche Grundlagen
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Bildung, Schule und Gesellschaft/BWGBP3
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1
5. ECTS und SWSt. 4/3
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: • grundlegende Theorien der Schule und deren historisch-gesellschaftliche Betrachtungen • aktuelle Theorien und Forschungsergebnisse zu Heterogenität/Diversität und Inklusion • Konzepte und Modelle zum wirkungsvollen schulischen Umgang mit Heterogenität/Di-versität • Religionen und Wertesysteme und ihr möglicher Beitrag interkulturellen/interreligiösen Zusammenlebens in der Schule – Konzepte und Modelle • Konzepte und Methoden zu Demokratie- und Werterziehung
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Das Bildungssystem in seiner sozialen Bedingtheit und Bedeutung verstehen und Bezüge zu Lernen, Schule und Lehrberuf herstellen Die Studierenden kennen Schultheorien im historischen und gesellschaftlichen Kontext. Sie kennen die Lehrpläne österreichischer berufsbildender Schulen, können diese kritisch bewerten und verstehen ihre unterrichtliche Bedeutung. Die Studierenden kennen die gesellschaftlichen Funktionen und Bedingungen von Schule und verstehen deren Auswirkungen auf Lernen und den Lehrberuf. Unterrichtliches Handeln unter den Bedingungen von Heterogenität konzipieren, gestalten und reflektieren Die Studierenden kennen pädagogische Chancen und Herausforderungen durch soziale Herkunft, Geschlecht, unterschiedliche Leistungsfähigkeit, ethnischen, kulturellen, religiösen und Wertepluralismus sowie Sprachenvielfalt. Sie können den Umgang damit kritisch reflektieren. Die Studierenden entwickeln ein differenziertes Bild multireligiös geprägter Gesellschaften heute und verfügen über grundlegende Kenntnis verschiedener Religionen samt ihrer kultureller Konnotationen Sie kennen Konzepte und Modelle zu Diversität und Inklusion. Sie können diese zur Analyse schulischer Situationen sowie zur Planung und Gestaltung von Unterricht sowie des Schullebens anwenden und sind fähig, Strategien zur individuellen Förderung sowie zur institutionellen Reduktion von Benachteiligungen zu entwerfen. Die Studierenden kennen verschiedene Konzepte der Demokratie- und Werterziehung und deren praktische Umsetzungsmöglichkeiten im Unterricht.
9. Lehr- und Lernmethoden siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch

12. Durchführende Institution PH OÖ, PH Salzburg
--

Modulspiegel PH OÖ/PH Salzburg				BWGBP3		4. Sem.		
Workload				100 Std. /4 ECTS				
BWG	4 ECTS	IP	2	PPS		STEOP		
LV-Typ			ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
SE: Diversität und Inklusion: Vielfalt(en) in der Schule unter Berücksichtigung religiöser und kultureller Fragestellungen (2 ECTS IP)			2	1	12	38	pi	
PS: Schule und Gesellschaft			2	2	24	26	pi	

7.2.1.4 Grundlagen der Berufspädagogik

Bildungsbereich: Bildungswissenschaftliche Grundlagen
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Grundlagen der Berufspädagogik/BWGBP4
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2
5. ECTS und SWSt. 8/6
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: • begriffliche Strukturierung des Feldes Beruf versus Arbeit (mit den Teilbereichen Entstehung, Funktion und Systematik von Berufen, Berufsfelder, Kompetenzen, Schlüsselqualifikationen, ...) • Rahmenbedingungen und Organisationsformen der Berufs- und Betriebspädagogik • Zusammenhänge zwischen Beruf, Pädagogik und Wirtschaft - die Rolle der Sozialpartner und der Politik inkl. Arbeitsrecht • Akteure der Berufspädagogik - Lehrer/innen an berufsbildenden Schulen, Ausbilder/innen in den Betrieben, Lernende
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Berufsbildendes Schulwesen in den Bereichen der Berufspädagogik mit besonderer Berücksichtigung der Lehrlings- und Alterssituation (14+ bzw. 15+) kennen Die Studierenden kennen die Relevanz und Angebote der Berufs- und Betriebspädagogik und deren Organisationsformen. Die Studierenden kennen die Entwicklung der Berufspädagogik, das österreichische Schulsystem sowie die duale Ausbildung bis hin zu Lernkooperationen. Sie kennen andere berufsbildende Schulen und die Unterrichtsprinzipien der Berufsausbildung. Die Studierenden können ihre eigenen Erfahrungen anwenden und diese anhand des neu erworbenen Wissens reflektieren. Sie kennen die Eingangsvoraussetzung von Lernenden bzw. deren Schulbiographien und Rollenbilder. Die Studierenden sind mit den Themen und Herausforderungen der Berufspädagogik, den Konzepten und Theorien mit berufspädagogischer Relevanz sowie mit den Persönlichkeitstheorien vom arbeitenden Menschen und deren Bedeutung für den eigenen Unterricht vertraut. Zusammenhänge zwischen Beruf, Pädagogik und Wirtschaft sowie geistige, politische, soziale, wirtschaftliche Strömungen unter besonderer Berücksichtigung Jugendlicher herstellen können Die Studierenden weisen Basiswissen hinsichtlich der Grundzüge des österreichischen und des europäischen politischen Systems und des Verfassungssystems in ausgewählten Bereichen auf. Die Studierenden kennen die Entwicklung und Kennzeichnung der modernen Gesellschaft und die Rolle der Politik darin. Die Studierenden haben grundlegende Kenntnisse über Struktur und Funktion der einzelnen gesellschaftlichen Teilsysteme wie Wirtschaft, Wissenschaft, Bildung und Medien, Sozial- und Gesundheitssysteme usw. und ihre Verflechtung mit dem politischen System.
9. Lehr- und Lernmethoden siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen

10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel PH OÖ/PH Salzburg				BWGBP4		4. +5. Sem.		
Workload				200 Std./8 ECTS				
BWG	8 ECTS	IP		PPS		STEOP		
LV-Typ			ECTS 4. 5.	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
SE: Berufsbildungswesen im historischen und internationalen Kontext			2	2	24	26	pi	
SE: Einführung in die Berufs- und Betriebspädagogik			3	2	24	51	pi	
SE: Rahmenbedingungen beruflicher Bildung			3	2	24	51	pi	

7.2.1.5 Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren

Bildungsbereich: Bildungswissenschaftliche Grundlagen
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren/BWGBP5
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2
5. ECTS und SWSt. 11/6
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: • Unterrichtsplanung, -gestaltung und -auswertung unter Berücksichtigung von Individualisierung und Differenzierung • innovative Lern- und Lehrkulturen • Classroom Management – Kommunikation und Interaktion • Lehren und Lernen mit Medien und neuen Technologien • schulrechtliche Grundlagen
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Über ein breites Spektrum an Methoden und Medien zur Unterrichtsgestaltung verfügen, diese situationsadäquat und unter dem Aspekt der Differenzierung und Individualisierung im pädagogischen Handlungsfeld verwenden Die Studierenden kennen ein breites Spektrum an Methoden und Medien zur Unterrichtsgestaltung und verwenden diese situationsadäquat und vielfältig im pädagogischen Handlungsfeld. Die Studierenden kennen Konzepte der Differenzierung und Individualisierung und können diese in der Praxis umsetzen Die Studierenden verfügen über Konzepte und Methoden des Classroom-Managements und fördern soziale Prozesse und Strukturen in Schulklassen. Die Studierenden beurteilen Lernprozesse und Lernergebnisse kompetenzorientiert. Lernprozesse forschungsbasiert gestalten, die berufliche Praxis aus verschiedenen Perspektiven reflektieren und daraus Konsequenzen zur persönlichen professionsbezogenen Weiterentwicklung ziehen Die Studierenden gestalten Lernprozesse forschungsbasiert und sind kompetent, diese Planungen auszuführen und zu reflektieren. Die Studierenden analysieren und reflektieren Situationen der beruflichen Praxis aus verschiedenen Perspektiven und ziehen Konsequenzen zur Weiterentwicklung der pädagogischen Praxis und ihrer eigenen Kompetenzen. Kenntnis und Anwendung entsprechender schulrechtlicher Vorschriften Die Studierenden können anhand schulrechtlicher Grundlagen gesetzlich fundierte Entscheidungen treffen.
9. Lehr- und Lernmethoden siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch

12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel PH OÖ/PH Salzburg				BWGBP5		6.+7. Sem.		
Workload				275 Std./11 ECTS				
BWG	3 ECTS	IP	3	PPS	4+4 ECTS	STEOP		
LV-Typ			ECTS 6. 7.	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
SE Classroom Management, Unterrichten mit neuen Technologien			2	1	12	38	pi	
SE + PK in der eigenen beruflichen Tätigkeit: Lehr- und Lernarrangements planen, gestalten und evaluieren, inkl. Erkennen, Verstehen, Interpretieren als Grundlage pädagogischen Handelns (1 ECTS IP)			2+2	2+0	24	76	pi	
SE: Schulrechtliche Grundlagen			1	1	12	13	pi	
UE + PK in der eigenen beruflichen Tätigkeit: Weiterentwicklung der Professionskompetenz (2 ECTS IP)			2+2	2+0	24	76	pi	

7.2.1.6 Qualitätsentwicklung in der Berufspädagogik

Bildungsbereich: Bildungswissenschaftliche Grundlagen
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Qualitätsentwicklung in der Berufspädagogik/BWGBP6
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1
5. ECTS und SWSt. 6/4,5
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: • allgemeine Didaktik und Methodik des beruflichen Lernens (z.B. berufsmotorisches Lernen, experimentelles Lernen, Erfahrungslernen) • Unterrichtsplanung in der speziellen Situation berufsbildender Schulen • Classroom-Management in der beruflichen Ausbildung • Medienpädagogik mit Fokus Berufsbildung • QIBB und das berufsbildende Schulwesen
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Berufsbezogene Vermittlungsprozesse kennen und deren Bedeutung verstehen Die Studierenden weisen vertieftes Wissen hinsichtlich beruflicher Didaktik und Methodik auf und sind mit den diesbezüglichen Forschungsergebnissen vertraut. Sie kennen die Unterschiede zwischen beruflicher und allgemeiner Didaktik. Die Studierenden können ihr Wissen auf eigene Erfahrungen anwenden und diese Erfahrungen anhand des neu erworbenen Wissens reflektieren. Sie können die Eingangsvoraussetzung von Lernenden sowie zentrale Schritte im Lernprozess diagnostizieren. Die Studierenden entwickeln Ziele und Strategien, wie sie die Erkenntnisse im eigenen Unterricht umsetzen können. Die Qualitätskriterien von Unterricht in beruflichen Schulen in Theorie und Praxis verstehen und erkennen Die Studierenden kennen aktuelle Ergebnisse der Unterrichtsforschung. Sie kennen lernförderliche Maßnahmen und können diese selbst anwenden und auswerten. Die Studierenden können Unterricht anhand von Kriterien guten Unterrichts analysieren und beurteilen; sie sind mit Anleitung in der Lage, Unterrichtssequenzen anhand didaktischer Kriterien zu gestalten, umzusetzen und zu evaluieren. Methoden der Qualitätssicherung für Weiterentwicklung im Unterricht und Schule nützen Die Bedeutung von Medien im Vermittlungsprozess kennen und reflektieren Die Studierenden kennen unterschiedliche Medien berufsbezogenen Lehrens und können diese zielgerichtet im Unterricht einsetzen. Die Studierenden kennen den Nutzen und die Grenzen von Medien und können ihren eigenen Medieneinsatz begründen und kritisch reflektieren.
9. Lehr- und Lernmethoden siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen

10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel PH OÖ				BWGBP6		7. Sem.		
Workload				150 Std./6 ECTS				
BWG	6 ECTS	IP		PPS		STEOP		
LV-Typ			ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
SE: Didaktik und Methodik berufsbildenden Lernens			2	1,5	18	32	pi	
SE: Unterrichtsplanung im Kontext der speziellen Situation berufsbildender Schulen			2	1,5	18	32	pi	
UE: Evaluation und QIBB in der Berufsbildung und deren Umsetzung im Berufsfeld			2	1,5	18	32	pi	
Bachelorarbeit			3	0	0	75		

7.2.1.7 Spezifische Aspekte von Berufspädagogik

Bildungsbereich: Bildungswissenschaftliche Grundlagen
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Spezifische Aspekte von Berufspädagogik/BWGBP7
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1
5. ECTS und SWSt. 7/5
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: • Wirtschaftsethik (Ökonomien, Flexibilisierung, Internationalisierung,) • pädagogische Diagnose, Förderung und Beratung • Inklusion an berufsbildenden Schulen und am Arbeitsplatz • Diversität - Interkulturalität - Interreligiosität • Psychohygiene (Mobbing, Burn-out, Gewalt- und Suchtprävention,) • spezielle Anforderungen an Lehrer/innen an berufsbildenden Schulen (z.B. Angebote der Freizeitpädagogik, Internatsdienst, ...) • Lehrer/in als Erzieher/in im Kontext unterschiedlicher Unterrichtszeitmodelle der Berufsbildung (inkl. Praktikumsmöglichkeit) • Religionen und Wertesysteme – eine vertiefte Zusammenschau und ihre Anwendung auf das berufsbildende Schulwesen • Pädagogik und Psychologie der Freizeitpädagogik und gesetzliche Rahmenbedingungen, Freizeitgestaltung, Erziehverhalten. • die Rolle der Politik bei der Behandlung und Lösung gesellschaftlicher Probleme
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Unterschiedliche Kompetenzen und Lernbedarfe feststellen und differentielle Lernförderung erstellen Die Studierenden vermögen ethische Fragstellungen in unterschiedlichen Dimensionen ökonomischer Entwicklungen sowohl in lokaler als auch globaler Perspektive zu erkennen und zu benennen. Die Studierenden sind in der Lage, Bildungsprozesse an berufsbildenden Schulen im Horizont von pädagogischer Diagnose, Förderung, Beratung und Inklusion zu planen und zu realisieren. Die Studierenden verfügen über fachwissenschaftliche, didaktische und methodische Kenntnisse, berufliche und persönliche Bildung an berufsbildenden Schulen als Lernprozesse in Konstellationen interkultureller und interreligiöser Diversität zu verstehen, zu planen und zu realisieren. Fachwissenschaftliche, didaktische und methodische Konzepte von Freizeitpädagogik und der Internatserziehung kennen Studierende vertiefen ihr Wissen über ein multireligiös geprägter Gesellschaften und verfügen über weiterführende Kenntnisse verschiedener Religionen samt ihren kultureller Konnotationen Bildungsprozesse im Heim-, Freizeit- bzw. Internatsbereich pädagogisch kompetent gestalten Die Rolle der Politik bei der Behandlung und Lösung gesellschaftlicher Probleme erkennen , gesellschaftliche Zusammenhänge analysieren und interpretieren
9. Lehr- und Lernmethoden siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Modulteilprüfungen (Lehrveranstaltungsprüfungen)

11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel PH OÖ				BWGBP6		8. Sem.		
Workload				175 Std./7 ECTS				
BWG	7 ECTS	IP	2-4 ECTS	PPS		STEOP		
LV-Typ			ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
SE: Umgang mit Heterogenität an berufsbildenden Schulen (2 ECTS IP)			2	1	12	38	pi	
SE: Psychosoziale Herausforderungen an berufsbildenden Schulen			2	1	12	38	pi	
SE: Demokratie und Werteerziehung			1	1	12	13	pi	
WAHL-LV 1: UE Arbeiten am Fall – Förderdiagnostik und Lernprozessbegleitung; Unterrichtsreflexion und Kommunikationsfähigkeiten (2 ECTS IP)			2	1	12	38	pi	
WAHL-LV 2: UE+EX Freizeitpädagogische und heimerzieherische Aspekte beruflicher Ausbildung			2	1	12	38	pi	
WAHL-LV 3: UE Interreligiöse Bildung			2	1	12	38	pi	

7.2.2 Modulbeschreibungen Fachdidaktik

7.2.2.1 Ernährungspädagogik - Einführung

Bildungsbereich: Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Ernährungspädagogik - Einführung/E1-1
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS und SWSt. 9 ECTS / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen Keine
7. Inhalt PS Fachwissenschaftliche Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe (2 ECTS, davon 1 ECTS STEOP) Dimensionen des Lernfelds Ernährung des Menschen; Naturwissenschaftliche, gesellschaftswissenschaftliche und wirtschaftswissenschaftliche Bezugswissenschaften und ihre methodischen Zugänge zum Fachbereich Ernährung (Modi der Erschließung des Gegenstandes) aufgezeigt an beispielhaften Lernanlässen; UE zum PS fachwissenschaftliche Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe – Einführung in fachwissenschaftliches Arbeiten (1 ECTS) Überblick über die Methoden wissenschaftlichen Arbeitens in den einzelnen Bezugswissenschaften; Kennenlernen einschlägiger Fachliteratur/Periodika; Techniken der Literaturrecherche, Umgang mit wissenschaftlichen Texten, Regeln wissenschaftlichen Schreibens: Entwicklung von Fragestellungen, Erstellen von Dokumentationen und Präsentationen, Zitate und Quellenangaben; Englisch als Wissenschaftssprache ; VO Ernährung des Menschen - sozialwissenschaftliche Grundlagen (2 ECTS) Überblick über die wichtigsten Meilensteine in der Geschichte der Ernährung des Menschen; Soziokulturelle Grundlagen der Ernährung des Menschen, Merkmale von Esskulturen, Normen und Nahrungstabus; Abgrenzung zu Sonderkostformen und Außenseiterdiäten; Trends und Entwicklungen im Ernährungshandeln und Essverhalten; Entwicklung des menschlichen Essverhaltens: biologische, psychologische und soziale Determinanten des Essverhaltens. Merkmale individueller Ernährungsbiografien; Grundlagen der Verhaltensmodifikation: Essen und Gewohnheitsbildung, Möglichkeiten und Grenzen der Änderungen des Essverhaltens; PS Fachdidaktik 1: Handlungsfelder im Lehrberuf (2 ECTS) (davon 1 ECTS STEOP) Aufgaben und Handlungsfelder der Akteure im ernährungswirtschaftlichen Berufsfeld; relevante Lehrpläne der einschlägigen Schulen und Ausbildungswege; Berufsfelder und ihre Zuständigkeiten in Ernährungsbildung, -beratung und -therapie. Ebenen und Stilmittel der Ernährungskommunikation (Ernährungsinformation, -aufklärung, -beratung, -therapie); Aufgaben der Ernährungspädagogik (Ernährungsbildung, Ernährungserziehung) und ihre Legitimationen (Gesundheit, Bildung für Nachhaltige Entwicklung); PPS 1 Orientierungspraktikum (davon 1 ECTS STEOP) Gezielte Beobachtungen und Selbstreflexionen zu den Handlungsfeldern im Lehrberuf (Unterrichten,

Erziehen, Beraten, Beurteilen, Administrieren, Innovieren); strukturierte Beobachtungen und Rückmeldungen zu den situativen Bedingungen des Lehrens und Lernens in den fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichtsfächern des gewählten Fachbereichs;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • sind in der Lage, die Ernährung des Menschen mehrdimensional und mehrperspektivisch zu verstehen. • verorten ihr zukünftiges Handeln und reflektieren ihre Rolle als Lehrer/in. • kennen exemplarische Theorien und Modelle aus einschlägigen Bezugswissenschaften (Psychologie, Soziologie, Kulturanthropologie) die das Ernährungshandeln von Menschen erklären. • haben einen Einblick in beispielhafte Arbeitsmethoden ausgewählter Bezugswissenschaften. • verfügen über ein reflexives Bewusstsein über die materielle und symbolische Bedeutsamkeit der Ernährung des Menschen. • setzen Beobachtung als Methode zielgerichtet ein, diskutieren die Wahrnehmungen differenziert und systemisch. • können eine formal korrekte schriftliche Arbeit zu einer selbst gewählten berufsrelevanten Fragestellung verfassen.
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E1-1				1. Sem.			
Workload			225 Std./9 ECTS							
FW	5 ECTS	FD	2 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	2 ECTS	STEOP	3 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
FW Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe (STEOP 1 ECTS)				PS	2	1	12	38	pi	
UE zum PS fachwissenschaftliche Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe – Einführung in fachwissenschaftliches Arbeiten				UE	1	1	12	13	pi	
Ernährung des Menschen - sozialwissenschaftliche Grundlagen				VO	2	1	12	38	npi	
FD 1: Handlungsfelder im Lehrberuf (STEOP 1 ECTS)				PS	2	2	24	26	pi	
PPS 1: Orientierungspraktikum (STEOP 1 ECTS)				UE + PK	2	2	24	26	pi	
					9	7	84	141		

7.2.2.2 Ernährungspädagogik – Grundlagen des Unterrichtens I

Bildungsbereich: Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Ernährungspädagogik - Grundlagen des Unterrichtens I/E1-2
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS und SWSt. 6 ECTS / 6 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen Keine
7. Inhalt PS Fachdidaktik 2.1: Lernwege im Unterricht 1 (3 ECTS) Vom Lehrplan zur Unterrichtsvorbereitung: Grundlagen der Unterrichtsplanung, Einführung in den methodisch-didaktischen Aufbau von Lehr- und Unterrichtseinheiten, Grundlagen des Klassenmanagements; Grundzüge der Evaluation: Standards für guten Unterricht, fachspezifische Standards und anzustrebende Kompetenzen im fachbezogenen Lehren und Lernen; Fokus: Ziele der einzelnen Schultypen (Abschlussqualifikationen), anzustrebende Kompetenzen in den fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichtsfächern; Situationsanalysen (Wahrnehmen der heterogenen Lernvoraussetzungen und unterschiedlicher Lernzugänge), Sachanalysen (Begriffsbildung, kognitive Strukturen und Lernvoraussetzungen) zu exemplarisch ausgewählten fachlichen Grundlagen; PS Fachdidaktik 2.2: Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht (1 ECTS) Grundlegende Prinzipien zur Förderung von Selbstständigkeit und Aufbau von Verantwortlichkeitskonzepten bei der Entwicklung von Denk- und Handlungsstrategien (sozial-kognitive Handlungstheorie) unter Berücksichtigung der heterogenen Lernvoraussetzungen; Kriterien für gute mündliche, schriftliche und praktische Anleitungen - sprachsensibler Fachunterricht und Unterstützungssysteme für selbstgesteuertes Lernen; PPS 2: Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalyse (PK 1 EC, UE 1 ECTS) Planen und Durchführen von Beobachtungen zu ausgewählten Grundlagen der Unterrichtsplanung mit Fokus auf Arbeitsunterweisung (Querverbindung zu FD 2.2) ; Methoden der Erfassung und (mehrperspektivische, systemische) Beschreibung relevanter Lernsettings;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • können relevante Lehrpläne der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen interpretieren sowie beobachtete Unterrichtsinhalte in größere Sinnzusammenhänge einbetten. • können ausgewählte Theorien des Lehrens und Lernens in den fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichtsgegenständen des gewählten Lehrberufs klassifizieren und diese in gezielten Unterrichtsbeobachtungen erkennen. • kennen Methoden der Arbeitsunterweisung und können Tools zur Planung von Lernwegen zu ausgewählten beispielhaften Lernanlässen anwenden. • entwickeln ein wissenschaftlich-forschendes Erkenntnisinteresse in ihrem Lehrberuf.

9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E1-2				2. Sem.			
Workload			150 Std./6 ECTS							
FW	0 ECTS	FD	4 ECTS	IP		0,5 ECTS	PPS	2 ECTS	STEOP	0 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
FD 2.1: Lernwege im Unterricht 1				PS	3	3	36	39	pi	
FD 2.2: Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht				PS	1	1	12	13	pi	
PPS 2: Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalysen				UE+PK	2	2	24	26	pi	
					6	6	72	78		

7.2.2.3 Ernährungspädagogik Grundlagen des Unterrichtens II

Bildungsbereich: Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Ernährungspädagogik - Grundlagen des Unterrichtens II/E1-3
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS und SWSt. 7 ECTS / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP, Fachdidaktik 2.1: Lernwege im Unterricht 1
7. Inhalt PS Fachdidaktik 3: Lernwege im Unterricht 2 (3 ECTS) Fokus Mathetik: fachspezifische Methoden des Lehrens und Lernens unter Berücksichtigung der heterogenen Lernvoraussetzungen und unterschiedlichen Lernstile (vgl. Kolb) Standards fachspezifischer Aufgabenkulturen - beispielhafte Unterrichtskonzeptionen und Modellplanungen aus den unterschiedlichen facheinschlägigen theoretischen und praktischen Unterrichtsgegenständen: kompetenzorientierter Unterricht zur Förderung des naturwissenschaftlichen Weltverstehens; der (moralischen) Urteilsbildung (Entscheiden); des systemischen Denkens; des Erwerbs von Fertigkeiten; usw. PPS 3 Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalyse (PK 2 ECTS, UE 2 ECTS) Planung und Gestaltung von Unterrichtssequenzen zu ausgewählten Lernwegen (unterschiedliche Lern-designs) einschließlich Evaluation des Vorgehens und Dokumentation der Ergebnisse Diagnose der Lernvoraussetzungen, individuelle Lernzugänge und adaptive Unterrichtsgestaltung: ausgewählte Fallanalysen;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • können fachspezifischen Unterricht konzeptionell verstehen und reflektieren. • können fachliche Lernprozesse kompetenzorientiert planen und situationsadäquat modifizieren. • beurteilen Lernprozesse kompetenzorientiert und unter Berücksichtigung der individuellen Lernausgangslagen. • analysieren ihre Gestaltungs- und Handlungsmöglichkeiten als Lehrende im Lernprozess.
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E1-3				3. Sem.			
Workload			175 Std./7 ECTS							
FW	0 ECTS	FD	3 ECTS	IP		0,5 ECTS	PPS	4 ECTS	STEOP	0 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
FD 3: Lernwege im Ernährungsunterricht 2				PS	3	3	36	39	pi	
PPS 3 Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalysen				UE + PK	4	4	48	52	pi	
					7	7	84	91		

7.2.2.4 Professionalisierung im Lehrberuf I

Bildungsbereich: Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Professionalisierung im Lehrberuf I/E2-1
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS und SWSt. 7 ECTS / 6 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP, Fachdidaktik 2.1 Lernwege im Unterricht 1 und Fachdidaktik 3 Lernwege im Unterricht 2
7. Inhalt PS Fachdidaktik 4.1: Kooperative Lernformen (3 ECTS) Legitimation, Konzeption und Classroom Management für kooperatives Lernen im fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht; Methoden zur Förderung des sozial-integrativen Verhaltens (Kommunikation, Kooperation, Konfliktbewältigung) im Fachunterricht. Modelle und Theorien der kollegialen Supervision (vgl. Balint); Einsatz einschlägiger Medien und Informationstechnologien zur Unterstützung kollaborativer Lernprozesse, E-Learning Sequenzen - Querverbindung zur Lehrveranstaltung Fachdidaktik Projektmanagement 4.2 (Modul 7-1 Betriebsorganisation II); PPS 4 Kompetenzorientiert Unterrichten 1 (2 ECTS UE + 2 ECTS PK) Analyse von Lehr-Lernsituationen nach differenzierten Gesichtspunkten; Planung, Durchführung und Evaluation von Fachunterricht in unterschiedlichen Lernsettings einschließlich Anwenden von Methoden zur Lernerfolgskontrolle (Dokumentation von Lernfortschritten, Maßnahmen zur Aufrechterhaltung von Lern- und Leistungsmotivation);
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • kennen Theorien, Modelle und Methoden sozial-integrativen Lernens. • analysieren und reflektieren schulische Lehr-/Lernprozesse in Hinblick auf deren Beitrag zur individuellen Befähigung an einer demokratischen Teilhabe in Gesellschaft, Wirtschaft und Politik. • können Lehr/Lernprozesse zur Förderung von sozial-integrativem Verhalten planen, analysieren und situationsadäquat modifizieren. • verstehen kollegiales Feedback und kollegiale Kooperation als Ressource der eigenen beruflichen Entwicklung. • erweitern und vertiefen ihre pädagogisch-praktischen Fertigkeiten (insbes. Planungs-, Methoden-, Handlungskompetenz).
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch

12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E2-1				4. Sem.			
Workload			175 Std./7 ECTS							
FW	0 ECTS	FD	3 ECTS	IP		0,5 ECTS	PPS	4 ECTS	STEOP	0 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
FD 4.2: Kooperative Lernformen				PS	3	2	24	51	pi	
PPS 4 Kompetenzorientiert Unterrichten				UE+PK	4	4	48	52	pi	
					6	6	72	103		

7.2.2.5 Professionalisierung im Lehrberuf II

Bildungsbereich: Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Professionalisierung im Lehrberuf II/E2-2
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS und SWSt. 11 ECTS / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen Keine
7. Inhalt PS Fachdidaktik 5.1: Arbeitstraining in integrativen Arbeitswelten (2 ECTS) Grundlegende gesellschaftliche Paradigmen und rechtliche Rahmenbedingungen für integrative Berufsausbildung und inklusive Arbeitswelten; Diagnostische Verfahren zur Wahrnehmung besonderer Lernbedürfnisse in den unterschiedlichen Entwicklungsbereichen wie Sprachverstehen, Motorik, Sozialverhalten, Selbstkonzepte (Lern- und Leistungsmotivation), usw.; Lern- und entwicklungspsychologische Grundsätze bei der Erstellung individueller Förderpläne und Kooperation mit außerschulischen Institutionen; Fallanalysen. PR Berufspraktikum 2 (2 ECTS) Hospitation (Erkundungsaufträge) und aktive Mitarbeit in Betrieben (Hotellerie, Gastronomie, Lebensmittelverarbeitende Betriebe), die inklusive Arbeits- und Beschäftigungsverhältnisse in ernährungswirtschaftlichen Berufsfeldern verwirklichen. PS Fachdidaktik 5.2: Leistungsbeurteilung - Prüfungsgestaltung (3 ECTS) Rechtsgrundlagen, Formen und Methoden der Leistungsfeststellung und -beurteilung; Planung, Durchführung und Auswertung von Abschlussprüfungen im Rahmen des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts; Beratungs- und Berufslaufbahngespräche; Alternative Formen der Lernprozessbegleitung und Leistungsfeststellung unter Berücksichtigung von Behinderung und Förderbedarf; Fallanalysen. PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2 (1 ECTS UE, 1 ECTS PK) Analyse von Lehr-Lernsituationen nach differenzierten Gesichtspunkten, Kenntnis und Beachtung einschlägiger schulrechtlicher Bestimmungen. Planung, Durchführung und Evaluation von Fachunterricht in unterschiedlichen Lernsettings einschließlich Anwenden von Maßnahmen zur kompetenzorientierten Lernerfolgskontrolle und Lernleistungsbeurteilung. PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht (1 ECTS UE + 1 ECTS PK) Konzeptionen für handlungsorientierten Unterricht, fächerübergreifendes Arbeiten und ganzheitliches Lernen; Fachdidaktische Grundlegungen für Unterrichtsdesigns zu Laborarbeit, Experimente und Versuche im Unterricht, Sensorische Analysen, Marktanalysen, Produktlinienanalysen, Produktentwicklung und Service-Design einschl. Vermarktung; Wertevermittlung im Umgang mit Nahrungsressourcen: Fachdidaktische Analyse von Initiativen aus Wirtschaft und Gesellschaft zu Ernährung, Gesundheit ;und Nachhaltigkeit (z.B. Edible Education, Food Waste usw.)

8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • rezipieren die rechtlichen Grundlagen der Handlungsfelder im Lehrberuf. • kennen didaktische Konzeptionen für inklusiven Unterricht. • können Lernprozesse in schulischen und betrieblichen Ausbildungssituationen diagnostisch analysieren und darauf aufbauend • entwickeln aus der Kenntnis der gesellschaftlichen Gesamtsituation ein professionelles Selbstverständnis für integrative Ausbildungsstätten und inklusive Arbeitswelten. • erweitern ihre Methodenkompetenz in Bezug auf Individualisierung und Differenzierung bei der Gestaltung von Prüfungen und Maßnahmen zur Feststellung von Lernleistungen. • können Formen und Methoden der kompetenzorientierten Leistungsfeststellung und –beurteilung auf Basis der rechtlichen Grundlagen anwenden. • können handlungsorientierten Unterricht und fächerübergreifendes Arbeiten kompetenzorientiert und innovativ planen, gestalten und reflektieren.
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E2-2				5. /6. Sem.				
Workload			275 Std./11 ECTS								
FW	0 ECTS	FD	7 ECTS	IP		1 ECTS	PPS	4 ECTS	STEOP	0 ECTS	
LV-Titel				Typ	ECTS		SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
					5.	6.					
FD 5.1: Arbeitstraining in integrativen Arbeitswelten				PS	2		1	12	38	pi	
Berufspraktikum Teil 2 (FD)				PR	2			0	50	pi	
FD 5.2: Leistungsbeurteilung und Prüfungsgestaltung				PS		3	2	24	51	pi	
PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2				UE+PK	2		2	24	26	pi	
PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht				UE+PK		2	2	24	26	pi	
					11		7	84	191		

7.2.2.6 Professionalisierung im Lehrberuf III

Bildungsbereich: Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Professionalisierung im Lehrberuf III/E2-3
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS und SWSt. 8 ECTS / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Fachdidaktik 7: Schulautonome Vertiefungen (3 ECTS) Fachdidaktische Grundlagen zu den Schwerpunktbildungen in Schulen (Lehrplan, Stundentafeln), Legitimationen (Unterrichtsprinzipien, Bedarfe); Sachanalysen zu Inhalten der Vertiefungsgebieten in den Bereichen Soziales und Gesundheit; Konzeption von Lerndesigns für ausgewählte Schwerpunktthemen bzw. Vertiefungsgegenstände; Ausbildungswege und Unterstützungssysteme für die berufliche Fort- und Weiterbildung bzw. Erwachsenenbildung; Konzeption von Lerndesigns in der Erwachsenenbildung; PPS Begleitlehrveranstaltung zum Blockpraktikum in der Schule (1 ECTS) Reflexionen der Erfahrungen aus dem Blockpraktikum in der Schule; Fragen der Evaluation der eigenen beruflichen Entwicklung; Selbstwirksamkeitserfahrungen und Lernwirksamkeitseinschätzungen; PPS 7.1 Schulautonome Vertiefungen (1 ECTS UE, 1 ECTS PK) Hospitation, Mitarbeit bei Planung, Gestaltung und Evaluation von schulautonomen Vertiefungsgegenständen und einschlägigen Schwerpunktbildungen; PPS 7.2 Erwachsenenbildung (1 ECTS UE, 1 ECTS PK) Hospitation, Mitarbeit bei Planung, Gestaltung und Evaluation von Lerndesigns für Erwachsene in der berufsbegleitenden Fort- und Weiterbildung bzw. im zweiten Bildungsweg;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • können fachdidaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens auf schulautonome Schwerpunktbildungen bzw. schulautonome Vertiefungsgegenstände transferieren. • verstehen die (eigene) Bereitschaft und Unterstützung lebens- und berufsbegleitender Lernprozesse als Teil des professionellen Selbstverständnisses. • reflektieren ihre schulpraktischen Erfahrungen systemisch und auf professionelle Standards bezogen. • erweitern und vertiefen ihre pädagogisch-praktischen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der facheinschlägigen Unterrichtsgestaltung in beispielhaften Vertiefungsgegenständen. • entfalten innovative und kreative Potentiale bei Planung, Gestaltung und Evaluation von schulautonomen Vertiefungsgegenständen und einschlägigen Schwerpunktbildungen.
9. Lehr- und Lernmethoden

Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E2-3				7. Sem.			
Workload			200 Std./8 ECTS							
FW	0 ECTS	FD	3 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	5 ECTS	STEOP	0 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
Fachdidaktik 7: Schulautonome Vertiefungen				PS	3	2	24	51	pi	
PPS 7.1 schulische Schwerpunktbildungen				UE+PK	2	2	24	26	pi	
PPS 7.2 Erwachsenenbildung				UE+PK	2	2	24	26	pi	
PPS Begleitlehrveranstaltung zum Blockpraktikum in der Schule				UE	1	1	12	13	pi	
					8	7	84	116		

7.2.3 Modulbeschreibungen Fachwissenschaften

7.2.3.1 Naturwissenschaftliche Grundlagen der Humanernährung

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Naturwissenschaftliche Grundlagen der Humanernährung/E3-1
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS und SWSt. 9 ECTS / 10 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen keine
7. Inhalt VO Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen 1 (2 ECTS) und 2 (2 ECTS) Chemische und biochemische Grundlagen (chemische Elemente, Arten der chemischen Bindungen, Zusammenhang zwischen Formel, Struktur und Eigenschaften) der Humanernährung; Physiologische Grundlagen: Bau und Funktion von Zellen, Geweben und Organsystemen des menschlichen Körpers in Bezug auf Ernährung und Stoffwechsel; Photosynthese, Stickstoffassimilation, Energiestoffwechsel PS Grundlagen Hygiene (3 ECTS) Allgemeine Rechtsgrundlagen, einschlägige Verordnungen und Leitlinien einer guten Hygienepaxis in allen Belangen der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben einschl. Gemeinschaftsverpflegung; Kontrollorgane, Verwaltungsverfahren; Grundkenntnisse der Mikrobiologie: Arten, Wachstum; Grundprinzipien der Konservierung; Lebensmitteltoxikologie; Grundlegende Hygienemaßnahmen, Reinigung und Desinfektion: Wirkstoffe, Verfahren; Schädlingsmonitoring; UE Grundlagen der Sensorik (2 ECTS) Sinnesphysiologische Grundlagen; Sensorische Prüfmethode und Prüfverfahren; psychophysische Grundgesetze. Fachsprache (Lebensmittelsprachen) und Degustation; Planung und Umsetzung von Anwendungsbeispielen für den Unterricht (Schmeck- und Sprechwerkstätten, food tasting & testing), exemplarische Beispiele anhand von Getränken und Lebensmitteln.

8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • rezipieren physiologische, biochemische und mikrobiologische Vorgänge und Gesetzmäßigkeiten in Zusammenhang mit den Inhaltsstoffen unserer Nahrung, Ernährung und Stoffwechsel fachlich verständig. • schulen ihr analytisches Denken und verwenden die Fachbegriffe der einschlägigen Bezugswissenschaften angemessen. • kennen, beachten und vertreten die gesetzlichen Rahmenbedingungen einer hygienischen Arbeitsorganisation und sicheren Nahrungszubereitung in Lehr- und Betriebsküchen. • begreifen den sinnästhetischen Zugang als genuin fachspezifische Methode und können grundlegende Methoden der Sensorik professionell anwenden.
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E3-1				1. /2. Sem.				
Workload			225 Std./9 ECTS								
FW	9 ECTS	FD	0 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS	
LV-Titel				Typ	ECTS		SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
					1.	2.					
Naturwissenschaftliche Grundlagen 1				VO	2		2	24	26	npi	
Naturwissenschaftliche Grundlagen 2				VO		2	2	24	26	npi	
Grundlagen Hygiene				PS		3	3	36	39	pi	
Sensorik				UE	2		3	36	14	pi	
					9		9	120	105		

7.2.3.2 Humanernährung I

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Humanernährung I/E3-2
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS und SWSt. 11 ECTS / 9 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt VU Ernährung des Menschen 1: Makronährstoffe (4 ECTS) VU Ernährung des Menschen 2: Mikronährstoffe (4 ECTS) Arten, Vorkommen bzw. Aufgaben im menschlichen Körper, Verdauung, Resorption und Stoffwechsel und Wechselbeziehungen im Energiestoffwechsel; Bildung und Vorkommen der Nährstoffe in Lebensmitteln, küchentechnische Eigenschaften, Abbau außerhalb des Organismus (mikrobieller Verderb); Bedarf, Empfehlungen zur Bedarfsdeckung einschl. Über- und Unterversorgung (unter Hinweis auf Ernährungsprobleme siehe dazu Modul 3-3 Ernährungsmedizinische Grundlagen) PS Grundfragen zur Welternährungslage - Alternative Ernährungslehren (3 ECTS) Geschichte der Diätetik bzw. Ernährungsmedizin; alternative Modelle und Denktraditionen in Bezug auf Ernährung, Gesundheit und Wellness; religiös begründete Ernährungsvorschriften. Ernährungserhebungsmethoden, Ernährungs- und Lebensmittelberichte zur Welternährungslage; Ernährungsökologie (Dimensionen der Nachhaltigkeit in Bezug auf Ernährung und globalen Ressourcenverbrauch; Veredelungsverluste, Nahrungskonkurrenz und Handlungsalternativen im Umgang mit Krisen).
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • verfügen über ein fundiertes naturwissenschaftliches Grundlagenwissen zur Ernährung des Menschen • können ernährungswirtschaftliche Entscheidungen aus mehrdimensionaler und mehrperspektivischer Sicht erschließen. • können globale, regionale und lokale Auswirkungen von ernährungswirtschaftlichen Entscheidungen aus wissenschaftlich zulässigen Quellen begründen. • verstehen normative Implikationen und Wertekonzepte, die das Ernährungshandeln von Menschen beeinflussen.
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen

11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel				E3-2					3. /4. Sem.				
Workload				275 Std./11 ECTS									
FW	11 ECTS	FD	0 ECTS	IP			0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS		
LV-Titel				Typ	ECTS		SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP		
Ernährung des Menschen 1				VU	4		3	36	64	npi			
Ernährung des Menschen 2				VU		4	3	36	64	npi			
Welternährung - alternative Ernährungslehren				PS		3	3	36	39	pi			
					12		9	108	167				

7.2.3.3 Humanernährung II

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Humanernährung II - Vertiefung/E3-3
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS und SWSt. 8 ECTS / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP, VU Ernährung des Menschen 1 und 2 für VO Ernährungsmedizinische Grundlagen, UE Küchenmanagement 1 für UE Küchenmanagement 5
7. Inhalt VO Ernährungsmedizinische Grundlagen (3 ECTS) Ernährung zur Vorbeugung und Behandlung von ernährungsassoziierten Erkrankungen, bedeutsame pathophysiologische Grundlagen und ernährungstherapeutische Maßnahmen; Leitlinien der Gesellschaften für Ernährung; Bedarfe und Empfehlungen für ausgewählte Personengruppen: anthropometrische und narrative Techniken zur Ermittlung des Ernährungsstatus unter besonderer Berücksichtigung der speziellen Bedürfnisse und Anforderung an die Ernährung in unterschiedlichen Lebensphasen UE Küchenmanagement 5 Fachpraktische Übungen Diätetik (2 ECTS) Zusammenstellung von Speiseplänen und Beurteilung von Rezepturen/Speisen aus ernährungsmedizinischer Sicht; Abwandlung und Zubereitung von Speisen und Tagesmahlzeiten unter besonderer Berücksichtigung spezieller Ernährungsbedürfnisse (z.B. für Menschen mit chronischen Stoffwechselstörungen, Allergien und Unverträglichkeiten, Adipositas usw.) PS Fachdidaktik 8: Ernährungskommunikation - Ernährungsberatung (3 ECTS) Ebenen und Stilmittel der Ernährungskommunikation in unterschiedlichen Settings; Analyse ernährungsbezogener Aussagen aus kommunikationstheoretischer Sicht; Theorien und Modelle zur Entwicklung, Stabilisierung und Änderung von Essverhalten. Grundsätze eines klientenzentrierten Beratungsgesprächs; Fallanalysen. Ernährungskommunikation in Schule und Betrieb über Verpflegungsangebote (Setting-Ansatz); Gesundheitsbezogene Ernährungskommunikation im Verkauf, kundenorientierte Beratung (z.B. Allergen-Informationen-VO) und Betreuung von Gästen mit besonderen Bedürfnissen, Umgang mit spezifischen Problemlagen (z.B. Alkohol) und Konfliktsituationen;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • können die Empfehlungen zur bedarfsgerechten Ernährung des Menschen in den verschiedenen Lebensphasen den individuellen und situativen Vorgaben entsprechend umsetzen und können mit ernährungsassoziierten Krankheiten adäquat umgehen. • prüfen ernährungsbezogene Aussagen anhand fachwissenschaftlicher Informationsquellen, bauen neue wissenschaftliche Erkenntnisse in das vorhandene Wissensnetz ein. • setzen Maßnahmen der Prophylaxe bei schulischen und betrieblichen Verpflegungsangeboten um. • berücksichtigen Zusammenhänge zwischen Essverhalten und Wohlbefinden, reagieren angemessen auf ernährungsbezogene Problemlagen und können mit divergenten Wirklichkeitswahrnehmungen angemessen umgehen.

- beurteilen den Stellenwert gesundheitsbezogener Aussagen in der Werbung für Lebensmittel nach differenzierten Gesichtspunkten.
- können Techniken der Ernährungskommunikation in unterschiedlichen Settings analysieren und anwenden.

9. Lehr- und Lernmethoden

Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen

10. Leistungsnachweise

Lehrveranstaltungsprüfungen

11. Sprache

Deutsch

12. Durchführende Institution

PH OÖ

Modulspiegel			E3-3				8. Sem.			
Workload			200 Std./8 ECTS							
FW	5 ECTS	FD	3 ECTS	IP		0,5 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
Ernährungsmedizinische Grundlagen und Diätetik				VO	3	2	24	51	npi	
Küchenmanagement 5: Fachpraktische Übungen zur Diätetik				UE	2	3	36	14	pi	
Fachdidaktik 8: Ernährungskommunikation - Ernährungsberatung				PS	3	2	24	51	pi	
					8	7	84	116		

7.2.3.4 Lebensmitteltechnologie

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Lebensmitteltechnologie/E4
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS und SWSt. 13 ECTS / 10 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt VO Grundlagen der Lebensmitteltechnologie (3 ECTS) Kategorien und Kriterien für Lebensmittelqualität aus differenzierter Sicht; Grundlegende lebensmitteltechnologische Prozesse: thermische, mechanische, chemische und biochemische Verfahren und ihr Einfluss auf Gehalt und Dichte von Inhaltsstoffen, vergleichende Nährwertanalysen; Grundlagen und Grundbegriffe des Lebensmittelrechts, ausgewählte Fragestellungen zum Food Design (Biologische Landwirtschaft, GVO, Zusatzstoffverordnung, health claims) usw. PS + EX Lebensmitteltechnologie 1 (3 ECTS + 1 ECTS) und PS + EX Lebensmitteltechnologie 2 (3 ECTS + 1 ECTS) Im Fokus von Lebensmitteltechnologie 1 stehen <i>pflanzliche Lebensmittel</i> wie Getreide, Gemüse und Obst, Kartoffeln und Knollen, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen, Gewürze und Kräuter sowie <i>Würzmittel; Genussmittel</i> ; Im Fokus von Lebensmitteltechnologie 2 stehen <i>tierische Lebensmittel</i> wie Milch und Milchprodukte, Fleisch und Wurstwaren, Fisch und Meeresfrüchte, Eier. An ausgewählten Beispielen werden Arten, Aufbau und Nährwert, Technologie (Produktion, Verarbeitung einschl. Konservierung) und Handelsformen, Verwendung in der Küche, Verzehrsgewohnheiten usw. behandelt. Exemplarische Vertiefung mit speziellen Fragestellungen unter Einbezug benachbarter Disziplinen wie Ökologie, Ökonomie und Ethik. Exkursionen zu lebensmittelverarbeitenden Betrieben (handwerkliche und industrielle Verarbeitung von Nutzpflanzen und Nutztieren, einschließlich Besichtigung der kommunalen Trinkwasseraufbereitung und Abwasserentsorgung). PS Fachdidaktik 6.1: Lebensmitteltechnologie (2 ECTS) Fachunterricht zur Förderung des naturwissenschaftlichen Weltverstehens; Naturwissenschaftliche Methoden (Versuche, Experimente) zu küchentechnischen Eigenschaften der Inhaltsstoffe und daraus abgeleitete Grundsätze einer nährstoffschonenden Nahrungszubereitung bzw. Begründungen für Verarbeitungseigenschaften; Demonstration von Techniken und neuen Technologien in der Lebensmittelproduktion; Vor- und Nachbereitung von Exkursionen und Lehrausgängen

8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • kennen Lebensmittelgesetze, Institutionen, Interessensvertretungen und deren Aufgaben. • verfügen über ein fundiertes Grundlagenwissen, um Lebensmitteltechnologien aus mehrperspektivischer Sicht beurteilen zu können. • verstehen Marktmechanismen (Regulative, Globalisierung) und hinterfragen und beurteilen ihre Folgen aus differenzierter Sicht. • können Orientierungen für die Lebensmittelauswahl geben und reflektieren die hinter Konsumententscheidungen stehenden Wertesysteme. • können physikalisch-chemische Prozesse der Nahrungsverarbeitung anschaulich demonstrieren und fundiert erklären.
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E4				5./6. Sem.				
Workload			325 Std./13 ECTS								
FW	11 ECTS	FD	2 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS	
LV-Titel				Typ	ECTS		SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
					5.	6.					
Grundlagen der Lebensmitteltechnologie				VO	3		2	24	51	npi	
Lebensmitteltechnologie 1				PS	3		2	24	51	pi	
Lebensmitteltechnologie 1				EX	1		1	12	13	pi	
Lebensmitteltechnologie 2				PS		3	2	24	51	pi	
Lebensmitteltechnologie 2				EX		1	1	12	13	pi	
Fachdidaktik 6.1: Lebensmitteltechnologie				PS		2	2	24	26	pi	
					13		10	120	205		

7.2.3.5 Küchenmanagement I und Betriebsorganisation I

Bildungsbereich: Fachwissenschaften	
1. Modulbezeichnung/ Küchenmanagement I und	Kurzzeichen Betriebsorganisation I - Grundlagen/E5-1
2. Modulniveau Bachelorstudium	
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul	
4. Semesterdauer 1 Semester	
5. ECTS und SWSt. 10 ECTS / 12 SWSt.	
6. Zugangsvoraussetzungen keine	
7. Inhalt PS Fachtheorie Küchenmanagement 1 (2ECTS) - Schwerpunkt Arbeitsorganisation Kriterien für effiziente und effektive Arbeitsgestaltung, fachliche, rechtliche und arbeitsorganisatorische Grundlagen in Bezug auf Hygiene (HACCP), Sicherheit und Zeitmanagement im Unterricht in der Lehrgastronomie; Aufbauorganisation (Küchenbrigade) und Ablauforganisation (Ergonomie, Planungsinstrumente); Fachterminologie; Wirtschaftliches Küchenmanagement (Wareneinkauf, Wareneinsatz, Lagerverwaltung); Verwendung branchentypischer Software für Einkauf, Lagerverwaltung, Rezeptverwaltung sowie zur Analyse von Rezepturen UE Küchenmanagement 1 (4 ECTS/5 SWSt) - Fokus Grundrezepturen und Gartechniken Verarbeitung von Lebensmitteln: Basisrezepte und Abwandlungen; Gartechniken unter besonderer Berücksichtigung küchentechnischer Eigenschaften von Inhaltsstoffen; Festigung und Vertiefung grundlegender Techniken zur nährstoffschonenden Verarbeitung von Lebensmitteln; Nährwertberechnung und sensorische Analysen ausgewählter Beispiele; Kulturspezifische Techniken der Nahrungszubereitung im Vergleich PS Betriebsorganisation 1 (2 ECTS) Systemische Betrachtung von Betrieben (z.B. St. Galler Managementmodell, 7-S-Modell): normatives, strategisches und operatives Management; Systemfaktoren (Ressourcen wie Umwelt, Wirtschaft, Technologie, Mensch); Anspruchsgruppen; Interaktionsthemen; Prozesse/Abläufe und Ordnungsmomente (Recht, Standards, usw.) sowie Entwicklungsmodi im Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement (Service Design, Gemeinwohlökonomie); Qualitätssicherungsmanagement im Betrieb; Selbstmanagement; Betriebsarten: Klassifikationen - Kategorien und Kriterien; Einrichtungen der sozialen Wohlfahrt (Non-Profit-Organisationen), Berufsbilder und kollektivvertragliche Bestimmungen, betriebsrelevante Rechtsvorschriften, Rolle und Organe des Arbeitsinspektorats; Grundlagen der Wirtschaftsplanung (Kosten- und Leistungsrechnung), Grundwissen über bereichsspezifische Kostenstellen: Cash Flow-Analysen PS Grundlagen der Arbeitswissenschaften 1 (1 ECTS) und UE Arbeitsanalysen (1 ECTS) Fokus Mensch - Arbeit: Richtlinien der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie usw., Organisationsgrundsätze: Arbeitsablaufplanung und Zeitmanagement, Kriterien für Effizienz und Effektivität;	

8. Lernergebnisse/Kompetenzen

Die Studierenden

- wenden Kriterien für eine effiziente und effektive Arbeitsgestaltung in allen Bereichen der Arbeitsorganisation unter Verwendung der entsprechenden Fachterminologie an.
- setzen branchentypische Software anwenden und entsprechend ein.
- wenden Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Gartechniken bei der Verarbeitung von Lebensmitteln nach ernährungsphysiologischen Richtlinien professionell an und können Grundrezepte entsprechend abwandeln und sensorisch analysieren.
- kennen Betriebsarten in der Hotellerie und Gastronomie und können Betriebe nach systemischen Richtlinien analysieren.
- können Berufsbilder, kollektivvertragliche Bestimmungen und betriebsrelevante Rechtsvorschriften beschreiben und gegenüberstellen.
- wenden die Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung sowie der bereichsspezifischen Kostenstellen professionell an.
- setzen die Richtlinien der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie professionell in die Praxis um.
- wenden die Organisationsgrundsätze der Ablaufplanung in der Praxis an.

9. Lehr- und Lernmethoden

Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen, Englisch als Unterrichts- und Arbeitssprache

10. Leistungsnachweise

Lehrveranstaltungsprüfungen, fachpraktische Prüfungen im Rahmen der Übungen

11. Sprache

Deutsch, (tlw. Englisch)

12. Durchführende Institution

PH OÖ

Modulspiegel			E5-1				1. Sem.			
Workload			250 Std./10 ECTS							
FW	10 ECTS	FD	0 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
Fachtheorie Küchenmanagement 1				PS	2	2	24	26	pi	
Küchenmanagement 1				UE	4	5	60	40	pi	
Betriebsorganisation 1				PS	2	2	24	26	pi	
Grundlagen der Arbeitswissenschaften 1				PS	1	2	24	1	pi	
Arbeitsanalysen				UE	1	1	12	13	pi	
					10	12	144	106		

7.2.3.6 Küchenmanagement II - Restaurantküchenmanagement

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Küchenmanagement II - Restaurantküchenmanagement/E5-2
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS und SWSt. 12 ECTS / 13 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Fachtheorie Küchenmanagement 2 (2 ECTS) Ausstattung und Einrichtung von Lehr-, Restaurant- und Betriebsküchen; Grundlagen aus Physik und Technik in Bezug auf die Funktionsweisen der wichtigsten Großgeräte, Kleingeräte und Werkzeuge in der Küche als Voraussetzung für den sicheren und effizienten Einsatz derselben UE Küchenmanagement 2 (4 ECTS/5 SWSt) - Fokus österreichische Küche, regionale Küchen Grundsätze einer hygienischen, sicheren und nährstofferhaltenden Nahrungszubereitung; Vertiefung und Erweiterung der praktischen Fertigkeiten bei der Planung und Herstellung von Speisen, Speisenfolgen und Menüs unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher, ökonomischer, ökologischer, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Erfordernisse; Lagerhaltung, Konservierung und Vorratswirtschaft; Einsatz fachspezifischer Software für Kostenkalkulation, Einkauf, Lagerwirtschaft und Nährwertanalysen sowie Speiseplanerstellung PS Fachtheorie Küchenmanagement 3 (2ECTS) - Schwerpunkt Abwandlung von Basisrezepten, Menüpläne für Menschen mit besonderen Bedürfnissen Planung von Speisen, Speisenfolgen und Menüs unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher, ökonomischer, ökologischer, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Erfordernisse; Anwendung branchentypischer Software für Einkauf, Lagerverwaltung/Rezeptverwaltung sowie zur Analyse von Rezepturen; Beurteilung von Rezepten aus gesundheitlicher Sicht (Nährwertberechnungen und Nährwertanalysen), Umsetzen der Allergen-Informations-VO UE Küchenmanagement 3 (4 ECTS/5 SWSt) - Fokus Internationale Küche und Spezialitäten, Trends und Innovationen Grundsätze einer hygienischen, sicheren und nährstofferhaltenden Nahrungszubereitung; Vertiefung und Erweiterung der praktischen Fertigkeiten bei der Herstellung von Speisen, Speisenfolgen und Menüs unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher, ökonomischer, ökologischer, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Erfordernisse; Lagerhaltung, Konservierung und Vorratswirtschaft; Einsatz fachspezifischer Software für Kostenkalkulation, Einkauf, Lagerwirtschaft und Nährwertanalysen sowie Speiseplanerstellung;

8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • kennen Ausstattung und Einrichtung von Lehr-, Restaurant- und Betriebsküchen. • setzen Küchengeräte sicher, effizient und ergonomisch ein. • wenden die Grundsätze der Lagerhaltung, Konservierung und Vorratsbewirtschaftung an. • können Speisen bzw. Speisenfolgen der regionalen, der österreichischen Küche sowie der internationalen Küche unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ökonomischer, ökologischer und hygienischer Anforderungen planen und zubereiten. • setzen fachspezifische Software professionell ein. • können Rezepte ernährungsphysiologisch beurteilen. • können die Allergeninformationsverordnung umsetzen.
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen, Englisch als Unterrichts- und Arbeitssprache
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen, fachpraktische Prüfungen im Rahmen der Übungen
11. Sprache Deutsch, (tlw. Englisch)
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E5-2					2./3. Sem.			
Workload			300 Std./12 ECTS								
FW	12 ECTS	FD	0 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS	
LV-Titel				Typ	ECTS		SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
					2.	3.					
Fachtheorie Küchenmanagement 2				PS	2		2	24	26	pi	
Küchenmanagement 2				UE	4		5	60	40	pi	
Fachtheorie Küchenmanagement 3				PS		2	1	12	38	pi	
Küchenmanagement 3				UE		4	5	60	40	pi	
					12		13	156	144		

7.2.3.7 Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung/E5-3
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS und SWSt. 8 ECTS / 9 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP, PS Fachdidaktik 2.2 Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht; UE Küchenmanagement I und PS Betriebsorganisation I;
7. Inhalt PS Fachtheorie Gemeinschaftsverpflegung (2 ECTS) Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen in Großküchen; HACCP-Leitlinien; Versorgungsmanagement; Differenzierte Beurteilung von Angeboten der Gemeinschaftsverpflegung nach den Dimensionen und Kriterien für Gesundheit und Nachhaltigkeit; Menüplanung für unterschiedliche Zielgruppen; Lagerhaltung, Konservierung und Vorratswirtschaft; Einsatz fachspezifischer Software für Kostenkalkulation, Einkauf, Lagerwirtschaft und Nährwertanalysen sowie Speiseplanerstellung UE Küchenmanagement 4 (4 ECTS/5 SWSt) - Betriebsküche Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen in Großküchen; HACCP-Dokumentationen; Herstellen mehrgängiger Menüs; Catering; Systemgastronomie; Vertiefung und Erweiterung der praktischen Fertigkeiten bei der Planung und Herstellung von Speisen, Speisenfolgen und Menüs unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher, ökonomischer, ökologischer, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Erfordernisse; PS Fachdidaktik 6.2: Küchenmanagement (2 ECTS) Systemische Analyse der Arbeitsabläufe im Küchenteam: Methoden und Medien zur Visualisierung und Vermittlung von Denk- und Handlungsstrategien (siehe Fachdidaktik Arbeitsunterweisung) zum Aufbau von Verantwortlichkeitskonzepten und Verhaltensroutinen in Hinblick auf Sicherheit, Hygiene sowie dem effektiven und effizienten Einsatz von Ressourcen; Methoden der Mitarbeiterführung und -schulung zur Lösung von Ziel/Mittelkonflikten, zur Implementierung von Qualitätsstandards in der Unternehmenskultur und zur Revision von (Fehl)Entscheidungen;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • können in der Gemeinschaftsverpflegung die Hygienemaßnahmen nach den HACCP-Leitlinien umsetzen. • können Menüs für unterschiedliche Zielgruppen in der Gemeinschaftsverpflegung nach ernährungsphysiologischen Grundsätzen planen und zubereiten. • kennen Konzepte der Systemgastronomie. • können Speisen und Getränke für Caterings planen, herstellen und eine entsprechende Dienstleistung durchführen. • erfassen mit Hilfe von systemischen Modellen betriebliche Abläufe in der Gemeinschaftsküche

und antizipieren Wirkungen von (pädagogischen) Eingriffen mehrperspektivisch. • können Qualitätsstandards für Produkt- und Prozesskriterien verständlich kommunizieren und verbindlich einfordern.
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen, Englisch als Unterrichts- und Arbeitssprache
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen, fachpraktische Prüfungen im Rahmen der Übung
11. Sprache Deutsch, (tlw. Englisch)
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E5-3				6. Sem.			
Workload			200 Std./8 ECTS							
FW	6 ECTS	FD	2 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
Fachtheorie Gemeinschaftsverpflegung				PS	2	2	24	26	pi	
Küchenmanagement 4: Betriebsküche				UE	4	5	60	40	pi	
PS Fachdidaktik 6.2: Küchenmanagement				PS	2	2	24	26	pi	
					8	9	108	92		

7.2.3.8 Restaurantmanagement I - Grundlagen

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Restaurantmanagement I - Grundlagen/E6-1
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS und SWSt. 13 ECTS / 13 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Fachtheorie Restaurantmanagement 1 (3 ECTS) Berufsbild, Arbeitssicherheit, Personal- und Arbeitshygiene; Restaurantküchenmanagement - Verantwortungsbereiche, Arbeitsablauf, Arbeitsplatz (mise-en-place), Serviersysteme und -arten, Arbeitsteilung (Brigade); IT-Systeme: Boniersysteme, Abrechnung; Ess- und Tischkultur, Mahlzeitenplanung - Gedeckarten, Tischgestaltung; Qualitätssicherungsmanagement im Restaurant PS Fachtheorie Restaurantmanagement 2 (3 ECTS) Gästetypologie; Gästebetreuung, Betreuung von Kindern, Gästen mit besonderen Bedürfnissen und internationalen Gästen; Fachsprache: Verkaufsgespräch, Kundenberatung, Weinempfehlung, Allergen-Information, Beschwerdemanagement, usw.; Qualitätssicherungsmanagement im Restaurant; UE Restaurantmanagement 1 - Grundlagen (2 ECTS) Angewandte Hygiene und Arbeitssicherheit; Vorarbeiten im Service, Restaurant - Tischgestaltung; Praktische Grundsätze des Servierens, Serviertechniken und -abläufe; Service von Spezialitäten; Arbeiten am Tisch des Gastes; Bankett-, Kaffeehauservice; UE Restaurantmanagement 2 - Tagesmahlzeiten, Büffet (2 ECTS) Angewandte Hygiene und Arbeitssicherheit; Vorarbeiten im Service, Restaurant - Tischgestaltung; Praktische Grundsätze des Servierens, Serviertechniken und -abläufe für die Tagesmahlzeiten; Büffetsservice; PS Fachtheorie Getränke 1 - Alkoholfreie Getränke, alkaloidhaltige Getränke (2 ECTS) Alkoholfreie und alkaloidhaltige Getränke: technologische, ökonomische, sensorische, gesundheitliche und ökologische Betrachtung; theoretische Grundlagen Getränkemanagement: Kellerwirtschaft, Getränkekarte, Spezialgetränke für diverse Zielgruppen; UE Getränkemanagement 1 (1 ECTS) Praktische Grundsätze des Getränkeservices anwenden; erweitertes Getränkeservice; Kundenkommunikation: Verkaufsgespräche, verkaufsfördernde Maßnahmen; Sensorik / Degustation;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden wenden Kriterien für eine effiziente und effektive Arbeitsgestaltung in allen Bereichen der Arbeitsorganisation unter Verwendung der entsprechenden Fachterminologie an.

- wenden branchentypische Software im Restaurant an und setzen diese entsprechend ein.
- betreuen Gäste unterschiedlicher Typologien entsprechend ihren Bedürfnissen und führen Verkaufsgespräche professionell.
- führen die unterschiedlichen Servicearten sowie das Getränkeservice inkl. Vor- und Nacharbeiten professionell durch.
- können alkoholfreie und alkaloidhaltige Getränke nach technologischen, ökonomischen, sensorischen, gesundheitlichen und ökologischen Kriterien erläutern und beurteilen.

9. Lehr- und Lernmethoden

Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen, Englisch als Unterrichts- und Arbeitssprache

10. Leistungsnachweise

Lehrveranstaltungsprüfungen; praktische Prüfungen im Rahmen der Übungen

11. Sprache

Deutsch, (tlw. Englisch)

12. Durchführende Institution

PH OÖ

Modulspiegel			E6-1				2. / 3. Sem.				
Workload			325 Std./13 ECTS								
FW	13 ECTS	FD	0 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS	
LV-Titel				Typ	ECTS		SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
					2.	3.					
Fachtheorie Restaurantmanagement 1				PS	3		2	24	51	pi	
Restaurantmanagement 1 – Grundlagen				UE	2		3	36	14	pi	
Fachtheorie Restaurantmanagement 2				PS		3	2	24	51	pi	
Restaurantmanagement 2 – Tagesmahlzeiten, Buffet				UE		2	3	36	14	pi	
Getränke 1				PS	2		2	24	26	pi	
Getränkemanagement 1				UE	1		1	12	13	pi	
					13		13	156	169		

7.2.3.9 Restaurantmanagement II - Spezialisierungen

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Restaurantmanagement II - Spezialisierungen/E6-2
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS und SWSt. 11 ECTS / 11 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Fachtheorie Restaurantmanagement 3 (3 ECTS) – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache Ess- und Tischkultur, Mahlzeitenplanung - Gedeckarten und Tischgestaltung für spezielle Anlässe, Spezialgedecke; Englisch als Arbeitssprache; Qualitätssicherungsmanagement im Restaurant; UE Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache (2 ECTS) Angewandte Hygiene und Arbeitssicherheit; Vorarbeiten im Service, Restaurant - Tischgestaltung; Praktische Grundsätze des Servierens, Serviertechniken und -abläufe; Arbeiten am Tisch des Gastes; Banquet-, Kaffeehauservice; Englisch als Arbeitssprache; PS Fachtheorie Getränke 2 - Bier, Spirituosen, Spezialgetränke (2 ECTS) Bier, Spirituosen, Bar, Spezialgetränke: technologische, ökonomische, sensorische, gesundheitliche und ökologische Betrachtung; theoretische Grundlagen des Getränkemanagement: Einkauf, Lagerhaltung, Getränkekarte, Kalkulation; PS Fachtheorie Getränke 3 - Wein, Schaumwein (2 ECTS) Wein, Schaumwein: technologische, ökonomische, sensorische, gesundheitliche und ökologische Betrachtung; theoretische Grundlagen des Getränkemanagement: Kellerwirtschaft, Weinkarte, Kalkulation; UE Getränkemanagement 2 und 3 (jeweils 1 ECTS) Praktische Grundsätze des Getränkeservice anwenden; erweitertes Getränkeservice; Kundenkommunikation: Verkaufsgespräche, verkaufsfördernde Maßnahmen; Sensorik / Degustation;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • kennen unterschiedliche Gedeckarten und Gestaltungsmöglichkeiten für spezielle Anlässe und setzen diese professionell um. • wenden Kriterien der Qualitätssicherung sowie der Hygiene und Arbeitssicherung im Restaurant an. • setzen spezielle Serviertechniken und –abläufe im Restaurant dem Bedarf entsprechend ein. • können alkoholische Getränke nach technologischen, ökonomischen, sensorischen, gesundheitlichen und ökologischen Kriterien erläutern und beurteilen • führen das entsprechende Getränkeservice professionell durch. • führen Verkaufs- und Gästegespräche auch in englischer Sprache. • kennen verkaufsfördernde Maßnahmen im Restaurant und können diese umsetzen.

9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen, Englisch als Unterrichts- und Arbeitssprache
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen, fachpraktische Prüfungen im Rahmen der Übungen
11. Sprache Deutsch (tlw. Englisch)
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E6-2				7. / 8. Sem.				
Workload			275 Std./11 ECTS								
FW	11 ECTS	FD	0 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS	
LV-Titel				Typ	ECTS		SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
					7.	8.					
Fachtheorie Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache				PS	3		2	24	51	pi	
Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache				UE	2		3	36	14	pi	
Getränke 2				PS	2		2	24	26	pi	
Getränkemanagement 2				UE	1		1	12	13	pi	
Getränke 3				PS		2	2	24	26	pi	
Getränkemanagement 3				UE		1	1	12	13	pi	
					11		11	132	143		

7.2.3.10 Betriebsorganisation II - Vertiefung

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Betriebsorganisation II - Vertiefung/E7-1
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS und SWSt. 15 ECTS / 11 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Betriebsorganisation 2 - Ressourcenverwaltung/Umweltzertifizierung (2ECTS) Qualitätssicherungsmanagement in Hinblick auf Bedürfnisse von Menschen (Unterkunft, Verpflegung, Sicherheit, Erholung, Kreativität und Kommunikation usw.) und daraus abgeleitete Dienstleistungen und Produkte; Service Design (Dienstleistungen, Prozess- und Produktgestaltung, Selbstmanagement) in Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit; Aspekte ökologischen Handelns im Einsatz von Umweltressourcen wie Energie, Baustoffe, Reinigungsmittel, Technologien, Wasser, Haustechnik, Abfallwirtschaft - Kriterien für Umweltzertifizierung nach österreichischen und europäischen Standards; Grundlagen der Arbeitswissenschaften 2 (Fokus Recht) Arbeitsformen - rechtliche Grundlagen der unterschiedlichen Arbeitsverhältnisse; Rechte/Pflichten zum Arbeitnehmerschutz und der betrieblichen Gesundheitsförderung; inklusive Arbeitswelten - Arbeitsassistenten, sozialrechtliche Anwartschaften und Transferleistungen; PS Veranstaltungsmanagement 1 (2 ECTS) und 2 (1 ECTS) und Übungen dazu UE (je 1 ECTS) Analyse von Planungen von diversen Veranstaltungen mit unterschiedlichen Verpflegungskonzepten; Angewandtes Projektmanagement: Planung, Durchführung, Präsentation und Evaluation eines einschlägigen Projekts unter Anwendung moderner Managementmethoden und IT-Tools (Querverbindung siehe FD 4.1); Service Design und Marketing für diverse Events (z. B: Gemeinschaftsverpflegung: Catering; Initiativen aus dem Bereich Sozialmanagement (Querverbindung siehe Modul E 7-2 Betriebsorganisation III)); PS Fachdidaktik 4.2 Projektmanagement (3 ECTS) Didaktik der Projektmethode, Konzeptionen für projektorientiertes Arbeiten in der Schule. Fachdidaktische Analyse der Lernprozesse in Hinblick auf Sach- und Sozialkompetenz; Methoden der Moderation und Prozessbegleitung; Professionelle Meta-Analyse des Projektablaufs zur Übung Veranstaltungsmanagement; Verfassen von mindestens zwei unterschiedlichen Dokumentationen für unterschiedliche Adressaten (wissenschaftliche Textproduktion, Informationsmedium für öffentliche Kommunikation) PR Berufspraktikum 1 (3ECTS) Hospitation und aktive Mitarbeit (Studienauftrag) in einem Restaurant oder Küche (2 ECTS) und in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb (1 ECTS)

8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • können aus dem Qualitätssicherungsmanagement im Hinblick auf die Bedürfnisse von Menschen entsprechende Dienstleistungen und Produkte ableiten. • setzen Aspekte des ökologischen Handelns nach österreichischen und europäischen Standards praktisch um. • kennen rechtliche Grundlagen unterschiedlicher Arbeitsverhältnisse in der Hotellerie und Gastronomie. • können diverse Veranstaltungen unter Anwendung moderner Managementmethoden und IT-Tools planen und durchführen. • können einen Projektablauf professionell begleiten, analysieren und dokumentieren. • können Arbeitsabläufe analysieren und Produkt-/Prozesskriterien identifizieren.
9. Lehr- und Lernmethoden Projektorientierter, fächerübergreifender Unterricht mit E-Learning Sequenzen
10. Leistungsnachweise Modulprüfung (Projekt)
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E7-1				4. und 5. Sem.				
Workload			325 Std./15 ECTS								
FW	12 ECTS	FD	1 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS	
LV-Titel				Typ	ECTS		SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
Betriebsorganisation 2				PS	2		2	24	26	pi	
Grundlagen der Arbeitswissen- schaften 2				PS	2		2	24	26	pi	
Veranstaltungsmanagement 1				PS	2		1	12	38	pi	
Veranstaltungsmanagement 1 - UE				UE	1		1	12	13	pi	
Veranstaltungsmanagement 2				PS		1	1	12	13	pi	
Veranstaltungsmanagement 2 - UE				UE		1	1	12	13	pi	
Fachdidaktik 4.2 Projektmanagement				PS	3		3	36	39	pi	
Berufspraktikum 1 (FW)				PR	3				75	pi	
					15		11	132	243		

7.2.3.11 Betriebsorganisation III - Spezialisierung

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Betriebsorganisation III- Spezialisierung/E7-2
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS und SWSt. 7 ECTS / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS + EX Sozialmanagement (2 ECTS und 1 ECTS) Fokus Mensch, Gesellschaft und Arbeit: Grundbegriffe und Grundverständnis der Theorien und Modelle von Integration und Inklusion in demokratischen Gesellschaften; Merkmale inklusiver Arbeitswelten: humane Arbeit für und mit Menschen mit Behinderung, gesetzliche und wirtschaftliche Grundlagen beruflicher Teilhabe von Menschen mit Behinderung, Probleme sozialer Ausgrenzung und Diskriminierung unterschiedlicher Milieus; Besichtigung/Teilhabe an: Obdachlosenheim, Wärmestuben, Lehrwerkstätten (Lehrausgänge); PPS 8 Alternative Ausbildungsstätten (1 ECTS UE + 3 ECTS PK) Hospitation, Mitarbeit bei Planung, Gestaltung und Evaluation von Lerndesigns für Menschen mit besonderen Lernbedürfnissen, Fallbegleitung;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • kennen berufseinschlägige Ausbildungswege für Menschen mit besonderen Lernbedürfnissen, Qualifikationsprofile, Rechtsgrundlagen und Unterstützungssysteme in Österreich und im internationalen Vergleich. • erweitern ihre Handlungsfähigkeit in Hinblick auf Diagnosekompetenz, Förderkompetenz und individueller Entwicklungsbegleitung. • können in betrieblichen Situationen unterschiedliche Rollen übernehmen, Arbeitsprozesse anleiten und diese begleiten.
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel			E7-2				8. Sem.			
Workload			175 Std./7 ECTS							
FW	3 ECTS	FD	0 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	4 ECTS	STEOP	0 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
Sozialmanagement				PS	2	2	24	26	pi	
Sozialmanagement				EX	1	1	12	13	pi	
PPS 8 Alternative Ausbildungsstät- ten				UE+PK	4	4	48	52	pi	
					7	7	84	91		

7.2.3.12 Aktuelle Studienfelder

Bildungsbereich: Ernährung
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Aktuelle Studienfelder / Wahlpflichtmodul WPM E
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Wahlpflichtmodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS und SWSt. 6 ECTS-Credits / 6 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt Zur Wahl stehen aktuelle fachwissenschaftliche Schwerpunktsetzungen und Vertiefungen der beruflichen Expertise. WPM 1 Fachwissenschaftliche Vertiefung zum Lernfeld Haushalt: ☐ Grundlagen der Sozioökonomie des Haushalts ☐ Grundlagen der Humanökologie ☐ Verbraucherbildung (LV-Beschreibung siehe Curriculum Ernährung und Haushalt- Sekundarstufe Allgemeinbildung des Clusters Mitte) WPM 2 Gesundheitsförderung Gesundheitsdefinition(en) und exemplarisch gewählte Theorien zum Gesundheitsverhalten des Menschen (Stress-Coping-Forschung - Resilienz, Risikoverhalten, Health Belief Modell, usw.), Institutionen im Gesundheitswesen; Humanbiologische und pathophysiologische Grundlagen unter besonderer Berücksichtigung der betrieblichen Gesundheitsförderung, fachwissenschaftliche Vertiefung zu Unfallverhütung, Erste Hilfe, Impfeempfehlungen, Stress, Mobbing, Burnout, Lehrer/-innengesundheit, Sucht, Gewalt, Sexualität usw. , Dimensionen betrieblichen Gesundheitsmanagements; aktuelle Entwicklungen und Models of good Practice (ernährungsbezogener) Gesundheitsförderung in Schulen und Betrieben; Systemische Analyse zur Implementierung von Gesundheitsprojekten in Schule/Betrieb; Lehrplananalyse zu den einschlägigen Vertiefungsgegenständen WPM 3 Vertiefung Lebensmitteltechnologie Fachwissenschaftliche Vertiefung naturwissenschaftlicher Grundlagen; Fachpraktische Beispiele aus der angewandten Lebensmitteltechnologie; Fachdidaktische Zugänge zur Förderung des naturwissenschaftlichen Weltverstehens WPM4 Aktuelles Studienangebot zur Erweiterung und/oder Vertiefung des Grundstudiums durch aktuelle und zukunftsweisende Gelegenheiten, wie z.B. ☐ Trends und Innovationen in der nationalen und internationalen Küche ☐ Gesundheits- und Wellness-Coach ☐ Gesundheit und Lebenskompetenz: medizinische und arbeitsrechtliche Grundlagen der Kinderbetreuung und Hauskrankenpflege

☐ Englisch als Unterrichts- und Arbeitssprache ☐ Sommelière/Sommelier ☐ Käsesommelière/Käsesommelier ☐ Barista ☐ ...
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden • verfügen über ein fundiertes Fachwissen im gewählten Wahlpflichtmodul • erweitern ihre fachpraktische Expertise im gewählten Wahlpflichtmodul • erkennen Zusammenhänge zum Grundstudium und vernetzen zwischen den Bezugswissenschaften der gewählten thematischen Vertiefungen
9. Lehr- und Lernmethoden Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH ÖÖ

Modulspiegel				5. und 6. Sem.						
Workload				150 Std./6 ECTS						
FW	6 ECTS	FD	0 ECTS	IP		0 ECTS	PPS	0 ECTS	STEOP	0 ECTS
LV-Titel				Typ	ECTS	SWSt.	bStA	uStA	LVP	MP
WPM 1 Unterricht an NMS					6	6				
WPM 2 Gesundheitsförderung					6	6				
WPM 3 Vertiefung Lebensmitteltechnologie					6	6				
WPM 4 Aktuelles Studienangebot					6	6				
					6	6	72	78		

7.2.4 Freies Wahlfach

Bildungsbereich: Freies Wahlfach
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Freies Wahlmodul WMF
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart freies Wahlmodul
4. Semesterdauer nicht definiert
5. ECTS-Credits und SWSt. 6/3
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Lehrveranstaltungen, die zur individuellen Profilierung aus den Curricula des Entwicklungsverbundes Mitte eingerichteten Bachelorstudien im Ausmaß von 6 ECTS nach Maßgabe freier Plätze und gemäß den jeweiligen Zulassungsvoraussetzungen frei gewählt werden können.
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Absolventinnen und Absolventen ... erweitern und profilieren ihre erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse nach individuellen, angebotsbezogenen Interessen.
7. Lehr- und Lernmethoden siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen
10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen
11. Sprache Deutsch oder Englisch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel				Sem.			
Workload				150 Std./6 ECTS			
FD		IP		PPS		STEOP	
LV-Typ		ECTS		SWSt.	bStA	uStA	LVP
		6		6	72	78	

Legende

AG	Arbeitsgemeinschaft
BAC	Bachelorarbeit
BEd	Bachelor of Education
bStA	betreute Studienanteile
bStd	betreute Stunden
BWG	Bildungswissenschaftliche Grundlagen
BDG	Beamtendienstrechtsgesetz
E	Fachbereich Ernährung
ECTS	European Credit Transfer System/ECTS Anrechnungspunkte
EV	Entwicklungsverbund
FD	Fachdidaktik(en)
FDA	Allgemeine Fachdidaktik der Berufspädagogik
FDB	Fachdidaktische Vertiefung im Berufsfeld
FDL	Fachdidaktik verwandter Lehrberufe
FW	Fachwissenschaft(en)
FWE	Fachwissenschaftliche Erweiterung im Berufsfeld
FWF	Freies Wahlfach
FWV	Fachwissenschaftliche Vertiefung im Berufsfeld
GE	Gender
HG	Hochschulgesetz
HCV	Hochschulcurriculaverordnung
HZV	Hochschulzulassungsverordnung
IP	Inklusive Pädagogik
LVA-Art	Lehrveranstaltungsart
LVP	Lehrveranstaltungsprüfung
LV-Typ	Lehrveranstaltungstyp
mE/oE	Leistungsnachweis: mit/ohne Erfolg teilgenommen
MA	Modul-Art
MP	Modulprüfung
npi	Leistungsnachweis: nicht prüfungsimmanent
P-Art	Prüfungsart
PH	Pädagogische Hochschule
pi	Leistungsnachweis: prüfungsimmanent
PM	Pflichtmodul
PO	Prüfungsordnung
PPS	Pädagogisch-Praktische Studien
QIBB	
SchOG	Schulorganisationsgesetz
Sem.	Semester
STEOP	Studieneingangs- und Orientierungsphase
Std.	Stunden
SWSt.	Semesterwochenstunden
TG	Technik und Gewerbe
uStA	unbetreute Studienanteile
WPM	Wahlpflichtmodul

LV-Nummern-System

10 Stellen in Planung