

Curriculum

Bachelorstudium

Sekundarstufe Berufsbildung

FACHBEREICH ERNÄHRUNG

Gem. § 38 HG 2005 i. d. g. F. und § 11 HCV 2013 i. d. g. F.

Studienkennzahl 128 004 500

Pädagogische Hochschule Oberösterreich

Inhaltsverzeichnis

SEK-B (E) – CURRICULUM BACHELORSTUDIUM ALS ZULASSUNGSVORAUSSETZUNG ZU EINEM OPTIONALEN MASTERSTUDIUM BZW. FÜR DAS LEHRAMT IM BEREICH DER SEKUNDARSTUFE BERUFSBILDUNG FACHBEREICH „ERNÄHRUNG“	5
1 GELTUNGSBEREICH	5
2 PRÄAMBEL	5
3 BEZEICHNUNG UND GEGENSTAND DES STUDIUMS	9
4 QUALIFIKATIONSPROFIL	9
4.1 Ziel des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule	9
4.2 Qualifikationen/Berechtigungen, die mit der Absolvierung des Studiums erreicht werden	10
4.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (Employability).....	11
4.4 Lehr-, Lern-Beurteilungskonzept	12
4.5 Erwartete Lernergebnisse und Kompetenzen.....	14
4.6 Bachelorniveau	17
4.7 Rahmenprinzipien bei interinstitutioneller curricularer Kooperation.....	17
5 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN	18
5.1 Dauer und Umfang des Studiums.....	18
5.2 Hinweis auf die Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren.....	18
5.3 Zulassung zum Masterstudium.....	19
5.4 Studienleistung im European Credit Transfer System.....	19
5.5 Studierende mit Behinderung und/oder einer chronischen Erkrankung.....	19
5.6 Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungstypen	19
5.7 Freie Wahlmodule.....	22
5.8 Auslandsstudien/Aussagen zur Mobilität im Studium.....	22
5.9 Studieneingangs- und Orientierungsphase (8 ECTS-AP).....	22
5.10 Praktika.....	22
5.10.1 Berufspraktikum	22
5.10.2 Geblocktes Schulpraktikum	23
5.11 Bachelorarbeit	23

5.12	Konzept für Fernstudienanteile.....	23
5.13	Abschluss und akademischer Grad des Bachelorstudiums	24
5.14	Prüfungsordnung	24
5.15	In-Kraft-Treten	27
5.16	Übergangsbestimmungen	27
6	AUFBAU UND GLIEDERUNG DES STUDIUMS.....	28
6.1	Besonderheiten der Berufspädagogik	28
6.2	Studienplanarchitektur	29
6.3	Studienfachbereiche	30
6.3.1	Bildungswissenschaftliche Grundlagen.....	30
6.3.1.1	Grundlagen, Struktur und Semesteraufteilung der BWG.....	30
6.3.1.2	Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP).....	31
6.3.1.3	Inklusive Pädagogik, und Gender und andere Aspekte.....	31
6.3.1.4	Modulaufteilung BWG.....	31
6.3.2	Pädagogisch-Praktische Studien.....	32
6.3.2.1	Grafische Darstellung der Inhalte und organisatorischer Schwerpunkte der PPS im Studienverlauf	34
6.3.2.2	Inhalte der Pädagogisch-Praktischen Studien	35
6.3.3	Fachdidaktik	36
6.3.4	Fachwissenschaften	38
6.4	Verweise auf Quermaterien und auszuweisende Bereiche aus dem Vertragsbedienstetengesetz.....	38
6.4.1	Inklusive Pädagogik	38
6.4.2	Interreligiöse Kompetenzen	39
6.4.3	Schulrecht.....	40
6.4.4	Forschung.....	40
6.4.5	Politische Bildung	41
6.4.6	Wirtschaftliche und Berufliche Bildung.....	41
7	AUFBAU UND GLIEDERUNG DES BACHELORSTUDIUMS FÜR DAS LEHRAMT SEKUNDARSTUFE BERUFSBILDUNG FACHBEREICH ERNÄHRUNG.....	43
7.1	Modulübersicht.....	43
7.2	Lehrveranstaltungsübersicht.....	44
7.3	Modulbeschreibungen	48
7.3.1	Modulbeschreibungen Bildungswissenschaftliche Grundlagen.....	48
7.3.1.1	BWGBP1 - Grundlagen des Lehrberufs 1	48
7.3.1.2	BWGBP2 - Grundlagen des Lehrberufs 2	50
7.3.1.3	BWGBP3 - Bildung, Schule und Gesellschaft	52
7.3.1.4	BWGBP4 - Grundlagen der Berufspädagogik	54
7.3.1.5	BWGBP5 - Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren.....	56
7.3.1.6	BWGBP6 - Qualitätsentwicklung in der Berufspädagogik	58
7.3.1.7	BWGBP7 - Spezifische Aspekte von Berufspädagogik	60
7.3.2	Modulbeschreibungen Fachdidaktik/Fachwissenschaften	62
7.3.2.1	E1-1 - Ernährungspädagogik - Einführung	62
7.3.2.2	E1-2 - Ernährungspädagogik – Grundlagen des Unterrichtens I.....	64
7.3.2.3	E1-3 - Ernährungspädagogik Grundlagen des Unterrichtens II	66
7.3.2.4	E2-1 - Professionalisierung im Lehrberuf I.....	68
7.3.2.5	E2-2 - Professionalisierung im Lehrberuf II.....	70
7.3.2.6	E2-3 - Professionalisierung im Lehrberuf III.....	72

7.3.2.7	E3-1 - Naturwissenschaftliche Grundlagen der Humanernährung.....	74
7.3.2.8	E3-2 - Humanernährung I	76
7.3.2.9	E3-3 - Humanernährung II	78
7.3.2.10	E4 - Lebensmitteltechnologie	80
7.3.2.11	E5-1 - Küchenmanagement I und Betriebsorganisation I	82
7.3.2.12	E5-2 - Küchenmanagement II - Restaurantküchenmanagement	84
7.3.2.13	E5-3 - Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung	86
7.3.2.14	E6-1 - Restaurantmanagement I - Grundlagen.....	88
7.3.2.15	E6-2 - Restaurantmanagement II - Spezialisierungen.....	90
7.3.2.16	E7-1 - Betriebsorganisation II - Vertiefung	92
7.3.2.17	E7-2 - Betriebsorganisation III - Spezialisierung	94
7.3.2.18	E-BAC - Bachelorarbeit	96
7.3.2.19	E-WPM - Wahlpflichtmodul.....	98
7.3.2.20	E-FWM - Freies Wahlmodul.....	100

8 ANHANG..... 101

ERWEITERUNGSSTUDIUM ZUR ERBRINGUNG VON STUDIENLEISTUNGEN IM SINNE DES § 38D HG 2005 I. D. G. F. (60 ECTS-AP)..... 101

9 LEGENDE 103

SEK-B (E) – Curriculum Bachelorstudium als Zulassungsvoraussetzung zu einem optionalen Masterstudium bzw. für das Lehramt im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich „Ernährung“

Art: Bachelorstudium

ECTS-Anrechnungspunkte: 240

1 Geltungsbereich

Diese Verordnung des Hochschulkollegiums der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich umfasst das Curriculum im Fachbereich Ernährung für das Lehramt in der Sekundarstufe Berufsbildung gemäß Hochschulgesetz 2005 (BGBl. I Nr. 20/2006 i. d. g. F.), Hochschul-Curriculaverordnung 2013 (BGBl. II Nr. 335/2013 i. d. g. F.) und Hochschul-Zulassungsverordnung 2007 (BGBl. II Nr. 112/2007 i. d. g. F.).

2 Präambel

Curriculare Prinzipien

Die Pädagog*innenbildungscurricula 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.

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.*

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

Pädagog*innenbildungscurricula der Sekundarstufe Berufsbildung an der PH Oberösterreich nehmen Rücksicht auf die Entwicklung von Pädagog*innen-Kompetenz 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 Pädagog*innen-Kompetenz 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 Pädagog*innenbildungscurricula

- 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 Pädagog*innenbildungscurricula 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 Pädagog*innen-Kompetenz 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 Wissenselementen 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 bewusstwerden 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 Pädagog*innenbildungscurricula prägen. Darüber hinaus werden diesen Themen im Bachelorstudium mindestens 6 ECTS-AP 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.

Pädagog*innenbildungscurricula müssen den Studierenden helfen, über Fach- und Gruppengrenzen 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 2005 i. d. g. F.,
- 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 Pädagog*innenbildungscurriculums. Die Lehrer*innen-Bildungseinrichtungen müssen daher auch für leicht zugängliche Möglichkeiten der hochschuldidaktischen Weiterbildung und Beratung ihrer Mitarbeiter*innen 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 Pädagog*innen- Bildung,
- 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, die Fachwissenschaften und die Fachdidaktik 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 Fachbereich 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 Fachbereich Ernährung 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 Fachbereich 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 Studierenden 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 für das Lehramt im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung.

Die Pädagogische Hochschule Oberösterreich bietet mit dem Fokus auf die pädagogische Profession und ihren Fachbereich im Rahmen von Lehre und Forschung nach internationalen Standards das Bachelorstudium sowie das Masterstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung gemäß § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 i. d. g. F. an, wobei durch Verordnung des zuständigen Regierungsmitglieds vom Erfordernis eines Masterstudiums abgesehen werden kann

Das Curriculum wurde unter Beachtung der Gleichwertigkeit mit anderen Curricula so gestaltet das weitgehende Anerkennungen gemäß § 56 HG 2005 i. d. g. F. möglich sind. § 56 Abs. 1 HG 2005 i. d. g. F. regelt die Anerkennung positiv beurteilter Prüfungen, wenn diese gleichwertig sind. Über den Antrag auf Anerkennung hat gemäß § 56 Abs. 1 HG 2005 i. d. g. F. das für studienrechtliche Angelegenheiten zuständige Organ zu entscheiden.

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 inklusiven 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 Bachelorstudium führt zur Berechtigung zur Absolvierung des weiterführenden Masterstudiums zur Erlangung eines Lehramts für die Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich Ernährung an mittleren und höheren berufsbildenden Schulen (Lehrbefähigung iSd § 2 Z 2 HCV 2013). 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. Das Studium qualifiziert auch zur Unterrichtserteilung an außerschulischen Bildungs- und Beratungseinrichtungen einschl. der Erwachsenenbildung.

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.

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

38-44 ECTS-AP 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-AP
E1-1 EH B 2.4	VO Ernährung des Menschen - sozialwissenschaftliche Grundlagen <i>VO Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen</i>	2
E3-1 EH B 2.1	VO Naturwissenschaftliche Grundlagen 1 und 2 <i>VO Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen</i>	4
E3-2 EH B 2.2 und EH B 2.3	VU Ernährung des Menschen 1 und 2 <i>VU Humanernährung 1 und Humanernährung 2</i>	8
E3-2 EH B 9.1 EH B 7.3	PS Welternährung und alternative Ernährungslehren <i>PS Grundlagen zur Welternährung (3 ECTS-AP)</i> <i>PS Alternative Ernährungslehren (2 ECTS-AP)</i>	3
E3-3 EH B 7.1	VO Ernährungsmedizinische Grundlagen und Diätetik <i>VO Ernährungsmedizinische Grundlagen</i>	3
E3-3 EH B 7.2	UE Küchenmanagement 5 Fachpraktische Übungen zur Diätetik <i>UE Fachpraktische Übungen Diätetik</i>	2
E4 EH B 4.1	VO Grundlagen der Lebensmitteltechnologie <i>VO Grundlagen der Lebensmitteltechnologie</i>	3
E4 EH B 4.2 und EH B 4.3	PS Lebensmitteltechnologie 1 und Lebensmitteltechnologie 2 <i>PS Warenkunde 1 und Warenkunde 2</i>	6
E5-1 EH B 4.4 EH B 4.5	UE Küchenmanagement 1 <i>UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 1 (2 ECTS-AP)</i> <i>UE Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 2 (4 ECTS-AP)</i>	4
E5-1 EH B 3.1	PS Grundlagen der Arbeitswissenschaft 1 <i>PS Grundlagen der Arbeitswissenschaften</i>	1
E7-1 EH B 5.2	PS Betriebsorganisation 2 - Ressourcenverwaltung/ Umweltzertifizierung <i>PS Haushalt und Nachhaltigkeit (4 ECTS-AP)</i>	2
WPM 1 EH B 5.1 EH B 6.1 EH B 6.2	VU Grundlagen der Humanökologie (3 ECTS-AP) VO Grundlagen der Sozioökonomie des Haushalts (2 ECTS-AP) PS Verbraucherbildung (2 ECTS-AP)	6
WPM 2 EH B 9.2 EH B 7.3 EH B 9.1	VU Grundlagen der Gesundheitswissenschaften (2 ECTS-AP) PS Alternative Ernährungslehren (2 ECTS-AP) PS Grundfragen der Welternährung (3 ECTS-AP)	6

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

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelor- und Masterstudiums ist mit einem Lehramt im Sinne des § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 i. d. g. F. 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.

Gemäß § 38 Abs. 1 HG 2005 i. d. g. F. werden die Studien nach Maßgabe des Bedarfes aufgrund der demografischen Entwicklung im Bildungsbereich eingerichtet.

Die im Schulorganisationsgesetz BGBl. 242/1962 i. d. g. F. 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 studiengangs- 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 Pädagog*innenbildungscurricula 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 Handlungsroutinen 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 wie allgemeiner und spezieller pädagogischer Kompetenzen, fachlicher und didaktischer Kompetenzen, inklusiver und interkultureller Kompetenzen, sozialer Kompetenzen, Beratungskompetenzen und Professionsverständnis sind lt. den Aufgaben und leitenden Grundsätzen des HG 2005 i. d. g. F. (§§ 8 - 10) zu berücksichtigen und ein umfassendes Verständnis für die Bildungsaufgabe von Pädagog*innen zu fördern. Diese Kompetenzen werden in wissenschaftlich fundierter Theorie- und Praxisausbildung (Bachelor) und durch Berufserfahrung ständig weiterentwickelt und vertieft. Es handelt sich um einen anhaltenden Prozess der Kompetenzentwicklung, in dem eine theoriegeleitete Reflexion im Zentrum steht.

Die Absolventinnen und Absolventen erwerben im Bachelorstudium die entsprechenden grundlegenden Kompetenzen gemäß den Dublin-Deskriptoren in folgenden Bereichen:

Allgemeine und spezielle pädagogische Kompetenzen

Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich 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,
- 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 sind mit Wegen forschenden Lernens vertraut,
- Querverbindungen zwischen den vier Säulen (BWG, PPS, FD und FW) herstellen und dies anhand konkreter Aufgabenstellungen dokumentieren,
- Leistungsstand und Lernprozess von Lernenden diagnostizieren,
- Maßnahmen zur Unterstützung von Lernprozessen situationsgerecht einsetzen,
- die Entwicklung der (rezeptiven wie produktiven) (fach-)sprachlichen Fähigkeiten von Schüler*innen erfassen, beurteilen und gezielt fördern,
- die Entwicklung der kognitiven, emotionalen und sozialen Fähigkeiten der Schüler*innen generell erfassen und fördern,
- im berufsbildenden Schulwesen auf Grundlage theoretischer und methodischer Konzepte der Genderstudies schulische Interaktionsprozesse gendersensibel gestalten,

Fachliche und didaktische Kompetenzen

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 ihre Gestaltungs- und Vermittlungskompetenzen, die sie befähigen, entsprechende Lernumgebungen zu organisieren. Die Studierenden setzen sich kritisch mit aktueller Forschung und Unterrichtspraxis des Fachbereichs auseinander.

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

- Unterricht unter den Gesichtspunkten der Qualität von Unterricht unter Anleitung eigenständig planen, durchführen, reflektieren und evaluieren,
- die Vielfalt der Medien entsprechend dem aktuellen Stand der informationstechnologischen und mediendidaktischen Entwicklung situationsadäquat im pädagogischen Handlungsfeld einsetzen,
- zentrale wissenschaftliche und fachdidaktische Inhalte, Theorien, Entwicklungsperspektiven und Anwendungsbereiche reflektieren, modifizieren und darstellen,
- fachspezifische Verfahren und Methoden situationsgerecht und auf den jeweiligen Fachbereich bezogen einsetzen,
- fachwissenschaftliche Modelle und Theorien in Beziehung zu jeweiligen Unterrichtsfachinhalten setzen,
- mit Hilfe unterschiedlicher (Über)prüfungsverfahren nachhaltig erworbenes Wissen und Können nachweisen,
- mit Hilfe fachdidaktischer Theorien Inhalte und Kompetenzen in Auseinandersetzung mit den Fachwissenschaften erarbeiten und evaluieren,
- Fachunterricht lehrplangemäß und situationsgerecht planen
- unterschiedliche methodische Lehr-Lern-Formen flexibel und situationsgerecht im Unterricht einsetzen,
- fachrelevante Lernumgebungen zielgruppengerecht gestalten,
- Unterrichtsmedien und -technologien adressatengerecht im Unterricht einsetzen,
- fachdidaktische Frage- und Problemstellungen auf wissenschaftlichem Niveau unter Anleitung erkennen und bearbeiten,
- Unterrichtsmedien und -technologien situationsadäquat einsetzen.

Inklusive und interkulturelle Kompetenzen

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

- Unterricht unter Berücksichtigung der Heterogenität der Schüler*innen (z. B. Herkunft, Leistungsstand, Geschlecht, Interessen) und der gesellschaftlichen Herausforderungen in Bezug auf Interkulturalität und Inklusion unter Anleitung planen und durchführen, reflektieren und evaluieren,
- Bildungsbenachteiligung sowie fehlender Bildungsmotivation erkennen und präventive Strategien anwenden.
- Individualisierung und Differenzierung als wesentliche Kriterien des Unterrichts reflektiert umsetzen,
- differenzierende und individualisierende Unterrichtsformen unter Anleitung planen und umsetzen,
- die theoretischen Grundlagen und methodischen Konzepte von Diversität und Inklusion und deren Relevanz für den Fachbereich erkennen und schulische Interaktionsprozesse danach ausrichten.

Soziale Kompetenzen und Beratungskompetenzen

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

- 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,
- Beratungsgespräche mit Schüler*innen planen, durchführen, reflektieren und evaluieren,
- fördernde Kommunikationsgespräche mit Schülerinnen und Schülern sowie mit Erziehungsberechtigten durchführen und reflektieren,
- Verläufe der persönlichen und kognitiven Entwicklung von jungen Erwachsenen mit den Anforderungen des Unterrichtsfaches in Beziehung setzen und daraus Maßnahmen für den Unterricht ableiten,
- affektive und soziale Faktoren gezielt zur Gestaltung des Unterrichtes einsetzen (Teamarbeit, Aufbau wertschätzender Beziehungen, Umgang mit Konflikten, Prävention von Gewalt),
- ihre Vorbildfunktion bewusst wahrnehmen und entsprechend handeln,
- ihre Belastungsfähigkeit im Berufsalltag einschätzen und kennen Strategien um mit Belastungen umzugehen,
- teamorientiert agieren und nehmen ihre Teilverantwortung für die Institution und das Gelingen der Schulpartnerschaft wahr,
- fundierte Beratungs- und Gesprächsführungskompetenzen situationsadäquat und kooperativ einsetzen.

Professionsverständnis

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

- die grundlegenden Theorien sowie Forschungszusammenhänge und -befunde der selbstgesteuerten professionellen Entwicklung nachvollziehen, deren Bedeutung für die eigene Praxis verstehen, als Referenzrahmen einsetzen, reflektieren und evaluieren,
- ihre eigene Schulbiographie reflektieren und ihre (Weiter-)Entwicklung zur Lehrperson bewusst gestalten,
- sich am Leitbild der reflektierenden Praktiker*innen orientieren,
- professionsbezogene Einstellungen (Beliefs) und Haltungen hinterfragen und diese durch Auseinandersetzung mit Inhalten sowie forschendes Lernen kontinuierlich weiterentwickeln,
- im Sinne eines stets aktualisierten Berufsethos kritisch und wertebezogen handeln.
- aufgrund ihres Bewusstseins der gesellschaftlichen Verantwortung als Vertreter*innen von Bildungsinstitutionen Konzepte für deren Weiterentwicklung entfalten, in Prozesse übersetzen und mögliche Wirkungen reflektieren.
- ihre Profession als dynamisch und interdisziplinär verstehen und weiterentwickeln,
- mit den „Professional & Scientific Communities“ in Kontakt stehen,
- ihre Lern- und Berufsbiografie reflektieren, ihre Persönlichkeit, ihr Rollenverständnis und ihre Professionskompetenzen kontinuierlich weiterentwickeln,

- 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,
- 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 Bachelorniveau

Der Abschluss des Bachelorstudiums (BEd) 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.

4.7 Rahmenprinzipien bei interinstitutioneller curricularer Kooperation

Das Bachelor- sowie das Masterstudium Sekundarstufe Berufsbildung Ernährung werden 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- und Masterstudium orientiert sich an der Bologna-Struktur, wobei das Bachelorstudium als Zulassungsvoraussetzung zu einem weiterführenden konsekutiven Masterstudium einen Arbeitsaufwand von 240 ECTS-AP und eine Dauer von acht Semestern umfasst. Das Masterstudium hat 60 ECTS-AP bei einer Dauer von zwei Semestern.

Das Bachelorstudium enthält eine Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) im ersten Semester. Die Studieneingangs- und Orientierungsphase ist gemäß § 41 Abs. 1 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.

5.2 Hinweis auf die Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren

Die Zulassungsvoraussetzung für das Bachelorstudium im Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung wird in der HZV i. d. g. F. 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 i. d. g. F.,
- Voraussetzung zur Zulassung zu einem Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich Ernährung ist die allgemeine Universitätsreife sowie die besondere Universitätsreife für das gewählte Studium sowie die Kenntnis der deutschen Sprache, sofern und soweit diese für einen erfolgreichen Studienfortgang erforderlich ist (§ 52 Abs. 1 HG i. d. g. F.).
- die Mindestdauer und Art einer allfälligen erforderlichen Berufspraxis gemäß § 3 Abs. 2 Z 3 lit. b HZV i. d. g. F.

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

Neben der allgemeinen Universitätsreife und der allgemeinen Eignung zum Bachelorstudium 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
- b) eine im Rahmen der Studienberechtigungsprüfung erfolgreich abgelegte Prüfung für das Wahlfach Fachwissenschaft des Berufsfeldes
- c) eine Berufsreifeprüfung mit berufsfeldbezogenem Fachbereich
- d) der erfolgreiche Abschluss einer berufsbildenden mittleren Schule, die sich auf das jeweilige Berufsfeld bezieht
- e) der erfolgreiche Abschluss von Studien oder Studienteilen im postsekundären Bereich, die sich auf das jeweilige Berufsfeld beziehen

- f) positiver Abschluss einer Eignungsprüfung.

Das Rektorat verordnet gemäß § 50 Abs. 6 HG 2005 i. d. g. F. Regelungen für die Reihung von Studienwerberinnen und Studienwerbern für das Bachelorstudium zum Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung aufgrund der Ergebnisse des Eignungsfeststellungsverfahrens. Die Verordnung des Rektorats wird im Mitteilungsblatt kundgemacht.

5.3 Zulassung zum Masterstudium

Laut § 52a Abs. 1 HG 2005 i. d. g. F. gilt die positive Absolvierung des Bachelorstudiums mit 240 ECTS-AP als Zulassungsvoraussetzung zum konsekutiven Masterstudium für die Sekundarstufe Berufsbildung (Master of Education). § 38d HG 2005 i. d. g. F. besagt, dass Absolventinnen und Absolventen sechssemestriger Bachelorstudien ein Erweiterungsstudium zu absolvieren haben. Dieses umfasst in der Sekundarstufe Berufsbildung 60 ECTS-AP

5.4 Studienleistung im European Credit Transfer System

Zur Bewertung der Studienleistungen wird das European Credit Transfer System herangezogen. Dabei entspricht ein ECTS-AP einem Arbeitsaufwand von 25 Vollzeitarbeitsstunden. Die Arbeitsleistungen der Studierenden, die für ECTS-AP 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-AP zugeteilt.

5.5 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. Das Ausbildungsziel muss erreichbar sein. (vgl. § 42 Abs. 10 und 11, § 46 Abs. 8 und § 63 Abs 1 Z 11 HG 2005 i. d. g. F.)

5.6 Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungstypen

Die Regelung der „Anwesenheitsverpflichtung“ wurde durch die Verordnung Nr. 12 vom 22. Februar 2016 des Hochschulkollegiums der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich festgelegt. Das genaue Ausmaß der Mindestanwesenheitspflicht wird von der Lehrveranstaltungsleitung festgelegt.

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.

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 mindestens 70 – 90 % Anwesenheitspflicht.

Exkursion (EX) dient der Vermittlung und Veranschaulichung von Fachwissen außerhalb der Hochschule. Eine Exkursion ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit mindestens 70 – 90 % 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 mindestens 70 – 90 % Anwesenheitspflicht.

Konversatorium (KV) dient der wissenschaftlichen Diskussion, Argumentation und Zusammenarbeit, der Vertiefung von Fachwissen bzw. der speziellen Betreuung von wissenschaftlichen Arbeiten. Ein Konversatorium ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung ohne Anwesenheitspflicht.

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. Pädagogisch-Praktische Studien – Schulpraxis ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit 100 % Anwesenheitspflicht.

Praktikum (PR) dient der Anwendung und Festigung von erlerntem Fachwissen und Methoden und dem Erwerb von praktischen Fähigkeiten. Unterschiedliche Schwerpunktsetzungen von Praktika werden in der Lehrveranstaltungsbeschreibung ausgewiesen.

Proseminar praxisorientiert (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 mindestens 70 – 90 % Anwesenheitspflicht.

Seminare mit PPS (SP) sind nicht prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen mit mindestens 70 – 90 % Anwesenheitspflicht. Sie bestehen aus einem Seminar- und einem Praktikumsteil.

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 mindestens 70 – 90 % Anwesenheitspflicht. Unterschiedliche Schwerpunktsetzungen von Seminaren werden in der Lehrveranstaltungsbeschreibung ausgewiesen (beispielsweise Betreuungsseminar, Empirisches Seminar, Projektseminar, Interdisziplinäres Seminar, ...).

Tutorien (TU) sind lehrveranstaltungsbegleitende Betreuungen ohne Anwesenheitspflicht, die von dazu qualifizierten Studierenden geleitet werden. Sie werden insbesondere in der Studieneingangs- und Orientierungsphase eingesetzt und sollen der Unterstützung der Studierenden hinsichtlich der Anforderung des Lehrberufs beratend dienen. Zur studienbegleitenden Beratung sind Anfänger*innen-Tutorien einzurichten, welche die Studierenden bei der Bewältigung der leistungsmäßigen, organisatorischen und sozialen Anforderungen des ersten Studienjahres unterstützen sollen (§ 50 Abs. 5 HG 2005 i. d. g. F.).

Vergabe von Plätzen bei Lehrveranstaltungen mit limitierter Teilnehmer*innen-Zahl

- Die Teilnehmer*innen-Zahl ist im Bachelorstudium Lehramt für die einzelnen Lehrveranstaltungstypen folgendermaßen beschränkt:

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

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 kollegialem 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) Lebensmitteltechnologie 1-2 (PS, EX) Fachdidaktik 6.1 Lebensmitteltechnologie (PS)	12-15 Personen abhängig von der Anzahl der Arbeitsplätze für Demonstrationen in der Lehrgastronomie.

- In begründeten Fällen kann von der Lehrveranstaltungsleiterin bzw. dem Lehrveranstaltungsleiter nach Genehmigung durch die zuständige Curricular-Kommission eine höhere oder niedrigere Teilnehmer*innen-Zahl festgelegt werden.
- Studierende des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung werden abhängig vom Studienfortschritt (Summe der absolvierten ECTS-AP im Studium) in Lehrveranstaltungen aufgenommen. Bei gleichem Studienfortschritt entscheiden in folgender Reihenfolge (vgl. § 42 Abs. 8 HG 2005 i. d. g. F.):
 - 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 (siehe Verordnung Rektorat).
- Für Studierende in internationalen Austausch-Programmen stehen zusätzlich zur vorgesehenen Höchstteilnehmer*innen-Zahl Plätze im Ausmaß von zumindest 10 % der Höchstteilnehmer*innen-Zahl zur Verfügung.

5.7 Freie Wahlmodule

Während der gesamten Dauer des Bachelorstudiums sind frei gewählte Lehrveranstaltungen im Ausmaß von insgesamt 6 ECTS-AP 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 nahestehenden Gebieten. Die Absolvierung ist an kein bestimmtes Semester gebunden.

5.8 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-AP vorbereitet. Die Anerkennung im Ausland absolvierter Studienleistungen erfolgt durch das studienrechtlich zuständige Organ.

5.9 Studieneingangs- und Orientierungsphase (8 ECTS-AP)

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 dazu, der oder dem Studierenden einen Überblick über die wesentlichen Inhalte des jeweiligen Studiums und dessen weiteren Verlauf zu vermitteln und eine sachliche Entscheidungsgrundlage für die persönliche Beurteilung ihrer oder seiner Studienwahl zu schaffen (§ 41 Abs. 1 HG 2005 i. d. g. F.).

Zur studienbegleitenden Beratung sind Anfänger*innen-Tutorien einzurichten, welche die Studierenden bei der Bewältigung der leistungsmäßigen, organisatorischen und sozialen Anforderungen des ersten Studienjahres unterstützen sollen (§ 50 Abs. 5 HG 2005 i. d. g. F.).

5.10 Praktika

5.10.1 Berufspraktikum

Das Berufspraktikum umfasst mindestens 30 Wochen Vollbeschäftigung. Ziel des Berufspraktikums ist die Erlangung von Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. Daher 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.

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 durch ein Dienstzeugnis und eine Bestätigung der Sozialversicherung zu erfolgen.

5.10.2 Geblocktes Schulpraktikum

Das geblockte Schulpraktikum des Bachelorstudiums im Fachbereich Ernährung findet im 6. und 7. 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.

5.11 Bachelorarbeit

Im Rahmen des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung - Fachbereich Ernährung ist eine Bachelorarbeit zu verfassen. Die Bachelorarbeit wird studienfachbereichsübergreifend verfasst (3 ECTS-AP aus BWG und 3 ECTS-AP aus FD).

Die spezifischen Regelungen hinsichtlich der Abfassung und Beurteilung der Bachelorarbeit befinden sich in den Leitlinien zum Verfassen einer Bachelorarbeit für die Sekundarstufe Berufsbildung (siehe Website PH OÖ).

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

5.12 Konzept für Fernstudienanteile

Einige Lehrveranstaltungen in den Bildungswissenschaften werden zum Teil mit Fernstudienelementen und elektronischen Lernumgebungen gemäß § 42a Abs. 3 HG 2005 i. d. g. F. konzipiert und angeboten.

Der Einsatz von eLearning findet im Sinne eines Blended-Learning-Konzepts statt, wobei neben der Begleitung in den Präsenzphasen auch eigenständiges Arbeiten in den Online-Phasen erfolgt. Online-Aktivitäten werden teilweise von den Vortragenden während des Studiums aktiv mitbetreut (z. B. moderierte Forumdiskussionen). Die Entwicklung des Konzeptes findet österreichweit statt (dzt. PH Wien, PH NÖ und PH OÖ).

Infrastruktur

Eine Lernplattform ermöglicht neben dem Dokumentenaustausch und der Kommunikation in Lehrgängen auch den Aufbau gemeinsamer Materialiensammlungen, edidaktische Szenarien, Kompetenzdokumentation und Möglichkeiten zur Selbst- und Fremdrelexion über ePortfolio-Arbeit. Diese Funktionen und Module entsprechen der antizipierten Arbeitsweise der Zielgruppe des Studiums und können frei verwendet werden. Falls erforderlich, kann über eine App auch direkt auf eine Lernplattform und/oder ein ePortfolio-Tool zugegriffen werden.

Modulare Kursentwicklung

Einzelmodule werden entsprechend des Curriculums aufbereitet und über die Lernplattform verfügbar gemacht. Teilnehmer*innen buchen sich in mehreren Modulen einzeln zu. Dadurch bleibt eine inhaltsbezogene Übersichtlichkeit gewährleistet. Kompetenzdokumentation und ePortfolio-Arbeit wird kursübergreifend gewährleistet.

Aufbereitung der Unterlagen

In Zusammenarbeit mit den Vortragenden erfolgt bereits im Vorfeld eine Aufbereitung der Inhalte im didaktischen Format mit Möglichkeiten der Online-Betreuung und Verwendung des Kompetenzrasters.

Qualitätssicherung

Fertiggestellte Online-Kurse werden mit entsprechenden Metadaten für zukünftige Trainer*innen ausgestattet. Während der Kursentwicklung erfolgt ein qualitätssicherndes Feedback über ein Peer-Verfahren. Die Module werden mit Zusatzinformationen für Trainer*innen ausgestattet und entsprechend optisch aufbereitet.

Schulung der Vortragenden

Eine Einschulung von zukünftigen Vortragenden in eLearning-Szenarien, Kompetenzdokumentation, Online-Kommunikation, Begleitung von ePortfolio-Arbeit und der allgemeinen Anwendung von Lernplattformen wird studiumsbegleitend angeboten.

Information der Studierenden

Die Studierenden werden vor Beginn der Lehrveranstaltung über das Konzept der Lehrveranstaltung, sowie über die Inhalte, die Methoden und die Beurteilungskriterien und die Beurteilungsmaßstäbe der Lehrveranstaltungsprüfungen informiert (§ 42a Abs. 3 HG 2005 i. d. g. F.).

Schulung der Teilnehmer*innen

Bei einer einführenden Veranstaltung werden Teilnehmer*innen im Umgang mit Lernplattformen und den erforderlichen Online-Tools (z. B. entsprechender elearning-Apps) vertraut gemacht. Wichtig ist dabei, den Kurs als eine begleitende und permanente Kommunikationseinrichtung zu begreifen.

Durchführung

Die einzelnen Module werden begleitend zum Studium angeboten. Durch die modulare Struktur können einzelne Teilbereiche durch Trainer*innen gezielter evaluiert und mit Feedback versehen werden. Hauptaugenmerk liegt bei der individuellen Erarbeitung von Kursinhalten (eTivities) durch Teilnehmer*innen und des modulbezogenen Feedbacks durch Trainer*innen.

5.13 Abschluss und akademischer Grad des Bachelorstudiums

Das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung schließt mit dem akademischen Grad „Bachelor of Education“ (BEd) ab. Voraussetzung ist die positive Beurteilung aller Module und der Bachelorarbeit.

5.14 Prüfungsordnung

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

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

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 Teilleistungen der Teilnehmer*innen. Art und Ausmaß der zu erbringenden Teilleistungen und deren Gewichtung zueinander sowie das Ausmaß der Anwesenheitspflicht, das zwischen 70 und 90 % der Unterrichtseinheiten liegen soll, sind von der Lehrveranstaltungsleiterin bzw. vom Lehrveranstaltungsleiter festzulegen. Bei prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen gilt das Unterschreiten der festgelegten Mindestanwesenheit ohne wichtigen Grund als Prüfungsabbruch. Bei negativer Beurteilung einer prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung ist die gesamte Lehrveranstaltung zu wiederholen.)

oder

- nicht-prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen (die Beurteilung erfolgt aufgrund eines einzigen schriftlichen oder mündlichen Prüfungsaktes nach Beendigung der Lehrveranstaltung)

handelt.

4. Nähere Angaben zu Art und Umfang dieser Leistungsnachweise haben in den jeweiligen Lehrveranstaltungsbeschreibungen zu erfolgen. Die Lehrveranstaltungsleiter*innen informieren vor Beginn jeden Semesters in geeigneter Weise über Prüfungsmethoden und Prüfungsanforderungen.

§ 2 Bestellung der Prüfer*innen

1. Die Beurteiler*innen der Lehrveranstaltungen sind die jeweiligen Lehrveranstaltungsleiter*innen. Die Beurteilung kann durch Einzelprüfer*innen oder, wenn mehrere Lehrende in der Lehrveranstaltung eingesetzt sind, kommissionell erfolgen.
2. Die Beurteiler*innen 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 mit Stimmenmehrheit. Stimmenthaltung ist unzulässig. Bei Nichteinigung oder Stimmgleichheit 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 2005 i. d. g. F.) nominiert wird. Die erweiterte Prüfungskommission entscheidet mit Stimmenmehrheit, Stimmenthaltung ist unzulässig.

§ 3 Prüfungs- und Beurteilungsmethoden

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

1. Als Prüfungs- und Beurteilungsmethoden kommen etwa in Betracht:
 - schriftliche Arbeiten
 - schriftliche oder mündliche Prüfungen
 - schriftliche Arbeiten
 - Präsentationen
 - praktische Prüfungen/Arbeiten
 - wissenschaftspraktische Tätigkeiten
 - berufspraktische Tätigkeiten
 - Prozessdokumentationen
 - Modulprüfungen
 - Portfolio
 - studienbegleitende Arbeiten
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. 11, 46 Abs. 8 und 63 Abs. 1 Z 11 2005 HG unter Bedachtnahme auf die Form der Behinderung beantragte abweichende Prüfungsmethoden zu gewähren, wobei der Nachweis der zu erbringenden Teilkompetenzen grundsätzlich gewährleistet sein muss.

§ 4 Anmeldeerfordernisse und Anmeldeverfahren zu Prüfungen

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.

§ 5 Beurteilung der Pädagogisch-Praktischen Studien

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,
- inter- und intrapersonale Kompetenz.

§ 6 Prüfungswiederholungen

1. Bei negativer Beurteilung einer Prüfung oder eines anderen Leistungsnachweises stehen den Studierenden gemäß § 43a Abs. 2 HG 2005 i. d. g. F. insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Prüfung eine kommissionelle sein muss, wenn die Prüfung in Form eines einzigen Prüfungsvorganges durchgeführt wird. Gemäß § 59 Abs. 1 Z 3 HG 2005 i. d. g. F. erlischt die Zulassung zum Studium, wenn die Studierende oder der Studierende auch bei der letzten Wiederholung negativ beurteilt wurde.
2. Die Studierenden sind berechtigt, positiv beurteilte Prüfungen bis zwölf Monate nach der Ablegung, jedoch längstens bis zum Abschluss des betreffenden Studiums einmal zu wiederholen. (§ 43a Abs. 1 HG 2005 i. d. g. F.)
3. Wiederholungen in der Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP): Die Anzahl der Wiederholungsmöglichkeiten im Rahmen der STEOP unterscheidet sich nicht von jener für andere Prüfungen. Die Zulassung zum Studium erlischt, wenn die oder der Studierende bei einer für sie oder ihn im Rahmen der Studieneingangs- und Orientierungsphase vorgeschriebenen Prüfung auch bei der letzten zulässigen Wiederholung negativ beurteilt wurde. Die neuerliche Zulassung zu diesem Studium kann frühestens für das drittfolgende Semester nach dem Erlöschen der Zulassung beantragt werden. Die neuerliche Zulassung kann zweimal beantragt werden. (§ 41 Abs. 4 HG 2005 i. d. g. F.)
4. Wiederholungen der Pädagogisch-Praktischen Studien: Die Studierenden sind gemäß § 43a Abs. 4 HG 2005 i. d. g. F. berechtigt, im Curriculum gekennzeichnete Praktika im Rahmen der pädagogisch-praktischen Studien bei negativer Beurteilung einmal zu wiederholen. Ein Verweis von der Praxisschule gilt als negative Beurteilung. Bei wiederholter negativer Beurteilung kann zur Vermeidung von besonderen Härtefällen eine zweite Wiederholung vorgesehen werden, wenn die negative Beurteilung der Wiederholung auf besondere, nicht durch die Studierende oder den Studierenden verschuldete Umstände zurückzuführen ist. Die Zulassung zum Studium erlischt, wenn Praktika im Rahmen der pädagogisch-praktischen Studien bei der letzten zulässigen Wiederholung negativ beurteilt wurde. (§ 59 Abs. 1 Z 7 HG 2005 i. d. g. F.)

5.15 In-Kraft-Treten

Dieses Curriculum tritt mit 1. Oktober 2018 in Kraft.

5.16 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmung des § 82 c HG 2005 i. d. g. F. besagt, dass Absolventinnen und Absolventen sechssemestriger Bachelorstudien weitere 60 ECTS-AP durch die Absolvierung einschlägiger Studien im Rahmen der Aus-, Fort- und Weiterbildung zu erbringen haben, um zum Masterstudium zugelassen zu werden.

6 Aufbau und Gliederung des Studiums

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. Absolvent*inneneines Lehramtsstudiums in der Berufspädagogik unterrichten an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen. Ziel dieser Ausbildung ist es, den Absolvent*innen die Kompetenzen zu vermitteln, um den Jugendlichen die Übergänge von beruflicher Ausbildung zur Wirtschaft qualitativ zu ermöglichen.

6.2 Studienplanarchitektur

Kennzeichnung der ECTS-AP im Studienverlauf Bachelorstudium für das Lehramt 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
8. Semester	BWGBP7 (7 ECTS-AP) Spezifische Aspekte von BP						E 3-3 Humanernährung II - Vertiefung 3 5 1	E 7-2 Betriebs- organisation III - Spezialisierung 3 4	E 6-2 Restaurant -management II - Spezialisierungen 11	E-BAC BAC-Arbeit (3 ECTS-AP BWG ; 3 ECTS-AP FD)										
7. Semester	BWGBP6 (6 ECTS-AP) Qualitäts-ent- wicklung in der BP <i>inkl. 3 ECTS-BAC- Arbeit</i>	BWGBP5 (11 ECTS-AP) Fachkundig unter- richten, individuali- sieren und diffe- renzieren <i>inkl. 8 ECTS PPS</i>	E 2-3 Professionalisierung im Lehrberuf III 3 4																	
6. Semester							E 4 Lebensmittel-tech- nologie 2 6 3	E 5-3 Küchen- management III - Gemeinschaftsver- pfl egung 2 6 3		E-WPM 6 ECTS-AP Wahl- pflichtmodul										
5. Semester	BWGBP4 (8 ECTS-AP) Grundlagen der BP		E 2-2 Professionalisierung im Lehrberuf II 5 5 1				E 7-1 Betriebs- organisation II - Vertiefung 2 11			E-FWM 6 ECTS-AP Freies Wahlmodul 12										
4. Semester		BWGBP3 (4 ECTS-AP) Bildung, Schule und Gesellschaft	E 2-1 Professionalisierung im Lehrberuf I 2 4 1				E 3-2 Humanernährung I 1 12													
3. Semester	BWGBP2 (13 ECTS-AP) Grundlagen des Lehrberufs 2 <i>inkl. 7 ECTS-AP PPS</i>		E 1-3 Ernährungspädagogik Grundlagen des Unter- richtens II 3 4 1					E 5-2 Küchen -management II – Restaurantküchen- management 12	E 6-1 Restaurant -management I - Grundlagen 13											
2. Semester			E 1-2 Ernährungspädagogik Grundlagen des Unter- richtens I 4 2 1				E 3-1 Naturwissen- schaftliche Grund- lagen der Huma- nernährung 9													
1. Semester	BWGBP1 (8 ECTS-AP) Grundlagen des Lehrberufs 1 <i>inkl. 3 ECTS-AP STEOP</i>		E 1-1 Ernährungspädagogik Einführung <i>inkl. 5 ECTS-AP STEOP</i> 2 5 2					E 5- Küchen- man- agem. und BO lagen Grund 10 1												

6.3 Studienfachbereiche

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 Bildungswissenschaftlichen Grundlagen verstehen sich als theoriebasiertes Rahmenkonzept für Pädagog*innen-Bildung. Es liefert ein gemeinsames Verständnis von pädagogischer Qualität und Professionalität, das sich aus drei Quellen speist aus denen sich die Qualität von Lehrer*innen-Handeln 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 Bildungswissenschaftlichen Grundlagen liefern in der Makroebene die wissenschaftlichen Grundlagen für die in der Mikroebene in Fachdidaktik aufbauende fachbezogene Anwendung.

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

Pädagog*innen-Bildung wird im Verbund Mitte als ein (berufs-)biographischer Prozess verstanden. Er zielt darauf, jene berufsrelevanten Kompetenzen (siehe Kompetenzkonzept) aufzubauen, die es Absolvent*innen 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 differentielle Lernförderung erstellen.
- die eigene Tätigkeit reflektieren und weiterentwickeln.

6.3.1.2 Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP)

besteht aus 3 ECTS-AP aus dem Modul der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen BWGBP1 (Grundlagen des Lehrberufs 1), 2 ECTS-AP aus dem Modul Fachdidaktik E1-1 (Ernährungspädagogik Einführung) und 3 ECTS-AP aus dem Modul Fachwissenschaften E1-1 „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-AP	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 (inkl. BAC-Arbeit)	6 (3)	7.
BWGBP7	Spezifische Aspekte von Berufspädagogik	7	8.

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 dem fachwissenschaftlichen bzw. didaktischen Unterricht und dem Praktikum in der Schule 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 Absolvent*innen bei. Die Studierenden erlernen aufbauend Theorien, Inhalte und Kompetenzen der Pädagogisch-Praktischen Studien an der Pädagogischen Hochschule. Die eigene Unterrichtstätigkeit während der Schulpraktika wird an der Hochschule mit den Lehrenden und Ausbildungsbegleiter*innen diskutiert, reflektiert und evaluiert.

Die Pädagogisch-Praktischen Studien sind im gesamten Studienverlauf verankert und verknüpfen theoretische, unterrichtsrelevante Inhalte und pädagogisch-praktische Anteile miteinander. Die Lehrveranstaltungen der Pädagogisch-Praktischen Studien sind eingegliedert in die Module der BWG und der Fachdidaktik. Die Module der Pädagogisch-Praktischen Studien in den aufeinanderfolgenden Semestern bauen aufeinander auf, verbinden die Bildungswissenschaftlichen Grundlagen, die Fachwissenschaften, die Fachdidaktik und den Fachbereich und unterstützen damit einen Kompetenzzuwachs der Studierenden. Die Pädagogisch-Praktischen Studien an einem Schulstandort dienen sowohl der Ausbildung im Fachbereich 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).

Die Pädagogisch-Praktischen Studien befähigen Studierende zu jener Sicherheit im Planen und Bewältigen von Unterrichts- und Erziehungsaufgaben, die zur verantwortungsbewussten, selbstständigen Unterrichts-führung notwendig sind. Die Pädagogisch-Praktischen Studien werden damit dem Aspekt des berufsbezogenen Handelns, den Kriterien der Aufgabenbewältigung bei steigender Komplexität und der Entwicklung der individuellen Stärken der Studierenden im Hinblick auf deren Professionalisierung gerecht. Das Modell der Pädagogisch-Praktischen Studien orientiert sich dabei am Leitbild der reflektierenden Praktiker*innen und zielt darauf ab, bildungswissenschaftliches, fachliches und fachdidaktisches Wissen zu verknüpfen, in Handlungskompetenz umzusetzen und Unterricht gemäß den Prinzipien der Praxisforschung zu planen, zu evaluieren, zu analysieren, zu reflektieren und weiterzuentwickeln.

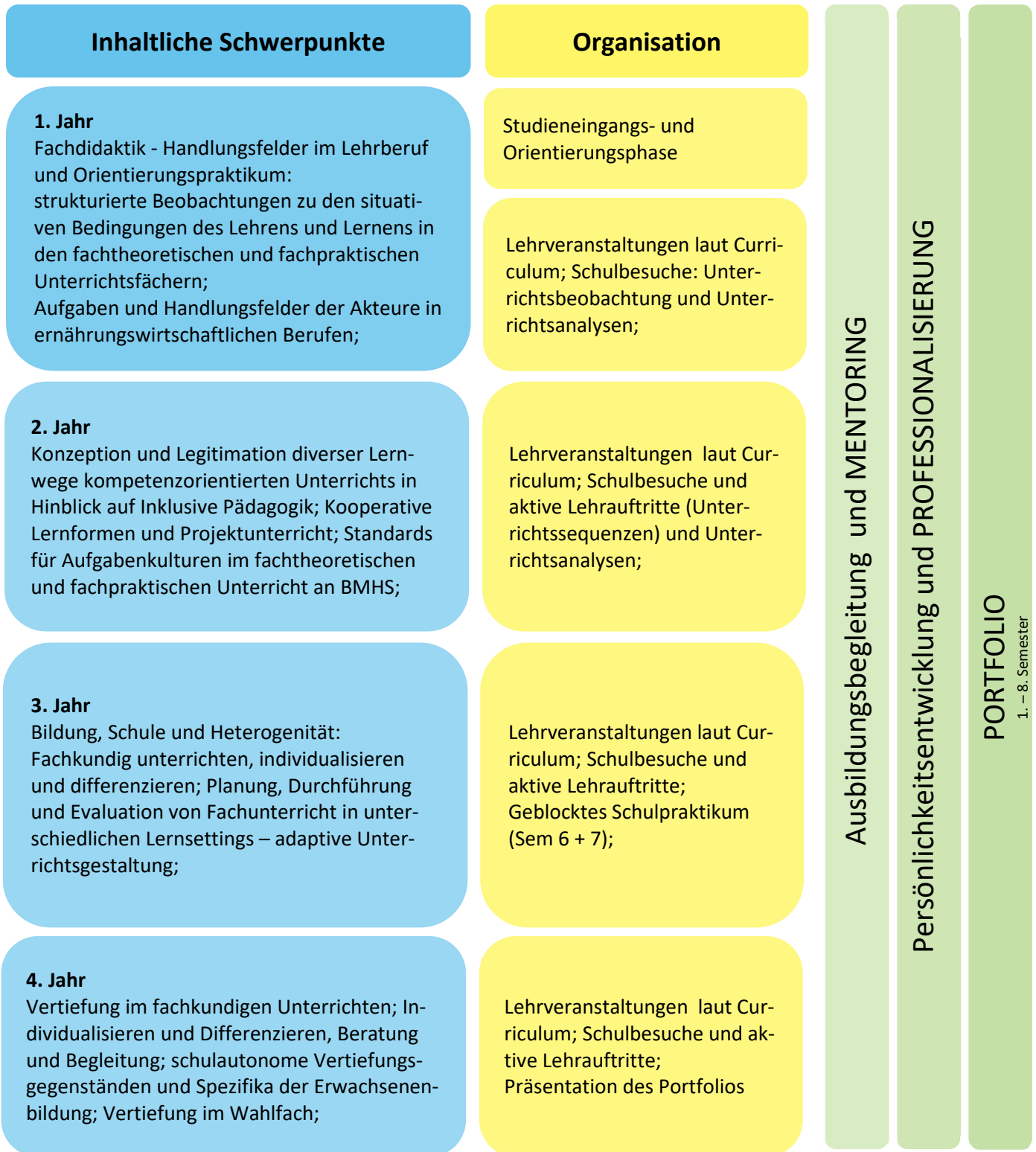
Insgesamt umfassen die Pädagogisch-Praktischen Studien im Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung im Entwicklungsverbund Mitte 40 ECTS-AP. Dabei sind 15 ECTS-AP dem Studienfachbereich der Bildungswissenschaftlichen Grundlagen und 25 ECTS-AP dem Studienfachbereich der Fachdidaktik zugeordnet.

Semester	Gesamt-ECTS-AP	... davon aus	
	PPS	BWG	FD
1	2		2
2	13	7	2
3			4
4	4		4
5	4		4
6	5	5	
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 professionellen Verständnisses der Lehrer*innen-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 Unterrichts 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 QMS²-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 Vertiefungsgegenstände den Schwerpunkt der Pädagogisch-Praktischen Studien im gewählten Fachbereich Ernährung.

6.3.3 Fachdidaktik

Der Studienfachbereich Fachdidaktik setzt die in den Bildungswissenschaftlichen Grundlagen erworbenen wissenschaftlichen Grundlagen in fachbezogene Anwendungen um.

² *Qualitätsmanagementsystem für Schulen (QMS) ist die Verankerung von Qualitätsmanagement im österreichischen Schulwesen. Ziel von QMS ist die Sicherung und Weiterentwicklung der Schul- und Unterrichtsqualität und der Qualität der Verwaltungsleistungen.*

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.	ECTS-AP	Inhaltlicher Schwerpunkt IP (ECTS-AP)
E-1-1	FD 1 Handlungsfelder im Lehrberuf (PS) PPS 1 Orientierungspraktikum inkl. Begleitlehrveranstaltung (UE+PK)	1.	4	
E 1-2	FD 2.1 Lernwege im Unterricht 1 (PS) FD 2.2 Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht (PS) PPS 2 Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalysen (PK)	2.	6	Sprachsensibler Fachunterricht (0,5)
E 1-3	FD 3 Lernwege im Unterricht 2 (PS) PPS 3 Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalysen (PK)	3.	7	Mathematik: heterogene Lernvoraussetzungen, Differenzierung und Individualisierung – adaptive Unterrichtsgestaltung (0,5)
E 2-1	FD 4.1 Kooperative Lernformen (PS) PPS 4 Kompetenzorientiert Unterrichten	4.	7	Sozial-integratives Lernen (0,5)
E 2-2	FD 5.1 Inklusives Arbeitstraining (PS) FD 5.2 Leistungsbeurteilung - Prüfungsgestaltung (PS) FD 5.3 Berufspraktikum in Betrieben 2 (PK) PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2 (PK) PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht (PK)	5./6.	11	Individuelle Förderpläne bei besonderen Bedürfnissen und speziellen Problemlagen (1)
E 2-3	FD 7 Schulautonome Vertiefungen (PS) PPS 7.1 Schulische Schwerpunktbildungen (PK) PPS 7.2 Erwachsenenbildung (PK) PPS 7.3 Begleitlehrveranstaltung zum Blockpraktikum (UE)	7.	8	
E 3-3	FD 8 Ernährungskommunikation - Ernährungsberatung (PS)	8.	3	Klientenzentrierte Gesprächsführung (0,5)
E 4	FD 6.1 Lebensmitteltechnologie (PS)	6.	2	
E 5-3	FD 6.2 Küchenmanagement (PS)	6.	2	
E 7-1	FD 4.2 Projektmanagement (UE)	4.	3	
E 7-2	PPS 8 Alternative Ausbildungsstätten inkl. Begleitlehrveranstaltung (UE+PK)	8.	4	
			57	

6.3.4 Fachwissenschaften

Die fachwissenschaftlichen Lehrveranstaltungen des Studiums im Fachbereich 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 Handlungsprotokolle 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 Pädagog*innen-Bildung 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. Leitmotive 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 Inklusiv Pädagogik im Curriculum Ernährung in den Bildungswissenschaftlichen Grundlagen mit 9 ECTS-AP und in der Fachdidaktik mit 3 ECTS-AP ausgewiesen.

6.4.2 Interreligiöse Kompetenzen

Die Vermittlung interreligiöser Kompetenzen in allen Bachelorstudien ist gemäß § 3 HCV 2013 i. d. g. F. 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 Überschneidungssituationen benötigen Pädagoginnen und Pädagogen, die diese wahrnehmen, verstehen und in ihnen professionell handeln.

Die für zukünftige Pädagog*innen 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 Absolvent*innen 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 Studierendengruppe 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-AP) 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

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

- Weiterentwicklung des EPIK-Modells,
- Vernetzung von Fachwissenschaften und Fachdidaktik,
- forschungsbasierte Neu- und Weiterkonzeption der Fachdidaktik in der Pädagog*innen-Bildung 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.

7 Aufbau und Gliederung des Bachelorstudiums für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung

7.1 Modulübersicht

Modulübersicht										
Bachelorstudium für das Lehramt im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich „Ernährung“										
Kurzzeichen	Modultitel	Sem	MA	SWSt.	BWG	FW	FD	PPS	IP	Σ ECTS-AP
BWGBP1	Grundlagen des Lehrberufs 1	1	PM	7	8				2	8
E 1-1	Ernährungspädagogik Einführung	1	PM	7		5	4	2		9
E 3-1	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Humanernährung	1-2	PM	10		9				9
E 5-1	Küchenmanagement I und Betriebsorganisation I – Grundlagen	1	PM	12		10				10
E 1-2	Ernährungspädagogik Grundlagen des Unterrichtens I	2	PM	6			6	2	0,5	6
BWGBP2	Grundlagen des Lehrberufs 2	2-3	PM	8	13			7		13
E 5-2	Küchenmanagement II – Restaurantküchenmanagement	2-3	PM	13		12				12
E 6-1	Restaurantmanagement I - Grundlagen	2-3	PM	13		13				13
E 1-3	Ernährungspädagogik Grundlagen des Unterrichtens II	3	PM	7			7	4	0,5	7
E 3-2	Humanernährung I	3-4	PM	9		11				11
BWGBP3	Bildung, Schule und Gesellschaft	4	PM	3	4				2	4
E 2-1	Professionalisierung im Lehrberuf	4	PM	6			7	4	0,5	7
BWGBP4	Grundlagen der Berufspädagogik	4-5	PM	6	8					8
E 7-1	Betriebsorganisation II – Vertiefung	4-5	PM	11		12	3			15
E 2-2	Professionalisierung im Lehrberuf II	5	PM	7			11	4	1	11
E 4	Lebensmitteltechnologie	5-6	PM	10		11	2			13
BWGBP5	Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren	5-7	PM	6	11			8	3	11
E 5-3	Küchenmanagement III – Gemeinschaftsverpflegung	6	PM	9		6	2			8
BWGBP6	Qualitätsentwicklung in der Berufspädagogik	7	PM	4,5	6					6
E 2-3	Professionalisierung im Lehrberuf III	7	PM	7			8	5		8
E 6-2	Restaurantmanagement II – Spezialisierung	7-8	PM	11		11				11
BWGBP7	Spezifische Aspekte von Berufspädagogik	8	PM	5	7				2-4	7
E 3-3	Humanernährung II – Vertiefung	8	PM	7		5	3		0,5	8
E 7-2	Betriebsorganisation III – Spezialisierung	8	PM	7		3	4	4		7
E-WPM	Wahlpflichtmodul	6-7	PM	6		6				6
E-WPM1	Wahlpflichtmodul 1 – Fachwissenschaftliche Vertiefung Lernfeld Haushalt									
E-WPM2	Wahlpflichtmodul 2 – Gesundheitsförderung									
E-WPM3	Wahlpflichtmodul 3 – Vertiefung Lebensmitteltechnologie									
E-WPM4	Wahlpflichtmodul 4 – aktuelles Studienfeld									
E-FWM	Freies Wahlmodul	5-6	FWM	6		6				6
E-BAC	Bachelorarbeit	7-8			3		3			6
	Summen			203,5	60	120	60	40	12-14	240

7.2 Lehrveranstaltungsübersicht

Lehrveranstaltungsübersicht Bildungswissenschaftliche Grundlagen					
Bachelorstudium für das Lehramt im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich „Ernährung“					
LV-Nummer	Lehrveranstaltungstitel-Titel	LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	Sem.
BWGBP1	Modul: Grundlagen des Lehrberufs 1/BWGBP1				
	Einführung in erziehungswissenschaftliches Denken	VU	2	1,5	1.
	Theorien, Konzepte und Kategorien der Bildungswissenschaften (1 ECTS-AP STEOP)	UV	1	1	1.
	Wissenschaftliche Literatur und eigenes Schreiben (digitale Kompetenzen A, B)	UE	1	1	1.
	Lernen und Entwicklung im Jugendalter (1 ECTS-AP STEOP)	UV	1	1	1.
	Grundlagen der inklusiven Pädagogik (2 ECTS-AP IP)	VO	2	1,5	1.
	Einführung in die Unterrichtstätigkeit – Teil BWG (1 ECTS-AP STEOP)	SE	1	1	1.
BWGBP2	Modul: Grundlagen des Lehrberufs 2/BWGBP2				
	Pädagogische Psychologie für Schule und Unterricht	VU	2	2	2./3.
	Unterricht beobachten, planen und gestalten (PPS) (digitale Kompetenzen D, E)	UE+PK	2+1,5	1,5+0	2./3.
	Lehrer*innen-Rolle reflektieren (PPS) (digitale Kompetenzen D, E)	UE+PK	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.
BWGBP3	Modul: Bildung, Schule und Gesellschaft/BWGBP3				
	Diversität und Inklusion unter Berücksichtigung religiöser und kultureller Fragestellungen (2 ECTS-AP IP) (digitale Kompetenzen B)	SE	2	1	4.
	Schule und Gesellschaft	PS	2	2	4.
BWGBP4	Modul: Grundlagen der Berufspädagogik/BWGBP4				
	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.
BWGBP5	Modul: Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren/BWGBP5				
	Classroom Management, Unterrichten mit neuen Technologien (digitale Kompetenzen D, E, F)	SE	2	1	6./7.
	Lehr- und Lernarrangements planen, gestalten und evaluieren, inkl. Erkennen, Verstehen, Interpretieren als Grundlage pädagogischen Handelns (1 ECTS-AP IP) (digitale Kompetenzen C, D, E)	SE+PK	2+2	2+0	6./7.
	Schulrechtliche Grundlagen (digitale Kompetenzen F)	SE	1	1	6./7.
	Weiterentwicklung der Professionskompetenz (2 ECTS-AP IP)	UE+PK	2+2	2+0	6./7.
BWGBP6	Modul: Qualitätsentwicklung in der Berufspädagogik/BWGBP6				
	Didaktik und Methodik berufsbildenden Lernens	SE	2	1,5	7
	Unterrichtsplanung im Kontext der speziellen Situation berufsbildender Schulen (digitale Kompetenzen D, E)	SE	2	1,5	7
	Evaluation und QMS in der Berufsbildung und deren Umsetzung im Berufsfeld (digitale Kompetenzen F)	UE	2	1,5	7
	Bachelorarbeit		3	0	7./8.
BWGBP7	Modul: Spezifische Aspekte von Berufspädagogik/BWGBP7				
	Umgang mit Heterogenität an berufsbildenden Schulen (2 ECTS-AP IP) (digitale Kompetenzen B)	SE	2	1	8
	Psychosoziale Herausforderungen an berufsbildenden Schulen	SE	2	1	8
	Demokratie und Werteerziehung	SE	1	1	8
	Wahl-LV1: Arbeiten am Fall – Förderdiagnostik und Lernprozessbegleitung; Unterrichtsreflexion und Kommunikationsfähigkeiten (2 ECTS-AP IP) (digitale Kompetenzen B, D, E)	UE	2	1	8
	Wahl-LV2: Freizeitpädagogische und heimerzieherische Aspekte beruflicher Ausbildung	UE + EX	2	1	8
	Wahl-LV3: Interreligiöse Bildung	UE	2	1	8

Lehrveranstaltungsübersicht **Fachdidaktik**

Bachelorstudium für das Lehramt im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich „Ernährung“

LV-Nummer	Lehrveranstaltungstitel-Titel	LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	Sem.
E1-1	Modul: Ernährungspädagogik - Einführung				
	FD 1 Handlungsfelder im Lehrberuf (2 ECTS-AP STEOP) (digitale Kompetenzen C)	PS	2	2	1.
	PPS 1 Orientierungspraktikum inkl. Begleitlehrveranstaltung	PK	2	2	1.
E1-2	Modul: Ernährungspädagogik - Grundlagen des Unterrichtens I				
	FD 2.1 Lernwege im Unterricht 1 (digitale Kompetenzen D, E)	PS	3	3	2.
	FD 2.2 Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht (digitale Kompetenzen D, E)	PS	1	1	2.
	PPS 2 Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalysen	PK	1	1	2.
	PPS 2 Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalysen	UE	1	1	2.
E1-3	Modul: Ernährungspädagogik - Grundlagen des Unterrichtens II				
	FD 3 Lernwege im Unterricht 2 (digitale Kompetenzen D, E)	PS	3	3	3.
	PPS 3 Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalysen (digitale Kompetenzen D, E)	PK	2	2	3.
	PPS 3 Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalysen (digitale Kompetenzen D, E)	UE	2	2	3.
E2-1	Modul: Professionalisierung im Lehrberuf I				
	FD 4.1 Kooperative Lernformen (digitale Kompetenzen C, D, E, G)	PS	3	2	4.
	PPS 4 Kompetenzorientiert Unterrichten (digitale Kompetenzen C, D, E)	PK	2	2	4.
	PPS 4 Kompetenzorientiert Unterrichten (digitale Kompetenzen C, D, E)	UE	2	2	4.
E2-2	Modul: Professionalisierung im Lehrberuf II				
	FD 5.1 Arbeitstraining in integrativen Arbeitswelten	PS	2	1	5.
	FD 5.2 Leistungsbeurteilung und Prüfungsgestaltung (digitale Kompetenzen D, F)	PS	3	2	5.
	FD 5.3 Berufspraktikum in Betrieben 2	PK	2	0	6.
	PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2 (digitale Kompetenzen C, D, E)	PK	1	1	5.
	PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2 (digitale Kompetenzen C, D, E)	UE	1	1	5.
	PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht (digitale Kompetenzen C, D, E)	PK	1	1	6.
	PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht (digitale Kompetenzen C, D, E)	UE	1	1	6.
E2-3	Modul: Professionalisierung im Lehrberuf III				
	FD 7 Schulautonome Vertiefungen (digitale Kompetenzen C, D, E)	PS	3	2	7.
	PPS 7.1 Schulische Schwerpunktbildungen (digitale Kompetenzen C, D, E, G)	PK	1	1	7.
	PPS 7.1 Schulische Schwerpunktbildungen (digitale Kompetenzen C, D, E, G)	UE	1	1	7.
	PPS 7.2 Erwachsenenbildung (digitale Kompetenzen B, C, D, E)	PK	1	1	7.
	PPS 7.2 Erwachsenenbildung (digitale Kompetenzen B, C, D, E)	UE	1	1	7.
	PPS 7.3 Begleitlehrveranstaltung zum Blockpraktikum in der Schule	UE	1	1	7.
	Bachelorarbeit		3	0	7./8.
E3-3	Modul: Humanernährung II - Vertiefung				
	FD 8 Ernährungskommunikation - Ernährungsberatung	PS	3	2	8.
E4	Modul: Lebensmitteltechnologie				
	FD 6.1 Lebensmitteltechnologie	PS	2	2	6.
E5-3	Modul: Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung				
	FD 6.2 Küchenmanagement	PS	2	2	6.
E7-1	Modul: Betriebsorganisation II - Vertiefung				
	FD 4.2 Projektmanagement (digitale Kompetenzen E)	PS	3	3	4.
E7-2	Modul: Betriebsorganisation III- Spezialisierung				
	PPS 8 Alternative Ausbildungsstätten	PK	3	3	8.
	PPS 8 Alternative Ausbildungsstätten inkl. Begleitlehrveranstaltung	UE	1	1	8.

Lehrveranstaltungsübersicht Fachwissenschaften					
Bachelorstudium für das Lehramt im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich „Ernährung“					
LV-Nummer	Lehrveranstaltungstitel-Titel	LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	Sem.
E1-1	Modul: Ernährungspädagogik - Einführung				
	Fachwissenschaftliche Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe (2 ECTS-AP STEOP)	PS	2	1	1.
	UE zum PS Fachwissenschaftliche Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe – Einführung in fachwissenschaftliches Arbeiten (1 ECTS-AP STEOP)	UE	1	1	1.
	Ernährung des Menschen - sozialwissenschaftliche Grundlagen	VO	2	1	1.
E3-1	Modul: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Humanernährung				
	Naturwissenschaftliche Grundlagen 1	VO	2	2	1.
	Naturwissenschaftliche Grundlagen 2	VO	2	2	2.
	Grundlagen Hygiene	PS	3	3	2.
	Sensorik	UE	2	3	1.
E3-2	Modul: Humanernährung I				
	Ernährung des Menschen 1	VU	4	3	3.
	Ernährung des Menschen 2	VU	4	3	4.
	Welternährung - alternative Ernährungslehren	PS	3	3	4.
E3-3	Modul: Humanernährung II - Vertiefung				
	Ernährungsmedizinische Grundlagen und Diätetik	VO	3	2	8.
	Küchenmanagement 5: Fachpraktische Übungen zur Diätetik	UE	2	3	8.
E4	Modul: Lebensmitteltechnologie				
	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	VO	3	2	5.
	Lebensmitteltechnologie 1	PS	3	2	5.
	Lebensmitteltechnologie 1	EX	1	1	5.
	Lebensmitteltechnologie 2	PS	3	2	6.
	Lebensmitteltechnologie 2	EX	1	1	6.
E5-1	Modul: Küchenmanagement I und Betriebsorganisation I Grundlagen				
	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 (digitale Kompetenzen E)	UE	1	1	1.
E5-2	Modul: Küchenmanagement II - Restaurantküchenmanagement				
	Fachtheorie Küchenmanagement 2	PS	2	2	2.
	Küchenmanagement 2	UE	4	5	2.
	Fachtheorie Küchenmanagement 3	PS	2	1	3.
	Küchenmanagement 3	UE	4	5	3.
E5-3	Modul: Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung				
	Fachtheorie Gemeinschaftsverpflegung	PS	2	2	6.
	Küchenmanagement 4: Betriebsküche	UE	4	5	6.
E6-1	Modul: Restaurantmanagement I - Grundlagen				
	Fachtheorie Restaurantmanagement 1	PS	3	2	2.
	Restaurantmanagement 1 – Grundlagen	UE	2	3	2.
	Fachtheorie Restaurantmanagement 2	PS	3	2	3.
	Restaurantmanagement 2 – Tagesmahlzeiten, Buffet	UE	2	3	3.
	Fachtheorie Getränke 1	PS	2	2	2.
	Getränkemanagement 1	UE	1	2	2.

E6-2	Modul: Restaurantmanagement II - Spezialisierungen				
	Fachtheorie Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache	PS	3	2	7.
	Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache	UE	2	3	7.
	Fachtheorie Getränke 2	PS	2	2	7.
	Getränkemanagement 2	UE	1	2	7.
	Fachtheorie Getränke 3	PS	2	2	8.
	Getränkemanagement 3	UE	1	2	8.
E7-1	Modul: Betriebsorganisation II - Vertiefung				
	Betriebsorganisation 2	PS	2	2	4.
	Grundlagen der Arbeitswissenschaften 2	PS	2	2	4.
	Veranstaltungsmanagement 1 (digitale Kompetenzen E)	PS	2	1	4.
	Veranstaltungsmanagement 1 – UE (digitale Kompetenzen E)	UE	1	2	4.
	Veranstaltungsmanagement 2 (digitale Kompetenzen E)	PS	1	1	5.
	Veranstaltungsmanagement 2 – UE (digitale Kompetenzen E)	UE	1	2	5.
	Berufspraktikum in Betrieben 1	PK	3	0	4.
E7-2	Modul: Betriebsorganisation III- Spezialisierung				
	Sozialmanagement	PS	2	2	8.
	Sozialmanagement	EX	1	1	8.
E-WPM1	Fachwissenschaftliche Vertiefung zum Lernfeld Haushalt				
E-WPM2	Gesundheitsförderung				
E-WPM3	Vertiefung Lebensmitteltechnologie				
E-WPM4	Aktuelles Studienangebot				

7.3 Modulbeschreibungen

7.3.1 Modulbeschreibungen Bildungswissenschaftliche Grundlagen

7.3.1.1 BWGBP1 - Grundlagen des Lehrberufs 1

Bildungsbereich: Bildungswissenschaftliche Grundlagen
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Grundlagen des Lehrberufs 1/BWGBP1
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1
5. ECTS-AP und SWSt. 8 ECTS-AP/7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: <ul style="list-style-type: none">• Reflexion der eigenen Lernbiographie im Hinblick auf Lernerfahrungen• Ergebnisse aus der Professionalisierungsforschung; Rollenwechsel von der Arbeitswelt zur Lehrperson; 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• Digitale Kompetenzen und informatische Bildung, Lernen im Zeichen der Digitalität, Barrierefreiheit• forschendes Lernen an Fragen des Lernens und des Berufs (inkl. Portfolioarbeit)• 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 Studierenden 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 OÖ

Modulspiegel PH OÖ/PH Salzburg				BWGBP1		1. Sem.	
Workload				200 Std./8 ECTS-AP			
BWG	8	IP	2	PPS		STEOP	3
LV-Typ			ECTS-AP	SWSt.		LVP	MP
VU: Einführung in erziehungswissenschaftliches Denken			2	1,5		np	
VO: Theorien, Konzepte und Kategorien der Bildungswissenschaften (1 ECTS-AP STEOP)			1	1		np	
UE: Wissenschaftliche Literatur und eigenes Schreiben (digitale Kompetenzen A, B)			1	1		pi	
UV: Lernen und Entwicklung im Jugendalter (1 ECTS-AP STEOP)			1	1		pi	
VO: Grundlagen der inklusiven Pädagogik (2 ECTS-AP IP)			2	1,5		np	

SE: Einführung in die Unterrichtstätigkeit (1 ECTS-AP STEOP)	1	1	pi	
-----------------------------------------------------------------	---	---	----	--

7.3.1.2 BWGBP2 - 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-AP und SWSt. 13 ECTS-AP/8 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: <ul style="list-style-type: none"> • 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) • Planen, Durchführen und Evaluieren von Lehr- und Lernprozessen mit digitalen Medien und Lernumgebungen; Feedback; • Fachspezifisch lernförderlicher Einsatz von Content, Software und Medien
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; sie planen Lehr- und Lernprozesse mit digitalen Medien und Lernumgebungen, führen diese durch und evaluieren sie;

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-AP			
BWG	6	IP	PPS		7	STEOP
LV-Typ	ECTS-AP 2. 3.		SWSt.		LVP	MP
VU Pädagogische Psychologie für Schule und Unterricht	2		2			npi
PK Unterricht beobachten, planen und gestalten (PPS) (digitale Kompetenzen D, E)	2+1,5		1,5+0			
PK Lehrer*innen-Rolle reflektieren (PPS) (digitale Kompetenzen D, E)	2+1,5		1+0			
SE: Sozialwissenschaftliche Forschungsmethoden und Technik wissenschaftlichen Arbeitens	2		2			pi
VO: Allgemeine Didaktik und Methodik	2		1,5			npi

7.3.1.3 BWGBP3 - 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-AP und SWSt. 4 ECTS-AP/3 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: <ul style="list-style-type: none">• 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/Diversität• Leben, Lehren und Lernen im Zeichen der Digitalität, Barrierefreiheit• 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 <p>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.</p> <p>Die Studierenden kennen die gesellschaftlichen Funktionen und Bedingungen von Schule und verstehen deren Auswirkungen auf Lernen und den Lehrberuf.</p> Unterrichtliches Handeln unter den Bedingungen von Heterogenität konzipieren, gestalten und reflektieren <p>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.</p> <p>Die Studierenden entwickeln ein differenziertes Bild multireligiös geprägter Gesellschaften heute und verfügen über grundlegende Kenntnis verschiedener Religionen samt ihren kulturellen Konnotationen.</p> <p>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.</p> <p>Die Studierenden kennen verschiedene Konzepte der Demokratie- und Werterziehung und deren praktische Umsetzungsmöglichkeiten im Unterricht.</p> <p>Die Studierenden planen Lehr- und Lernprozesse mit digitalen Medien und Lernumgebungen, führen diese durch und evaluieren sie;</p>
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-AP			
BWG	4	IP	2	PPS		STEOP	
LV-Typ			ECTS-AP	SWSt.		LVP	MP
SE: Diversität und Inklusion: Vielfalt(en) in der Schule unter Berücksichtigung religiöser und kultureller Fragestellungen (2 ECTS-AP IP) (digitale Kompetenzen B)			2	1		pi	
PS: Schule und Gesellschaft			2	2		pi	

7.3.1.4 BWGBP4 - 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-AP und SWSt. 8 ECTS-AP/6 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>Die Studierenden kennen die Relevanz und Angebote der Berufs- und Betriebspädagogik und deren Organisationsformen.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> Zusammenhänge zwischen Beruf, Pädagogik und Wirtschaft sowie geistige, politische, soziale, wirtschaftliche Strömungen unter besonderer Berücksichtigung Jugendlicher herstellen können <p>Die Studierenden weisen Basiswissen hinsichtlich der Grundzüge des österreichischen und des europäischen politischen Systems und des Verfassungssystems in ausgewählten Bereichen auf.</p> <p>Die Studierenden kennen die Entwicklung und Kennzeichnung der modernen Gesellschaft und die Rolle der Politik darin.</p> <p>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.</p>
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-AP		
BWG	8	IP	PPS	STEOP	
LV-Typ		ECTS-AP 4. 5.	SWSt.	LVP	MP
SE: Berufsbildungswesen im historischen und internationalen Kontext		2	2	pi	
SE: Einführung in die Berufs- und Betriebspädagogik		3	2	pi	
SE: Rahmenbedingungen beruflicher Bildung		3	2	pi	

7.3.1.5 BWGBP5 - 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-AP und SWSt. 11 ECTS-AP/6 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: <ul style="list-style-type: none"> • 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 (digitales Lehren und Lernen, Gestalten von digitalen Materialien)Effizienter und verantwortungsvoller Umgang mit Schüler*innen-Listen, digitales Klassenbuch, Schüler*innen-Verwaltung • schulrechtliche Grundlagen
8. Lernergebnisse/Kompetenzen <p>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 (allgemeine didaktische Modelle als Grundlegung einer beruflichen allgemeinen Didaktik; Verhältnis Didaktik – Methodik)</p> <p>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.</p> <p>Die Studierenden kennen ein breites Spektrum an Methoden und Medien zur Unterrichtsgestaltung und verwenden diese situationsadäquat und vielfältig im pädagogischen Handlungsfeld.</p> <p>Die Studierenden verfügen über digitale Kompetenzen um Lehr- und Lernprozesse mit digitalen Medien und Lernumgebungen zu planen, durchzuführen und zu evaluieren; sie beurteilen formativ und summativ und geben den Schüler*innen Feedback.</p> <p>Die Studierenden gestalten, verändern und veröffentlichen Unterlagen für den Unterricht und kennen die damit verbundenen Rechte und Pflichten (Creative Commons, Werknutzung, Urheberrecht, OER).</p> <p>Die Studierenden kennen Konzepte der Differenzierung und Individualisierung und können diese in der Praxis umsetzen.</p> <p>Die Studierenden verfügen über Konzepte und Methoden des Classroom-Managements und fördern soziale Prozesse und Strukturen in Schulklassen.</p> <p>Die Studierenden beurteilen Lernprozesse und Lernergebnisse kompetenzorientiert.</p> <p>Lernprozesse forschungsbasiert gestalten, die berufliche Praxis aus verschiedenen Perspektiven reflektieren und daraus Konsequenzen zur persönlichen professionsbezogenen Weiterentwicklung ziehen</p> <p>Die Studierenden gestalten Lernprozesse forschungsbasiert und sind kompetent, diese Planungen auszuführen und zu reflektieren.</p>

Die Studierenden setzen Content, Software, Medien und Werkzeuge fachspezifisch lernförderlich ein.
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.
Die Studierenden gehen effizient und verantwortungsvoll mit der digitalen Schüler*innen-Verwaltung um.
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-AP				
BWG	3	IP	3	PPS	4+4	STEOP	
LV-Typ	ECTS-AP 6. 7.		SWSt.	LVP		MP	
SE Classroom Management, Unterrichten mit neuen Technologien (digitale Kompetenzen D, E, F)	2		1	pi			
UE + PK Lehr- und Lernarrangements planen, gestalten und evaluieren, inkl. Erkennen, Verstehen, Interpretieren als Grundlage pädagogischen Handelns (PPS) (1 ECTS-AP IP) (digitale Kompetenzen C, D, E)	2+2		2+0	pi			
SE: Schulrechtliche Grundlagen (digitale Kompetenzen F)	1		1	pi			
UE + PK Weiterentwicklung der Professionskompetenz (PPS) (2 ECTS-AP IP)	2+2		2+0	pi			

7.3.1.6 BWGBP6 - 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-AP und SWSt. 6 + 3 ECTS-AP/4,5 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: <ul style="list-style-type: none"> • allgemeine Didaktik und Methodik des beruflichen Lernens (z. B. berufsmotorisches Lernen, experimentelles Lernen, Erfahrungslernen) • Unterrichtsplanung in der speziellen Situation berufsbildender Schulen • Medienpädagogik mit Fokus Berufsbildung • Digitales Lehren und Lernen • Classroom-Management in der beruflichen Ausbildung • QMS und das berufsbildende Schulwesen • Effizienter und verantwortungsvoller Umgang mit Schüler*innen-Daten
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Berufsbezogene Vermittlungsprozesse kennen und deren Bedeutung verstehen (allgemeine didaktische Modelle als Grundlegung einer beruflichen allgemeinen Didaktik; Verhältnis Didaktik – Methodik) 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. Die Studierenden nutzen Methoden der Qualitätssicherung für Weiterentwicklung im Unterricht und Schule. Die Studierenden wissen um das Zusammenwirken der Bereiche Unterricht, Personal und Organisation und verstehen sich als aktiver Teil einer nachhaltigen Qualitätsentwicklung. Die Studierenden gehen mit Schüler*innen-Daten verantwortungsvoll um.

<p>Die Bedeutung von Medien im Vermittlungsprozess kennen und reflektieren</p> <p>Die Studierenden kennen unterschiedliche Medien berufsbezogenen Lehrens und Lernens und können diese zielgerichtet im Unterricht einsetzen.</p> <p>Die Studierenden kennen den Nutzen und die Grenzen von Medien und können ihren eigenen Medieneinsatz begründen und kritisch reflektieren.</p>
<p>9. Lehr- und Lernmethoden siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen</p>
<p>10. Leistungsnachweise Lehrveranstaltungsprüfungen</p>
<p>11. Sprache Deutsch</p>
<p>12. Durchführende Institution PH OÖ</p>

Modulspiegel PH OÖ				BWGBP6		7. Sem.	
Workload				150 Std./6 ECTS-AP			
BWG	6 + 3	IP		PPS		STEOP	
LV-Typ			ECTS-AP	SWSt.	LVP		MP
SE: Didaktik und Methodik berufsbildenden Lernens			2	1,5	pi		
SE: Unterrichtsplanung im Kontext der speziellen Situation berufsbildender Schulen (digitale Kompetenzen D, E)			2	1,5	pi		
UE: Evaluation und QMS in der Berufsbildung und deren Umsetzung im Berufsfeld (digitale Kompetenzen F)			2	1,5	pi		
Bachelorarbeit			3				

7.3.1.7 BWGBP7 - 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-AP und SWSt. 7 ECTS-AP/5 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte Die Lernergebnisse werden durch die Behandlung folgender Inhalte erreicht: <ul style="list-style-type: none">• Inklusion an berufsbildenden Schulen und am Arbeitsplatz• Diversität - Interkulturalität - Interreligiosität• pädagogische Diagnose, Förderung und Beratung• Leben, Lehren und Lernen im Zeichen der Digitalität; Barrierefreiheit• Resilienz (Mobbing, Burn-out, Gewalt- und Suchtprävention...)• spezielle Anforderungen an Lehrer*innen an berufsbildenden Schulen (z. B. Angebote der Freizeitpädagogik, Internatsdienst, ...)• Wirtschaftsethik (Ökonomien, Flexibilisierung, Internationalisierung...)• die Rolle der Politik bei der Behandlung und Lösung gesellschaftlicher Probleme Lehrer*in als Erzieher*in im Kontext unterschiedlicher Unterrichtszeitmodelle der Berufsbildung (inkl. Praktikumsmöglichkeit)• Pädagogik und Psychologie der Freizeitpädagogik und gesetzliche Rahmenbedingungen, Freizeitgestaltung, Erziehverhalten.• Religionen und Wertesysteme – eine vertiefte Zusammenschau und ihre Anwendung auf das berufsbildende Schulwesen
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 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. Die Studierenden leben, lehren und lernen im Zeichen der Digitalität, können Fragen der Technikethik beantworten und barrierefreie Dokumente verfassen. Die Rolle der Politik bei der Behandlung und Lösung gesellschaftlicher Probleme erkennen, gesellschaftliche Zusammenhänge analysieren und interpretieren Bildungsprozesse an berufsbildenden Schulen im Horizont von pädagogischer Diagnose, Förderung, Beratung und Inklusion planen und zu realisieren. Die Studierenden können Lehr- und Lernprozesse mit digitalen Medien und Lernumgebungen planen, durchführen und evaluieren sowie formativ und summativ beurteilen; sie setzen Content, Software, Medien und Werkzeuge fachspezifisch lernförderlich ein. Fachwissenschaftliche, didaktische und methodische Konzepte von Freizeitpädagogik und der Internats-erziehung kennen und umsetzen

Die Studierenden können Bildungsprozesse im Heim-, Freizeit- bzw. Internatsbereich pädagogisch kompetent gestalten
Die Studierenden wissen um multireligiös geprägte Gesellschaften und verfügen über weiterführende Kenntnisse verschiedener Religionen samt ihren kulturellen Konnotationen
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-AP			
BWG	7	IP	2-4	PPS		STEOP	
LV-Typ			ECTS-AP	SWSt.		LVP	MP
SE: Umgang mit Heterogenität an berufsbildenden Schulen (2 ECTS-AP IP) (digitale Kompetenzen B)			2	1		pi	
SE: Psychosoziale Herausforderungen an berufsbildenden Schulen			2	1		pi	
SE: Demokratie und Werteerziehung			1	1		pi	
WAHL-LV 1: UE Arbeiten am Fall – Förderdiagnostik und Lernprozessbegleitung; Unterrichtsreflexion und Kommunikationsfähigkeiten (2 ECTS-AP IP) (digitale Kompetenzen B, D, E)			2	1		pi	
WAHL-LV 2: UE+EX Freizeitpädagogische und heimerzieherische Aspekte beruflicher Ausbildung			2	1		pi	
WAHL-LV 3: UE Interreligiöse Bildung			2	1		pi	

7.3.2 Modulbeschreibungen Fachdidaktik/Fachwissenschaften

7.3.2.1 E1-1 - Ernährungspädagogik - Einführung

Bildungsbereich: Fachdidaktik/Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Ernährungspädagogik - Einführung/E1-1
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS-AP und SWSt. 9 ECTS-AP / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen Keine
7. Inhalt PS Fachwissenschaftliche Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe (2 ECTS-AP = 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-AP = STEOP) 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-AP) 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-AP = 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);

Gestalten von digitalen Unterlagen für den Unterricht;

PPS 1 Orientierungspraktikum (2 ECTS-AP)

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-AP								
FW	5	FD	2	IP		PPS	2	STEOP	3	
LV-Titel		LV-Typ		ECTS-AP		SWSt.		LVP		MP
FW: Fachwissenschaftliche Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe (2ECTS-AP STEOP)		PS		2		1		pi		
FW: UE zum PS fachwissenschaftliche Grundlagen Ernährungswirtschaftlicher Berufe – Einführung in fachwissenschaftliches Arbeiten (1 ECTS-AP STEOP)		UE		1		1		pi		
FW: Ernährung des Menschen - sozialwissenschaftliche Grundlagen		VO		2		1		npi		
FD 1: Handlungsfelder im Lehrberuf (digitale Kompetenz C)		PS		2		2		pi		
PPS 1: Orientierungspraktikum inkl. Begleitlehrveranstaltung (PPS)		PK		2		2		pi		

7.3.2.2 E1-2 - 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-AP und SWSt. 6 ECTS-AP / 6 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen Keine
7. Inhalt PS Fachdidaktik 2.1: Lernwege im Unterricht 1 (3 ECTS-AP) 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; Digitales Lehren und Lernen im Fachbereich; PS Fachdidaktik 2.2: Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht (1 ECTS-AP) 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; Digitales Lehren und Lernen im Fachbereich PPS 2: Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalyse (PK 1 ECTS-AP, UE 1 ECTS-AP) 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 <ul style="list-style-type: none">• 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.• gestalten digitale Unterlagen für den Unterricht.

- 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-AP							
FW	FD	4	IP	0,5	PPS	2	STEOP		
LV-Titel		LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP	MP			
FD 2.1: Lernwege im Unterricht 1 (digitale Kompetenzen D, E)		PS	3	3	pi				
FD 2.2: Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht (digitale Kompetenzen D, E)		PS	1	1	pi				
PPS 2: Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalysen		PK	1	1	pi				
PPS 2: Unterrichtsbeobachtungen und Unterrichtsanalysen		UE	1	1	pi				

7.3.2.3 E1-3 - 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-AP und SWSt. 7 ECTS-AP / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP, Fachdidaktik 2.1: Lernwege im Unterricht 1
7. Inhalt PS Fachdidaktik 3: Lernwege im Unterricht 2 (3 ECTS-AP) 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; Digitales Lehren und Lernen im Fachbereich; PPS 3 Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalyse (PK 2 ECTS-AP, UE 2 ECTS-AP) Planung und Gestaltung von Unterrichtssequenzen zu ausgewählten Lernwegen (unterschiedliche Lern-designs) einschließlich Evaluation des Vorgehens und Dokumentation der Ergebnisse; Planen, Durchführen und Evaluieren von (fachspezifischen) Lehr- und Lernprozessen mit digitalen Medien und Lernumgebungen Diagnose der Lernvoraussetzungen, individuelle Lernzugänge und adaptive Unterrichtsgestaltung: ausgewählte Fallanalysen;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden <ul style="list-style-type: none">• können fachspezifischen Unterricht konzeptionell verstehen und reflektieren.• können fachliche Lernprozesse kompetenzorientiert planen und situationsadäquat modifizieren.• können fachspezifische Lehr- und Lernprozesse mit digitalen Medien und Lernumgebungen planen, durchführen und evaluieren.• 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-AP							
FW		FD	3	IP	0,5	PPS	4	STEOP	
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP	MP		
FD 3: Lernwege im Unterricht 2 (digitale Kompetenzen D, E)			PS	3	3	pi			
PPS 3 Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalysen (digitale Kompetenzen D, E)			PK	2	2	pi			
PPS 3 Unterrichtssequenzen und Unterrichtsanalysen (digitale Kompetenzen D, E)			UE	2	2	pi			

7.3.2.4 E2-1 - 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-AP und SWSt. 7 ECTS-AP / 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-AP) 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-AP UE + 2 ECTS-AP 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); Digitales Lehren und Lernen;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden <ul style="list-style-type: none">• 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.• kommunizieren und kollaborieren in der Schulgemeinschaft mit digitalen Medien.• erweitern und vertiefen ihre pädagogisch-praktischen Fertigkeiten (insbes. Planungs-, Methoden-, Handlungskompetenz).• gestalten, verändern und veröffentlichen digitale Unterlagen für den Unterricht;• planen fachspezifische Lehr- und Lernprozesse mit digitalen Medien und Lernumgebungen, führen diese durch und evaluieren sie;
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-AP							
FW		FD	3	IP	0,5	PPS	4	STEOP	
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP		MP	
FD 4.1: Kooperative Lernformen (digitale Kompetenzen C, D, E, G)			PS	3	2	pi			
PPS 4 Kompetenzorientiert Unter- richten (digitale Kompetenzen C, D, E)			PK	2	2	pi			
PPS 4 Kompetenzorientiert Unter- richten (digitale Kompetenzen C, D, E)			UE	2	2	pi			

7.3.2.5 E2-2 - 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-AP und SWSt. 11 ECTS-AP / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen Keine
7. Inhalt PS Fachdidaktik 5.1: Arbeitstraining in integrativen Arbeitswelten (2 ECTS-AP) 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. PK Berufspraktikum in Betrieben 2 (2 ECTS-AP) 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-AP) 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; Prüfungsgestaltung und Leistungsbeurteilung mit digitalen Medien; Fallanalysen. PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2 (1 ECTS-AP UE, 1 ECTS-AP 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; Digitales Lehren und Lernen; PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht (1 ECTS-AP UE + 1 ECTS-AP PK) Konzeptionen für handlungsorientierten Unterricht, fächerübergreifendes Arbeiten und ganzheitliches Lernen; Digitales Lehren und Lernen im Fachunterricht; 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.
- gestalten, verändern und veröffentlichen digitale Unterlagen für den Unterricht.
- planen fachspezifische Lehr- und Lernprozesse mit digitalen Medien und Lernumgebungen, führen diese durch und evaluieren sie.

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-AP							
FW	FD	7 ECTS	IP		1	PPS	4	STEOP	
LV-Titel		LV-Typ	ECTS-AP		SWSt.		LVP	MP	
			5.	6.					
FD 5.1: Arbeitstraining in integrativen Arbeitswelten		PS	2		1		pi		
FD 5.2: Leistungsbeurteilung und Prüfungsgestaltung (digitale Kompetenzen D, F)		PS		3	2		pi		
FD 5.3 Berufspraktikum in Betrieben 2		PK	2				pi		
PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2 (digitale Kompetenzen C, D, E)		PK	1		1		pi		
PPS 5.1 Kompetenzorientiert Unterrichten 2 (digitale Kompetenzen C, D, E)		UE	1		1		pi		
PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht (digitale Kompetenzen C, D, E)		PK		1	1		pi		
PPS 6.1 Innovativer Fachunterricht (digitale Kompetenzen C, D, E)		UE		1	1		pi		

7.3.2.6 E2-3 - 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-AP und SWSt. 8 + 3 ECTS-AP / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Fachdidaktik 7: Schulautonome Vertiefungen (3 ECTS-AP) 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-AP) Reflexionen der Erfahrungen aus dem Blockpraktikum in der Schule; Fragen der Evaluation der eigenen beruflichen Entwicklung: Selbstwirksamkeitserfahrungen und Lernwirksamkeitserfahrungen; PPS 7.1 Schulische Schwerpunktbildungen (1 ECTS-AP UE, 1 ECTS-AP PK) Hospitation, Mitarbeit bei Planung, Gestaltung und Evaluation von schulautonomen Vertiefungsgegenständen und einschlägigen Schwerpunktbildungen; Digitale Kommunikation und Kollaboration; PPS 7.2 Erwachsenenbildung (1 ECTS-AP UE, 1 ECTS-AP PK) Hospitation, Mitarbeit bei Planung, Gestaltung und Evaluation von Lerndesigns für Erwachsene in der berufsbegleitenden Fort- und Weiterbildung bzw. im zweiten Bildungsweg; Digitales Lehren und Lernen;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden <ul style="list-style-type: none">• 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.• gestalten, verändern und veröffentlichen digitale Unterlagen für den Unterricht.• planen fachspezifische Lehr- und Lernprozesse mit digitalen Medien und Lernumgebungen, führen diese durch und evaluieren sie.

- kommunizieren und kollaborieren in der Schulgemeinschaft und über die Schulgemeinschaft hinaus mittels digitaler Medien.

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-AP							
FW	FD	3 + 3	IP		PPS	5	STEOP		
LV-Titel		LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP	MP			
FD 7: Schulautonome Vertiefungen (digitale Kompetenzen C, D, E)		PS	3	2	pi				
PPS 7.1 Schulische Schwerpunktbildungen (digitale Kompetenzen C, D, E, G)		PK	1	1	pi				
PPS 7.1 Schulische Schwerpunktbildungen (digitale Kompetenzen C, D, E, G)		UE	1	1	pi				
PPS 7.2 Erwachsenenbildung (digitale Kompetenzen B, C, D, E)		PK	1	1	pi				
PPS 7.2 Erwachsenenbildung (digitale Kompetenzen B, C, D, E)		UE	1	1	pi				
PPS 7.3 Begleitlehrveranstaltung zum Blockpraktikum in der Schule		UE	1	1	pi				
Bachelorarbeit			3						

7.3.2.7 E3-1 - 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-AP und SWSt. 9 ECTS-AP / 10 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen keine
7. Inhalt VO Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen 1 (2 ECTS-AP) und 2 (2 ECTS-AP) 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-AP) Allgemeine Rechtsgrundlagen, einschlägige Verordnungen und Leitlinien einer guten Hygienepraxis 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-AP) Sinnesphysiologische Grundlagen; Sensorische Prüfmethode und Prüfverfahren; psychophysische Grundgesetze. Fachsprache (Lebensmittelansprachen) und Degustation; Planung und Umsetzung von Anwendungsbeispielen für den Unterricht (Schmeck- und Sprechwerkstätten, food tasting & testing), exemplarische Beispiele anhand von Getränken und Lebensmitteln.

<p>8. Lernergebnisse/Kompetenzen</p> <p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>9. Lehr- und Lernmethoden</p> <p>Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen</p>
<p>10. Leistungsnachweise</p> <p>Lehrveranstaltungsprüfungen</p>
<p>11. Sprache</p> <p>Deutsch</p>
<p>12. Durchführende Institution</p> <p>PH OÖ</p>

Modulspiegel		E3-1				1. /2. Sem.			
Workload		225 Std./9 ECTS-AP							
FW	9	FD	IP				PPS	STEOP	
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP		SWSt.	LVP	MP	
				1.	2.				
FW: Naturwissenschaftliche Grundlagen 1			VO	2		2	npi		
FW: Naturwissenschaftliche Grundlagen 2			VO		2	2	npi		
FW: Grundlagen Hygiene			PS		3	3	pi		
FW: Sensorik			UE	2		3	pi		

7.3.2.8 E3-2 - Humanernährung I

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Humanernährung I/E3-2
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS-AP und SWSt. 11 ECTS-AP / 9 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt VU Ernährung des Menschen 1: Makronährstoffe (4 ECTS-AP) VU Ernährung des Menschen 2: Mikronährstoffe (4 ECTS-AP) Arten, Vorkommen bzw. Aufgaben im menschlichen Körper, Verdauung, Resorption und Stoffwechsel und Wechselbeziehungen im Energiestoffwechsel; Bildung und Vorkommen der Nährstoffe in Lebensmittel, 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-AP) 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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-AP							
FW	11	FD	IP			PPS		STEOP	
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP		SWSt.	LVP	MP	
				3.	4.				
FW: Ernährung des Menschen 1			VU	4		3	np		
FW: Ernährung des Menschen 2			VU		4	3	np		
FW: Welternährung - alternative Ernährungslehren			PS		3	3	pi		

7.3.2.9 E3-3 - Humanernährung II

Bildungsbereich: Fachwissenschaften/Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Humanernährung II - Vertiefung/E3-3
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS-AP und SWSt. 8 ECTS-AP / 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-AP) 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-AP) 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-AP) 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-Informations-VO) und Betreuung von Gästen mit besonderen Bedürfnissen, Umgang mit spezifischen Problemlagen (z. B. Alkohol) und Konfliktsituationen;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden <ul style="list-style-type: none">• können die Empfehlungen zur bedarfsgerechten Ernährung des Menschen in den verschiedenen Lebensphasen den individuellen und situativen Vorgaben entsprechend umsetzen 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-AP							
FW	5	FD	3	IP	0,5	PPS		STEOP	
LV-Titel		LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP	MP			
FW: Ernährungsmedizinische Grundlagen und Diätetik		VO	3	2	npi				
FW: Küchenmanagement 5: Fachpraktische Übungen zur Diätetik		UE	2	3	pi				
FD 8: Ernährungskommunikation - Ernährungsberatung		PS	3	2	pi				

7.3.2.10 E4 - Lebensmitteltechnologie

Bildungsbereich: Fachwissenschaften/Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Lebensmitteltechnologie/E4
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS-AP und SWSt. 13 ECTS-AP / 10 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt VO Grundlagen der Lebensmitteltechnologie (3 ECTS-AP) 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-AP + 1 ECTS-AP) und PS + EX Lebensmitteltechnologie 2 (3 ECTS-AP + 1 ECTS-AP) 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</i> ; <i>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-AP) 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

<p>8. Lernergebnisse/Kompetenzen</p> <p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>9. Lehr- und Lernmethoden</p> <p>Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen</p>
<p>10. Leistungsnachweise</p> <p>Lehrveranstaltungsprüfungen</p>
<p>11. Sprache</p> <p>Deutsch</p>
<p>12. Durchführende Institution</p> <p>PH OÖ</p>

Modulspiegel		E4				5./6. Sem.			
Workload		325 Std./13 ECTS-AP							
FW	11	FD	2	IP		PPS		STEOP	
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP		SWSt.	LVP	MP	
				5.	6.				
FW: Grundlagen der Lebensmitteltechnologie			VO	3		2	npi		
FW: Lebensmitteltechnologie 1			PS	3		2	pi		
FW: Lebensmitteltechnologie 1			EX	1		1	pi		
FW: Lebensmitteltechnologie 2			PS		3	2	pi		
FW: Lebensmitteltechnologie 2			EX		1	1	pi		
FD 6.1: Lebensmitteltechnologie			PS		2	2	pi		

7.3.2.11 E5-1 - 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-AP und SWSt. 10 ECTS-AP / 12 SWSt.	
6. Zugangsvoraussetzungen keine	
7. Inhalt	
<p>PS Fachtheorie Küchenmanagement 1 (2ECTS-AP) - 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 Lehr-gastronomie; Aufbauorganisation (Küchenbrigade) und Ablauforganisation (Ergonomie, Planungsinstrumente); Fach-terminologie; Wirtschaftliches Küchenmanagement (Wareneinkauf, Wareneinsatz, Lagerverwaltung); Verwendung branchentypischer Software für Einkauf, Lagerverwaltung, Rezeptverwaltung sowie zur Analyse von Rezepturen</p>	
<p>UE Küchenmanagement 1 (4 ECTS-AP/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</p>	
<p>PS Betriebsorganisation 1 (2 ECTS-AP) 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</p>	
<p>PS Grundlagen der Arbeitswissenschaften 1 (1 ECTS-AP) und UE Arbeitsanalysen (1 ECTS-AP) Fokus Mensch - Arbeit: Richtlinien der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie usw., Organisationsgrundsätze: Arbeitsablaufplanung und Zeitmanagement, Kriterien für Effizienz und Effektivität; Fachspezifischer Einsatz von Content, Software und Werkzeugen;</p>	

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 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-AP						
FW	10	FD	IP			PPS	STEOP		
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP	MP		
FW: Fachtheorie Küchenmanagement 1			PS	2	2	pi			
FW: Küchenmanagement 1			UE	4	5	pi			
FW: Betriebsorganisation 1			PS	2	2	pi			
FW: Grundlagen der Arbeitswissenschaften 1			PS	1	2	pi			
FW: Arbeitsanalysen (digitale Kompetenzen E)			UE	1	1	pi			

7.3.2.12 E5-2 - 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-AP und SWSt. 12 ECTS-AP / 13 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Fachtheorie Küchenmanagement 2 (2 ECTS-AP) Ausstattung und Einrichtung von Lehr-, Restaurant- und Betriebsküchen; Grundlagen aus Physik und Technik in Bezug auf die Funktionsweisen der wichtigsten Großgeräte, Klein- geräte und Werkzeuge in der Küche als Voraussetzung für den sicheren und effizienten Einsatz derselben UE Küchenmanagement 2 (4 ECTS-AP/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, Speisenfol- gen und Menüs unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher, ökonomischer, ökologischer, arbeitswis- senschaftlicher und hygienischer Erfordernisse; Lagerhaltung, Konservierung und Vorratswirtschaft; Ein- satz fachspezifischer Software für Kostenkalkulation, Einkauf, Lagerwirtschaft und Nährwertanalysen so- wie Speiseplanerstellung PS Fachtheorie Küchenmanagement 3 (2 ECTS-AP) - Schwerpunkt Abwandlung von Basisrezepten, Me- nüpläne für Menschen mit besonderen Bedürfnissen Planung von Speisen, Speisenfolgen und Menüs unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher, ökonomi- scher, ökologischer, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Erfordernisse; Anwendung branchen- typischer 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-AP/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 fachspezifi- scher Software für Kostenkalkulation, Einkauf, Lagerwirtschaft und Nährwertanalysen sowie Speisepla- nerstellung;

<p>8. Lernergebnisse/Kompetenzen</p> <p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>9. Lehr- und Lernmethoden</p> <p>Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen, Englisch als Unterrichts- und Arbeitssprache</p>
<p>10. Leistungsnachweise</p> <p>Lehrveranstaltungsprüfungen, fachpraktische Prüfungen im Rahmen der Übungen</p>
<p>11. Sprache</p> <p>Deutsch, (tlw. Englisch)</p>
<p>12. Durchführende Institution</p> <p>PH OÖ</p>

Modulspiegel		E5-2				2./3. Sem.		
Workload		300 Std./12 ECTS-AP						
FW	12	FD	IP		PPS		STEOP	
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP		SWSt.	LVP	MP
				2.	3.			
FW: Fachtheorie Küchenmanagement 2			PS	2		2	pi	
FW: Küchenmanagement 2			UE	4		5	pi	
FW: Fachtheorie Küchenmanagement 3			PS		2	1	pi	
FW: Küchenmanagement 3			UE		4	5	pi	

7.3.2.13 E5-3 - Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung

Bildungsbereich: Fachwissenschaften/Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Küchenmanagement III - Gemeinschaftsverpflegung/E5-3
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS-AP und SWSt. 8 ECTS-AP / 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-AP) 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-AP/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-AP) 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 <ul style="list-style-type: none">• 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

Praktische Prüfungen im Rahmen der Übungen;

11. Sprache

Deutsch, (tlw. Englisch)

12. Durchführende Institution

PH OÖ

Modulspiegel		E5-3				6. Sem.			
Workload		200 Std./8 ECTS-AP							
FW	6	FD	2	IP		PPS		STEOP	
LV-Titel				LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP	MP	
FW: Fachtheorie Gemeinschaftsver- pfehlung				PS	2	2	pi		
FW: Küchenmanagement 4: Betriebs- küche				UE	4	5	pi		
FD 6.2: Küchenmanagement				PS	2	2	pi		

7.3.2.14 E6-1 - 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-AP und SWSt. 13 ECTS-AP / 13 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Fachtheorie Restaurantmanagement 1 (3 ECTS-AP) 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 - Gedekarten, Tischgestaltung; Qualitätssicherungsmanagement im Restaurant PS Fachtheorie Restaurantmanagement 2 (3 ECTS-AP) 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-AP) 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, Buffet (2 ECTS-AP) Angewandte Hygiene und Arbeitssicherheit; Vorarbeiten im Service, Restaurant - Tischgestaltung; Praktische Grundsätze des Servierens, Serviertechniken und -abläufe für die Tagesmahlzeiten; Buffetservice; PS Fachtheorie Getränke 1 - Alkoholfreie Getränke, alkaloidhaltige Getränke (2 ECTS-AP) 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-AP) 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

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-AP							
FW	13	FD	IP		PPS		STEOP		
LV-Titel		LV-Typ	ECTS-AP		SWSt.	LVP	MP		
			2.	3.					
FW: Fachtheorie Restaurantmanagement 1		PS	3		2	pi			
FW: Restaurantmanagement 1 – Grundlagen		UE	2		3	pi			
FW: Fachtheorie Restaurantmanagement 2		PS		3	2	pi			
FW: Restaurantmanagement 2 – Tagesmahlzeiten, Buffet		UE		2	3	pi			
FW: Getränke 1		PS	2		2	pi			
FW: Getränkemanagement 1		UE	1		2	pi			

7.3.2.15 E6-2 - 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-AP und SWSt. 11 ECTS-AP / 11 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Fachtheorie Restaurantmanagement 3 (3 ECTS-AP) – 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-AP) Angewandte Hygiene und Arbeitssicherheit; Vorarbeiten im Service, Restaurant - Tischgestaltung; Praktische Grundsätze des Servierens, Serviertechniken und -abläufe; Arbeiten am Tisch des Gastes; Bankett-, Kaffeehauservice; Englisch als Arbeitssprache; PS Fachtheorie Getränke 2 - Bier, Spirituosen, Spezialgetränke (2 ECTS-AP) 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-AP) Wein, Schaumwein: technologische, ökonomische, sensorische, gesundheitliche und ökologische Betrachtung; theoretische Grundlagen des Getränkemanagement: Kellerwirtschaft, Weinkarte, Kalkulation; UE Getränkemanagement 2 und 3 (jeweils 1 ECTS-AP) Praktische Grundsätze des Getränkeservice anwenden; erweitertes Getränkeservice; Kundenkommunikation: Verkaufsgespräche, verkaufsfördernde Maßnahmen; Sensorik / Degustation;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • 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 Praktische Prüfungen im Rahmen der Übungen; Modulprüfung (Fallgeschichten)
11. Sprache Deutsch (tlw. Englisch)
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel		E6-2				7. / 8. Sem.			
Workload		275 Std./11 ECTS-AP							
FW	11	FD	IP			PPS	STEOP		
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP		SWSt.	LVP	MP	
				7.	8.				
FW: Fachtheorie Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache			PS	3		2	pi		
FW: Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache			UE	2		3	pi		
FW: Getränke 2			PS	2		2	pi		
FW: Getränkemanagement 2			UE	1		2	pi		
FW: Getränke 3			PS		2	2	pi		
FW: Getränkemanagement 3			UE		1	2	pi		

7.3.2.16 E7-1 - Betriebsorganisation II - Vertiefung

Bildungsbereich: Fachwissenschaften/Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Betriebsorganisation II - Vertiefung/E7-1
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS-AP und SWSt. 15 ECTS-AP / 11 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS Betriebsorganisation 2 - Ressourcenverwaltung/Umweltzertifizierung (2ECTS-AP) 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) (2 ECTS-AP) 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-AP) und 2 (1 ECTS-AP) und Übungen dazu UE (je 1 ECTS-AP) 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-AP) 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); Fachspezifisch lernförderlicher Einsatz von Content, Software, Medien und Werkzeugen; PK Berufspraktikum in Betrieben 1 (3ECTS-AP) Hospitation und aktive Mitarbeit (Studienauftrag) in einem Restaurant oder Küche (2 ECTS-AP) und in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb (1 ECTS-AP)

8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • 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 Lehrveranstaltungsprüfungen, Projekt
11. Sprache Deutsch
12. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel		E7-1			4. und 5. Sem.			
Workload		325 Std./15 ECTS-AP						
FW	12	FD	3	IP		PPS	STEOP	
LV-Titel		LV-Typ	ECTS-AP		SWSt.	LVP	MP	
			4.	5.				
FW: Betriebsorganisation 2		PS	2		2	pi		
FW: Grundlagen der Arbeitswissenschaften 2		PS	2		2	pi		
FW: Veranstaltungsmanagement 1 (digitale Kompetenzen E)		PS	2		1	pi		
FW: Veranstaltungsmanagement 1 UE (digitale Kompetenzen E)		UE	1		2	pi		
FW: Veranstaltungsmanagement 2 (digitale Kompetenzen E)		PS		1	1	pi		
FW: Veranstaltungsmanagement 2 – UE (digitale Kompetenzen E)		UE		1	2	pi		
FD 4.2 Projektmanagement (digitale Kompetenzen E)		PS	3		3	pi		
FW: Berufspraktikum in Betrieben 1		PK	3			pi		

7.3.2.17 E7-2 - Betriebsorganisation III - Spezialisierung

Bildungsbereich: Fachwissenschaften/Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Betriebsorganisation III- Spezialisierung/E7-2
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul, Basismodul
4. Semesterdauer 1 Semester
5. ECTS-AP und SWSt. 7 ECTS-AP / 7 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt PS + EX Sozialmanagement (2 ECTS-AP und 1 ECTS-AP) 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-AP UE + 3 ECTS-AP PK) Hospitation, Mitarbeit bei Planung, Gestaltung und Evaluation von Lerndesigns für Menschen mit besonderen Lernbedürfnissen, Fallbegleitung;
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Studierenden <ul style="list-style-type: none">• 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-AP							
FW	3	FD	IP		PPS	4	STEOP		
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP	MP		
FW: Sozialmanagement			PS	2	2	pi			
FW: Sozialmanagement			EX	1	1	pi			
PPS 8 Alternative Ausbildungsstätten			UE+PK	1+3	1+3	pi			

7.3.2.18 E-BAC - Bachelorarbeit

Bildungsbereich: BWG/Fachdidaktik
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Bachelorarbeit/E-BAC
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Pflichtmodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS-AP und SWSt. 6 ECTS-AP / 0 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzungen STEOP
7. Inhalt Anmerkung: Die Inhalte dieses Moduls sind im Modul BWGBP6 und im Fachdidaktik-Modul E2-3 abgebildet. Erweitertes fachliches und pädagogisches Wissen: Forschend-analytische Auseinandersetzung mit einer Problemstellung bzw. Forschungsfrage auf Basis von fachwissenschaftlichen Erkenntnissen; Erlangen von erweitertem Wissen. Sicherheit beim Handeln: Durch Fokussierung auf Fachliteratur und Untersuchungen in der Praxis kann herausgefunden werden, wie Lehrer*innen-Handeln wirkt. Dies trägt zu mehr Sicherheit für das eigene Handeln in der beruflichen Praxis bei. Professionelle Fachsprache: Das Studium von Fachliteratur, Sammlung, Auswertung und Reflexion von Daten über Unterricht und Schule erweitern die eigene Fachsprache; Führen von professionellem Diskurs, dem nicht nur die Praxis und eigene Erfahrungen zugrunde liegen, sondern der zusätzlich durch Theoriebildung und Forschung untermauert ist.
8. Lernergebnisse/Kompetenzen Die Absolventinnen und Absolventen <ul style="list-style-type: none">• können fachspezifische Hypothesen entwickeln und nach den Vorgaben wissenschaftlichen Arbeitens eine wissenschaftliche Arbeit erstellen.• erbringen den Nachweis, ein eingegrenztes berufsfeldbezogenes Thema systematisch und nach wissenschaftlichen Kriterien sowie unter Berücksichtigung formaler Anforderungen bearbeiten zu können.• verwenden dafür selbst recherchierte themenrelevante Fachliteratur.• können nachvollziehbare Forschungsfragen erstellen.• generieren eigenständig Wissen auf Basis von reflektiert einbezogener Fachliteratur und vorliegenden Forschungsergebnissen.• argumentieren nachvollziehbar Ergebnisse und Antworten auf ihre Forschungsfragen.
9. Leistungsnachweise Einreichung der Bachelorarbeit, Defensio
10. Sprache Deutsch/Englisch
11. Durchführende Institution PH OÖ

Modulspiegel		E7-2				7./8. Sem.			
Workload		150 Std./6 ECTS-AP							
BWG	3⁴	FD	3	IP		PPS		STEOP	
LV-Titel				LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP	MP	
Bachelorarbeit					6	0			

⁴ Aus dem Modul BWGBP6

7.3.2.19 E-WPM - Wahlpflichtmodul

Bildungsbereich: Fachwissenschaften
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Wahlpflichtmodul E-WPM
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Wahlpflichtmodul
4. Semesterdauer 2 Semester
5. ECTS-AP und SWSt. 6 ECTS- AP / 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: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Grundlagen der Sozioökonomie des Haushalts<input type="checkbox"/> Grundlagen der Humanökologie<input type="checkbox"/> 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*innen-Gesundheit, 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. <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Trends und Innovationen in der nationalen und internationalen Küche<input type="checkbox"/> Gesundheits- und Wellness-Coach<input type="checkbox"/> Gesundheit und Lebenskompetenz: medizinische und arbeitsrechtliche Grundlagen der Kinderbetreuung und Hauskrankenpflege<input type="checkbox"/> 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 OÖ

Modulspiegel								5. und 6. Sem.	
Workload		150 Std./6 ECTS-AP							
FW	6	FD	IP		PPS	STEOP			
LV-Titel			LV-Typ	ECTS-AP	SWSt.	LVP	MP		
WPM 1 Fachwissenschaftliche Vertiefung zum Lernfeld Haushalt				6	6				
WPM 2 Gesundheitsförderung				6	6				
WPM 3 Vertiefung Lebensmitteltechnologie				6	6				
WPM 4 Aktuelles Studienangebot				6	6				

7.3.2.20 E-FWM - Freies Wahlmodul

Bildungsbereich: Freies Wahlmodul
1. Modulbezeichnung/Kurzzeichen Freies Wahlmodul E-FWM
2. Modulniveau Bachelorstudium
3. Modulart Freies Wahlmodul
4. Semesterdauer nicht definiert
5. ECTS-AP und SWSt. 6 ECTS-AP/3 SWSt.
6. Zugangsvoraussetzung Keine
7. Inhalte <ul style="list-style-type: none"> Lehrveranstaltungen, die zur individuellen Profilierung aus den Curricula des Entwicklungsverbundes Mitte eingerichteten Bachelorstudien im Ausmaß von 6 ECTS-AP 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-AP			
FD	IP	PPS	STEOP		
LV-Typ	ECTS-AP		LVP	MP	
	6				

8 Anhang

Erweiterungsstudium zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F. (60 ECTS-AP)

Allgemeine Angaben (ab 30 ECTS-AP):

Datum der Beschlussfassung durch das HSK: 12.12.2017

Datum der Genehmigung durch das Rektorat: 13.12.2017

Studienkennzahl:

Inkrafttreten: 1. Oktober 2018

Allfällige Übergangsbestimmungen: keine

Geplanter Beginn: WS 2018/19

Erweiterungsstudium

1. Bezeichnung und Gegenstand des Erweiterungsstudiums zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F.:

Erweiterungsstudium zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F. für Absolventinnen und Absolventen eines sechssemestrigen Bachelorstudiums Lehramt für Lehramt Sekundarstufe (Berufsbildung) **Fachbereich Ernährungspädagogik** an Pädagogischen Hochschulen.

2. gesetzliche Grundlage:

§ 38d Hochschulgesetz 2005 i. d. g. F.

3. Qualifikationen/Berechtigungen, die mit Absolvierung des jeweiligen Erweiterungsstudiums zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F. erlangt werden:

Mit dem erfolgreichen Abschluss des gegenständlichen Erweiterungsstudiums zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F. erfüllen die Absolventinnen und Absolventen die Zulassungsvoraussetzungen zu einem Masterstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung.

4. Bachelor- oder Masterniveau:

Bachelorniveau

5. Umfang des Erweiterungsstudiums zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F.:

60 ECTS-Anrechnungspunkte

6. Zulassungsvoraussetzungen:

Für die Zulassung zum Erweiterungsstudium zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F. ist ein abgeschlossenes Bachelorstudium für das Lehramt an Berufsschulen oder berufsbildenden mittleren und höheren Schulen an Pädagogischen Hochschulen, jeweils im Umfang von 180 ECTS-Anrechnungspunkten, Voraussetzung.

Es sind dieselben Unterrichtsfächer bzw. dieselben Fächerbündel zu wählen wie im sechssemestrigen Bachelorstudium.

Die Zulassung zum gegenständlichen Erweiterungsstudium zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F. erfolgt nur nach Maßgabe der vorhandenen Plätze.

Das Rektorat verordnet gem. § 50 Abs. 6 HG 2005 i. d. g. F. Reihungskriterien für den Fall, dass aus Platzgründen nicht alle Antragsteller*innen zugelassen werden können. Die Verordnung des Rektorats ist im Mitteilungsblatt kundgemacht.

6. Abschluss:

Nach dem erfolgreichen Abschluss des Erweiterungsstudiums zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F. wird den Absolventinnen und Absolventen ein Abschlusszeugnis ausgestellt, jedoch weder eine akademische Bezeichnung noch ein akademischer Grad verliehen.

7. Bezeichnung jener Lehrveranstaltungen/Module des Ausbildungscurriculums, welche im Erweiterungsstudium zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F. zu absolvieren sind:	
B1BG1UWLES	UE Wissenschaftliche Literatur und eigenes Schreiben (1 ECTS-AP)
B3BG2SSOWI	SE Sozialwissenschaftliche Forschungsmethoden und Technik wissenschaftlichen Arbeitens (2 ECTS-AP)
B6BG5SCMUT	SE Classroom Management, Unterrichten mit neuen Technologien (2 ECTS-AP)
B7BG6SDMBL	SE Didaktik und Methodik berufsbildenden Lernens (2 ECTS-AP)
B7BG6SUPBS	SE Unterrichtsplanung im Kontext der speziellen Situation berufsbildender Schulen (2 ECTS-AP)
B7BG6UEQIB	UE Evaluation und QMS in der Berufsbildung und deren Umsetzung im Berufsfeld (2 ECTS-AP)
B8BG7SDUWE	SE Demokratie und Werteerziehung (1 ECTS-AP)
B8BG7SPHBS	SE Psychosoziale Herausforderungen an berufsbildenden Schulen (2 ECTS-AP)
B8BG7SUHBS	SE Umgang mit Heterogenität an berufsbildenden Schulen (2 ECTS-AP)
B8BG7UFHEA	Wahl-LV1: UE Freizeitpädagogische und heimerzieherische Aspekte beruflicher Ausbildung (2 ECTS-AP)
B8BG7UFLUK	Wahl-LV2: UE Arbeiten am Fall – Förderdiagnostik und Lernprozessbegleitung; Unterrichtsreflexion und Kommunikationsfähigkeiten (2 ECTS-AP)
B8BG7UINBI	Wahl-LV3: UE Interreligiöse Bildung (2 ECTS-AP)
E4D21SKOLF	PS Kooperative Lernformen (3 ECTS)
E8W33VERNM	VO Ernährungsmedizinische Grundlagen und Diätetik (3 ECTS)
E8W33UKUM5	UE Küchenmanagement 5: Fachpraktische Übungen zu Diätetik (2 ECTS)
E5W40SLMT1	PS Lebensmitteltechnologie 1 (3 ECTS)
E5W40ELMT1	EX Lebensmitteltechnologie 1 (1 ECTS)
E6W40SLMT2	PS Lebensmitteltechnologie 2 (3 ECTS)
E6W40ELMT2	EX Lebensmitteltechnologie 2 (1 ECTS)
E6D40SLEMT	PS FD Lebensmitteltechnologie (2 ECTS)
E6W53SFTGV	PS Fachtheorie Gemeinschaftsverpflegung (2 ECTS)
E7W62SRMA3	PS Fachtheorie Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache (3 ECTS)
E7W62URMA3	UE Restaurantmanagement 3 – Spezialgedecke, Englisch als Arbeitssprache (2 ECTS)
E7W62SGET2	PS Getränke 2 (2 ECTS)
E8W62SGET3	PS Getränke 3 (2 ECTS)
E8W72ESOZM	PS Sozialmanagement (2 ECTS)
E8W72ESOZM	EX Sozialmanagement (1 ECTS)
Modul E-WPM Modul Wahlpflichtmodul (6 ECTS-Credits)	
Gesamtsumme 60 ECTS-AP	
8. zusätzliche Anforderungen, die für den Abschluss des Erweiterungsstudiums zur Erbringung von Studienleistungen im Sinne des § 38d HG 2005 i. d. g. F. vorgesehen sind:	
keine	
9. Ressourcen	
Der Ressourcenbedarf zur Führung des Angebots wird aus den vorhandenen und genehmigten Kontingenten der Pädagogischen Hochschule bedeckt. Ein Anspruch auf Zuteilung zusätzlicher finanzieller und personeller Ressourcen kann daraus nicht abgeleitet werden.	

9 Legende

AG	Arbeitsgemeinschaft
BAC	Bachelorarbeit
BEd	Bachelor of Education
BMHS	Berufsbildende mittlere und höhere Schulen
BWG	Bildungswissenschaftliche Grundlagen
BDG	Beamtendienstrechtsgesetz
E	Fachbereich Ernährung
ECTS-AP	European Credit Transfer System-Anrechnungspunkte
EV	Entwicklungsverbund
EPIK	Entwicklung von Professionalität im internationalen Kontext
EX	Exkursion
FD	Fachdidaktik(en)
FW	Fachwissenschaft(en)
FWM	Freies Wahlmodul
HG	Hochschulgesetz
HCV	Hochschulcurriculaverordnung
HZV	Hochschulzulassungsverordnung
HZeitV	Hochschulzeitverordnung
IP	Inklusive Pädagogik
KO	Konversatorium
LV	Lehrveranstaltung
LVA-Art	Lehrveranstaltungsart
LVP	Lehrveranstaltungsprüfung
LV-Typ	Lehrveranstaltungstyp
MA	Modul-Art
Med	Master of Education
mE/oE	Leistungsnachweis: mit/ohne Erfolg teilgenommen
MP	Modulprüfung
npi	Leistungsnachweis: nicht prüfungsimmanent
P-Art	Prüfungsart
PH	Pädagogische Hochschule
pi	Leistungsnachweis: prüfungsimmanent
PK	Pädagogisch Praktische Studien - Schulpraxis
PM	Pflichtmodul
PO	Prüfungsordnung
PPS	Pädagogisch-Praktische Studien
PR	Praktikum
PS	Proseminar praxisorientiert
QMS	Qualitätsmanagementsystem für Schulen
SchOG	Schulorganisationsgesetz
SCHuG	Schulunterrichtsgesetz
SEK-B	Sekundarstufe Berufsbildung
SE	Seminar
Sem.	Semester
SP	Seminar mit PPS
STEOP	Studieneingangs- und Orientierungsphase
Std.	Stunden
SWSt.	Semesterwochenstunden
TU	Tutorium
UE	Übung
UV	Übung mit Vorlesung
VO	Vorlesung
VU	Vorlesung mit Übung
WPM	Wahlpflichtmodul

Erklärung der Farblegungen in der Modulübersicht

	Bildungswissenschaftliche Grundlagen
	Fachwissenschaften und Wahlpflicht
	Fachdidaktik
	Pädagogisch-Praktische Studien
	Bachelor

Lehrveranstaltungsnummern - Erläuterung

Stelle	Werte	Bedeutung
1.	B E	Bildungswissenschaftliche Grundlagen (BWG) Ernährung
2.	1 – 8	Nummer des Semesters
3.	B D W X	Studienbereich BWG Fachdidaktik Fachwissenschaft Wahlpflicht- bzw. Wahlmodul
4. + 5.	12 – 85 99	Nummer der FW/FD-Module Wahlpflichtmodul
6.	V S U P K	Vorlesung etc. Seminar Übung Pädagogisch-Praktische Studien Konversatorium
7. – 10.		Abkürzung des Lehrveranstaltungstitels mit laufender Nummer

Beispiele

B1BG1SUEIU	Einführung in die Unterrichtstätigkeit	SE
B1BG1UWLES	Wissenschaftliche Literatur und eigenes Schreiben	UE
B1BG1VEWED	Einführung in erziehungswissenschaftliches Denken	VU
B1BG1VGIKP	Grundlagen der inklusiven Pädagogik (2 ECTS IP)	VO
E1DA1PPRAK	Praktikum in der eigenen beruflichen Tätigkeit 1	PK
E1DA1SLIUP	Lehrplaninterpretation Unterrichtsplanung (Begleitveranstaltung)	SE
E1DA1UEINF	Einführung in die Unterrichtstätigkeit	UE