

Curriculum

**Lehramt
Ernährungspädagogik**

**an Berufsbildenden Mittleren
und Höheren Schulen**

Präambel

Das Studium Lehramt für Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol vermittelt fundierte, auf wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhende Kompetenzen für das Lehramt im Fachbereich EP an Berufsbildenden Mittlern und Höheren Schulen.

Die Ausbildung wird unter Beachtung der gesellschaftlichen, pädagogischen, wirtschaftlichen, technologischen und bildungspolitischen Entwicklungen als wissenschaftlich fundierte, praxisgeleitete und berufsfeldbezogene Hochschulbildung gestaltet.

Neueste unterrichts- und erziehungswissenschaftliche Erkenntnisse, fundiertes Fachwissen sowie wissenschaftlich methodisch-didaktisch begleitete Unterrichtspraxis sind Garant für eine umfassende Vorbereitung auf den zukünftigen Beruf als professionell agierende/r Pädagogin/Pädagoge für EP. Die Studierenden werden befähigt, unter Beachtung der gesellschaftlichen, pädagogischen, wirtschaftlichen, technologischen und bildungspolitischen Entwicklungen, den Unterricht in den Fachgegenständen der EP optimal zu planen, zu gestalten und zu reflektieren.

Lernförderung und Persönlichkeitsförderung von Schülerinnen und Schülern, Übernahme von Erziehungsmitverantwortung sowie Qualitätssicherung sind für die Absolventinnen und Absolventen des Studiums EP selbstverständlich.

Die Studierenden werden zu Expertinnen und Experten ihres Fachbereichs qualifiziert, die offen für neueste wissenschaftliche Erkenntnisse sind und ihre Professionalität durch forschende Weiterentwicklung ausbauen, um die aktuellen erziehungswissenschaftlichen Anforderungen bestmöglich erfüllen zu können.

Das Prinzip des selbstverantwortlichen, vernetzten und lebenslangen Lernens wird durch den modularisierten Aufbau des Studiums unterstützt. Die modularisierten, teils studiengang- und studienfachübergreifenden Curricula fördern die Mobilität und Offenheit gegenüber internationalem Wissenstransfer und Erfahrungsaustausch sowohl von „in coming“ als auch von „out going“ Studierenden.

Besondere Berücksichtigung finden die leitenden Grundsätze gemäß § 9 Hochschulgesetz 2005 und die allgemeinen Bildungsziele der Pädagogischen

Hochschule gemäß § 3 Hochschul-Curriculaverordnung. Auf Schwerpunkte wie - lebenslanges Lernen, Integrative Pädagogik, Lebende Fremdsprachen, Qualitätssicherung, Individualisierung und Differenzierung des Unterrichts, Förderdidaktik, Medienpädagogik, Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnologien, Kompetenzerwerb im Bereich des E-learning, Pflege internationaler, interkultureller Kontakte, Gender Mainstreaming, sowie Stärkung sozialer Kompetenzen - wird besonders Bedacht genommen.

Allgemeine Bestimmungen – gesetzliche Grundlagen

- Hochschulgesetz 2005
- Hochschul-Curriculaverordnung – HCV
- Erlass GZ BMBWK-20.020/0002-V/7/2006

Qualifikationsprofil

Das Studium für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen ist eine auf wissenschaftlichen Standards basierende Ausbildung, die durch die Curricula Gestaltung umfassende Praxisbezogenheit gewährleistet.

Zu den Leitprinzipien des Studiums gehören gemäß Hochschulgesetz 2005, § 40, Abs. 1 die Vielfalt und Freiheit der wissenschaftlichen und pädagogischen Lehre sowie der Methoden und Lern-/Lehrtheorien. In Übereinstimmung mit dem internationalen Universitätsstudienystem wird eine praxisbezogene, wissenschaftlich fundierte Ausbildung zum Bachelor of Education für den Fachbereich Information und Kommunikation vermittelt.

Studienfachbereiche

gemäß §16.(1) HCV

- Humanwissenschaften
- Fachwissenschaften
- Fachdidaktiken
- Schulpraktische Studien
- Ergänzende Studien
- Berufspraxis
- Bachelorarbeit

Das Ausbildungsziel des Studiums ist der BEd mit der Lehrberechtigung im Fachbereich Ernährung an Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen. Absolventinnen/Absolventen verfügen nach erfolgreichem Abschluss des Studiums über eine fundierte wissenschaftliche Ausbildung in den folgenden Bereichen:

Die **Humanwissenschaften** bieten als Basiswissenschaften grundlegende Orientierungs- und Gestaltungshilfen für die Planung, Realisierung und Reflexion von Unterricht und Erziehung. Im vernetzt konzipierten Studium ermöglichen diese Wissenschaftsbereiche die Analyse der Strukturen und Bedingungen von Erziehung und Unterricht. Die Humanwissenschaften unterstützen u. a. die berufsbioграфische Entwicklung und fördern die Persönlichkeitsentwicklung.

Die **fachwissenschaftliche Ausbildung** vermittelt fachspezifisch wissenschaftliche Inhalte der ausbildungsrelevanten Fächer, wobei der Fokus auf die jeweils entsprechenden Lehrpläne gerichtet ist.

Die **fachdidaktische Ausbildung** ermöglicht den Transfer von Wissen in professionelles Handeln. Schwerpunkte sind die Auseinandersetzung mit Lehrplänen, Lehr- und Lernmaterialien, Überlegungen zur Unterrichtsplanung und -organisation, zu Lernstrategien sowie zur Wissensvermittlung und Leistungsfeststellung. Die enge Verbindung und der wechselseitige Bezug von Fachwissenschaft und Fachdidaktik orientieren sich an den Anforderungen für einen handlungs-, erfahrungs- und zielorientierten Unterricht für Schüler/innen der Sekundarstufe II sowie für Erwachsene.

Die **schulpraktischen Studien** qualifizieren die Studierenden im Sinne einer möglichst umfassenden Berufsausbildung für die Tätigkeit als Unterrichtende und Erziehende. Sie unterstützen einerseits die Aneignung und Umsetzung von beruflichem Wissen und Können und fördern andererseits das schrittweise Hineinwachsen in eine berufsspezifische Grundhaltung.

Zentrales Ziel ist, die berufliche Handlungskompetenz der Studierenden durch „learning by reflective doing“ professionell aufzubauen und langfristig und zielgerichtet zu fördern. Die schulpraktischen Studien befähigen Studierende zu jener Sicherheit im Planen und Bewältigen von Unterrichts- und Erziehungsaufgaben, die zur verantwortungsbewussten, selbstständigen Unterrichtsführung notwendig sind.

Weiters werden die schulpraktischen Studien 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.

Die **Ergänzenden Studien** offerieren berufsrelevante Studienangebote, die über die humanwissenschaftlichen, fachwissenschaftlichen, fachdidaktischen und schulpraktischen Ausbildungsinhalte hinausgehen, diese vertiefen, verbinden und/oder unterstützen.

Neben der fachlichen Ausbildung sind die **Vermittlung sozialer und medialer Kompetenzen** Studienschwerpunkte. Insbesondere sollen kritisches und vernetztes Denken und Planen, Abstraktionsfähigkeit, Kommunikations- und Teamfähigkeit und ethisch verantwortungsvolles Handeln gefördert werden.

Im Rahmen des Curriculums werden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten exemplarisch vermittelt und erworben. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Integration der einzelnen Teildisziplinen gelegt.

Kompetenzorientierung

Der den Studien an der Pädagogischen Hochschule Tirol zugrunde liegende Katalog von Grundkompetenzen verweist auf eine intensive Auseinandersetzung mit dem international und national intensiv diskutierten Konzept der Kompetenzorientierung, der Erforschung und Formulierung von Standards und Domänen in der Lehrer/innenbildung .

Besonders berücksichtigt wurde bei der Curriculakonzeption die Forderung nach wissenschaftlicher und organisatorischer Kooperation mit in- und ausländischen Universitäten und Fachhochschulen.

Professionelle Handlungskompetenzen von Lehrer/innen erfordern erlernbare kognitive Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie damit verbundene motivationale, volitionale und soziale Bereitschaft und Fähigkeit. Dies kann durch die modulare Gestaltung der Studien, die studiengangs- und studienfachbereichübergreifend organisiert sind, von den Studierenden leichter realisiert werden.

In den Curricula der Pädagogischen Hochschule Tirol wird durch eine Vernetzung systematischen Bildungs- und Begründungswissens mit reflektiertem Erwerb von Handlungsstrategien ein wissenschaftlicher Habitus angestrebt.

Die Kompetenzorientierung wird in einem umfassenden Evaluierungs- und Entwicklungskonzept die Vernetzung von Aus- und Weiterbildung sowie Forschung und Innovation unterstützen.

Die Gesamtkonzeption des Curriculums orientiert sich nach dem folgenden Katalog von **Grundkompetenzen**, der in sieben Domänen gegliedert ist:

1. Wissen, Können, Reflexion
2. Wissenschaftliche Diskursfähigkeit
3. Differenzfähigkeit und Umgang mit Heterogenität
4. Professionsbewusstsein, personale und gesellschaftliche Verantwortung
5. Diagnostizieren, Beurteilen, Beraten
6. Humanität und Kollegialität
7. Forschung und Innovation

1. Kompetenzbereich: Wissen, Können, Reflexion

Lehrer/innen können sich Wissen aneignen, in Können überführen und situationsadäquat einsetzen.

Lehrer/innen reflektieren ihr Fachwissen und ihre fachbezogenen Kompetenzen als ständige Lernaufgabe für ihre „life long learning“ Professionalisierung.

Lehrer/innen können das Spezifische der Situation erfassen und das Allgemeine im spezifischen Fall erkennen.

Sie lernen sich vom eigenen Tun zu distanzieren und ein Repertoire an Alternativen zu entwickeln.

2. Kompetenzbereich: Wissenschaftliche Diskursfähigkeit

Lehrer/innen beschreiben, vergleichen und verifizieren pädagogische Forschungsfelder auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse und erarbeiten vergleichende Analysen.

Lehrer/innen analysieren ihre Arbeit und unterziehen sie einer systematischen Evaluierung. Lehrer/innen können ihren Unterricht fach- und sachgerecht planen und durchführen.

Lehrer/innen leiten Schüler/innen zum selbst bestimmten Lernen an und fördern ihre kreative Entfaltung.

3. Kompetenzbereich: Differenzfähigkeit und Umgang mit Heterogenität

Lehrer/innen erkennen unterschiedliche Lernvoraussetzungen und Lernprozesse von Schüler/innen. Sie fördern Stärken und arbeiten am Ausgleich von Defiziten der Lernenden.

Studierende arbeiten mit notwendigen und förderlichen differenzierten Begabungen und Persönlichkeitsmerkmalen unter Respektierung des Differenzierungsanspruchs der Schüler/innenpersönlichkeiten. Sie können Heterogenität in seinen vielfältigen Ausprägungen verstehen und moderieren.

Lehrer/innen leisten einen Beitrag zur Entwicklung einer weltoffenen Haltung in einer pluralen Gesellschaft.

4. Kompetenzbereich: Professionsbewusstsein, personale und gesellschaftliche Verantwortung

Lehrer/innen sind sich der besonderen Anforderungen ihrer Profession, ihrer Expertise sowie der Grenzen und Möglichkeiten des eigenen Gestaltungsspielraums bewusst.

Lehrer/innen gehen mit ihren personalen Ressourcen verantwortlich um und grenzen sich gegenüber diffusen Anforderungen ab.

Lehrer/innen vertreten selbstbewusst und selbstkritisch die Position ihrer Profession. Sie verstehen sich als Mitglied einer lernenden „community“, um Wissen und Können am jeweiligen Schulstandort bzw. in der Profession weiterzuentwickeln.

5. Kompetenzbereich: Diagnostizieren, Beurteilen, Beraten

Lehrer/innen verwenden professionelle Methoden der pädagogischen Diagnostik unter Berücksichtigung der geltenden Rechtslage und auf der Grundlage transparenter Beurteilungsmaßstäbe als Basis für differenzierte Lernangebote.

Lehrer/innen fördern Schüler/innen und beraten gezielt Lernende sowie deren Erziehungsberechtigte.

6. Kompetenzbereich: Humanität und Kollegialität

Leitungspersonen, Vortragende, Studierende und Mitarbeitende bringen einander Achtung, Toleranz und die Bereitschaft zum Dialog entgegen. Studiengangs- und studienfachübergreifende Teamarbeit und die Entwicklung einer konstruktiven Konfliktkultur sind Potential für innovative Ideen.

Lehrer/innen bauen das Selbstverständnis auf, Mitglied eines Teams zu sein, das Berufsanforderungen in Kooperation und gegenseitiger Stärkeergänzung bewältigt.

Rückmeldungen und kollegiale Praxisberatung werden für die eigene berufliche aber auch für die Team-Entwicklung als hilfreich und unterstützend wahrgenommen.

7. Kompetenzbereich: Forschung und Innovation

Lehrer/innen können berufsrelevante Forschungsergebnisse über Schule, Unterricht und Professionalisierung sowie Forschungsmethoden und Strategien aus der Bildungsforschung kritisch beurteilen und anwenden.

Lehrer/innen sind in der Lage, Forschungsmethoden und -strategien für die Analyse und Bearbeitung berufsrelevanter Fälle und zur Entwicklung professionellen Handelns zu nutzen.

Lehrer/innen sind in der Lage an der Qualitätsentwicklung, der Evaluation von Unterricht und an Schulprojekten mitzuarbeiten, die dabei gemachten Erfahrungen zu präsentieren und damit aktiv an der Qualitätsentwicklung Schule mitzuwirken.

Aufbau des Studiums: Dauer, Gliederung, Stundenausmaß

Das Studium besteht aus zwei Studienabschnitten und umfasst einschließlich der für die Anfertigung der Bachelorarbeit vorgesehenen Zeit eine Gesamtstudiendauer von sechs Semestern.

Der erste Studienabschnitt, der in das Studium einführt und die Grundlagen zu vermitteln hat, umfasst zwei Semester. Der zweite Studienabschnitt, der der Weiterführung und Vertiefung zu dienen hat, umfasst vier Semester. Dem Selbststudium kommt in diesem Abschnitt eine erhöhte Bedeutung zu.

Der erste Studienabschnitt (1./2. Semester) umfasst ein Gesamtausmaß von 60 Credits, der zweite Studienabschnitt (3.-6. Semester) von 120 Credits.

Zugangsvoraussetzungen

Laut noch nicht verordneter Hochschul-Zulassungsverordnung – HZV

Prüfungsordnung

Siehe Anlage zu den Curricula der Pädagogischen Hochschule Tirol

ECTS

Im Sinne des europäischen Systems zur Anrechnung von Studienleistungen (European Credit Transfer System) sind den einzelnen Lehrveranstaltungen ECTS-Credits zugeordnet, welche den relativen Anteil des Arbeitspensums beschreiben. Das Arbeitspensum eines ECTS-Credits entspricht 25 Echtstunden. Das Arbeitspensum eines Semesters entspricht im Schnitt 30 ECTS-Credits, das sind 750 Echtstunden.

Die für das gesamte Studium zur Verfügung stehenden 180 ECTS-Credits werden entsprechend dem relativen Anteil des mit den einzelnen Studienleistungen verbundenen Arbeitspensums (§ 10 HCV) auf die verpflichtend vorzusehenden Studienfachbereiche wie folgt aufgeteilt:

Studienfachbereiche	EC
Humanwissenschaften	39
Fachwissenschaften	54
Fachdidaktiken	26
Schulpraktische Studien	33
Ergänzende Studien	16
Berufspraxis	3
Bachelorarbeit	9

Akademischer Abschluss

Absolvent/innen des Studiums ist laut § 65.(1) HG 2005 der akademische Grad "Bachelor of Education (BEd)" zu verleihen.

Inkrafttreten und Veröffentlichung

Laut Beschluss der Studienkommission tritt dieser Studienplan mit dem auf die Kundmachung im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Tirol folgenden 1. Oktober 2007 in Kraft gem. § 17.(3) 1. HG. Übergangsbestimmungen gemäß §§ 81 und 82 HG

EP | Modulübersicht/Semester

1. Semester		2. Semester	
EP-1-1	Studieneingangsphase	EP-2-1	Grundlagen der Humanwissenschaften
EP-1-2	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen	EP-2-2	Lehren und Lernen
EP-1-3	Arbeitswissenschaftliche Grundlagen und Personalmanagement	EP-2-3	Projekt- und Betriebsmanagement im touristischen Bereich I
EP-1-4	Humanbiologische Grundlagen und Public Health	EP-2-4	Ernährung des Menschen I
EP-1-5	Rationelle Küchenwirtschaft und Restaurantmanagement	EP-2-5	Küchen und Restaurantmanagement
3. Semester		4. Semester	
EP-3-1a	Grundlagen für berufsfeldbezogenes Forschen	EP-4-1a	Wissenschaftliches Arbeiten
EP-3-1b	Gesellschaftliche und globale Aspekte der Berufspädagogik	EP-4-1b	Lehrerpersönlichkeit und Professionalität
EP-3-2	Unterrichtsgestaltung in der Fachtheorie I	EP-4-2	Unterrichtsgestaltung in der Fachtheorie II
EP-3-3	Unterrichtsgestaltung in der Fachpraxis I	EP-4-3	Unterrichtsgestaltung in der Fachpraxis II
EP-3-4	Spezielle Fachgebiete der Ernährung	EP-4-4	Ernährung des Menschen II
EP-3-5	Betriebsküchen- und Restaurantmanagement	EP-4-5	Betriebs- und Diätküchenmanagement
5. Semester		6. Semester	
EP-5-1	Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher	EP-6-1a	Interkulturelle Pädagogik
		EP-6-1b	Jugendliche in der Berufswelt
EP-5-2	Professionalisierung der Unterrichtsgestaltung	EP-6-2	Zukunftsorientiertes Unterrichten
EP-5-3	Projekt- und Betriebsmanagement im touristischen Bereich II	EP-6-3	Bachelorarbeit
EP-5-4a	Ernährung des Menschen III	EP-6-4	Aktuelle Aspekte der Ernährungspädagogik
EP-5-4b	Erstellung der Bachelorarbeit		
EP-5-5	Professionalität im fachpraktischen Bereich	EP-6-5	Professionalisierung im Fachbereich

Legende: EP...Studiengang EP-X...Semester-X...Modulnummer lt. Übersicht

Kurzzeichen: M 1-1	Modulthema: Studieneingangsphase		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN		
Semester: Wintersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme: Allgemeine Universitätsreife			
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - werden hinsichtlich der organisatorischen Rahmenbedingungen des Studiums informiert, erhalten Informationen um Studienplan und zu den Studienschwerpunkten der Ernährungspädagogik - erwerben ein breites Spektrum an Grundlagen- und Orientierungswissen für ihr berufliches Handeln wie kritisches Auseinandersetzen mit Lehren und Lernen, das Anwenden von unterrichtstechnologischen Geräten, das Beurteilen und Herstellen von AV-Medien, Kenntnisse des sicheren Auftretens vor der Klasse und erleben Unterrichten als Gratwanderung zwischen Planung und Prozess sowie das exemplarische Vorbereiten von Unterrichtsstunden mit anschließender Reflexion und Evaluation - reflektieren die Wahl des Studienzweiges 			
Bildungsinhalte:			
Einführung in das Studium: Organisatorische Grundlagen für die Absolvierung des Studiums, allgemeine Fragen der Studienneigung, Studieninhalte, des Studienaufbaues und der Studienanforderungen			
Humanwissenschaften: Grundsätzliche Vorstellung der Humanwissenschaften mit ihren Teildisziplinen, deren Abhängigkeiten und deren Bedeutung für die Berufspädagogik			
Schulrecht: Rechtliche Grundlagen des berufsbildenden Schulwesens (SchUG, SchOG)			
Fachdidaktische Grundlagen: Lehrverhaltenstraining			
Didaktik und Mediendidaktik: Lehrplan, Lehr- und Lernziele, Strukturmerkmale des Unterrichts; Entwicklung von Stundenabrisse (Methodenauswahl, vom Stoff zur strukturierten Lerneinheit)			
Unterrichtstechnologie: Tafelbildgestaltung, Foliengestaltung, Beurteilung von erwerbbaaren Medien			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse grundlegender Fragestellungen der ausgewählten Studienfachbereiche, Selbstreflexion und personale Kompetenz als Grundlage für die Studienwahl.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Einführung Humanwissenschaften	V/S/Ü	1,00		1,00
ES	Grundlagen des Schulrechts	V/S/Ü	0,50	1,00	0,50
FD	Fachdidaktische Grundlagen	V/S/Ü	2,00	1,00	1,75
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü	1,00		1,50
SP	Unterrichtstechnologie	V/S/Ü	1,00		1,25
			5,50	2,00	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 1-2	Modulthema: Ernährungswissenschaftliche Grundlagen
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Wintersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Studienberechtigung	
Bildungsziele: Die Studierenden sollen ... <ul style="list-style-type: none"> - fachliche Kenntnisse über die vielschichtige Bedeutung der Ernährung erhalten - den Energie- und Nährstoffbedarf des Menschen beurteilen können - die ernährungsphysiologischen Funktionen der Hauptnährstoffe erfassen und verinnerlichen - die Bedeutung des Wassers in der Lebensmittelkunde erkennen sowie fachliche Grundkenntnisse über eiweiß- und fettreiche Lebensmittel erwerben - die erworbenen fachlichen Kompetenzen fachübergreifend vernetzen können - sicheres Auftreten vor der Klasse praktizieren 	
Bildungsinhalte: Ernährungswissenschaft: Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit aus wissenschaftlicher Sicht; Energie- und Nährstoffbedarf unter besonderer Berücksichtigung des Körpergewichtes; Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß und deren ernährungsphysiologische Funktionen. Lebensmitteltechnologie: Wasser in der Lebensmittelverarbeitung; fett- und eiweißreiche Lebensmittel. Spezielle Fachdidaktik: Lehrverhaltenstraining	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über die Anwendbarkeit des Basiswissens.	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü	2,00		3,00
FW	Lebensmitteltechnologie	V/S/Ü	1,00		1,25
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	1,00		1,75
			4,00		6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:		
M 1-3	Arbeitswissenschaftliche Grundlagen und Personalmanagement		
Studiengang:		Modulverantwortliche/r:	
Ernährungspädagogik		NN	
Semester:		Dauer und Häufigkeit des Angebots:	
Wintersemester		Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):		Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Pflichtmodul		1. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Keine			
Bildungsziele:			
Die Studierenden sollen ...			
<ul style="list-style-type: none"> - Verständnis für die vielfältigen Aspekte des Spannungsfeldes Mensch u. Arbeit erarbeiten - sich Wissen über den Bereich Ergonomie u. Arbeitssicherheit aneignen - neue Arbeitsmodelle vergleichen und einschätzen können - grundlegendes Wissen in der Personalführung erwerben - über die Auswirkung von Wohn-Materialien auf das gesundheitliche Wohlbefinden Bescheid wissen - die Umlegung von wissenschaftlicher Sprache und Formulierung auf unterschiedliche Schülerniveaus unter besonderer Berücksichtigung der Unterrichtssprache aneignen und entsprechend motivieren können 			
Bildungsinhalte:			
Arbeitswissenschaft:			
Basiswissen zu Begriffen der Arbeitswissenschaft; Moderne Formen der Arbeit - Vorstellen von neuen Arbeitsmodellen; Überblick im Bereich der Ergonomie und Arbeitssicherheit; Arbeitnehmerschutz und Sicherheitsbestimmungen; Einführung in die Personalführung - Mitarbeitermanagement (MA-Führung, Mobbing, Bossing).			
Humanökologie:			
Aspekt der Nachhaltigkeit bei der Auswahl von Wohnmaterialien in Bezug auf Gesundheit von Mensch und Natur			
Didaktik und Mediendidaktik und Spezielle Fachdidaktik:			
Theoretische Grundlagen; Fehler und Fallen erkennen; Selbstständiges Formulieren.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:			
Kenntnisse über die Anwendbarkeit des Basiswissens; Entwicklung der Transferfähigkeit durch Zusammenführen der in den einzelnen Teilgebieten erworbenen Kenntnisse zu einem Gesamtkonzept.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Arbeitswissenschaft	V/S/Ü	2,00		2,50
FW	Humanökologie	V/S/Ü	1,00		1,25
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü	0,50		0,75
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	0,80		1,50
			4,30		6,00

Literatur:
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise:
Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:		
M 1-4	Humanbiologische Grundlagen und Public Health		
Studiengang:	Modulverantwortliche/r:		
Ernährungspädagogik	NN		
Semester:	Dauer und Häufigkeit des Angebots:		
Wintersemester	Jährlich im Wintersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Pflichtmodul	1. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Studienberechtigung			
Bildungsziele:			
Die Studierenden sollen ...			
<ul style="list-style-type: none"> - sich umfassende Kenntnisse und Betrachtungsweisen bzgl. Gesundheit und Prävention aneignen - in der Lage sein, Ernährungs-, Genuss- und Suchtverhalten zu analysieren - das Gesundheitshandeln verstehen lernen - die Zusammenhänge zwischen Selbstwert, soziales Wohlbefinden und Prävention von Essstörungen erfassen - die Voraussetzungen für Verhaltensänderungen und Motivation erkennen können - grundlegende Einblicke in die Anatomie und Physiologie erhalten und somit ein umfassendes Verständnis für die physiologischen Abläufe und Zusammenhänge im Organismus entwickeln - Maßnahmen der Gesundheitsförderung beurteilen - über die weltweite Problematik der Adipositas informiert werden - den Einfluss von Umweltfaktoren auf verschiedene Erkrankungen erkennen - verschiedene epidemiologische Studientypen erkennen und bewerten - die Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit steigern - die Selbst- und Fremdwahrnehmung sensibilisieren um Schüler/innen wertschätzend leiten zu können - unverkrampfte (Selbst-)Präsentation sowie authentische Sprache und Gestik erlernen - Grundsätze der Erlebnispädagogik kennen lernen und umsetzen können 			
Bildungsinhalte:			
Prävention und Gesundheit:			
Ganzheitliche Bedeutung von Gesundheit und Prävention für das Individuum und die Gesellschaft; Wechselwirkungen zwischen Essverhalten, Gefühlen und Lebensstil; Einstellungen, Überzeugungen und ihre Auswirkungen auf das Gesundheitshandeln; Risikowahrnehmung des Verbrauchers; Genussfähigkeit und Genussverhalten; Selbstwertgefühl und Suchtverhalten; Gesundheit und soziale Kompetenzen; Prävention von Essstörungen; Verhaltensänderungen: vom Vorsatz zum Umsetzen; Motivation und Wohlbefinden.			
Didaktik und Mediendidaktik:			
Theoretischer Hintergrund; Einsatzgebiete sowohl zur Vermittlung des Fachwissens als auch für die pädagogische Arbeit als Klassenverband abschätzen und planen können; Selbsterfahrungen sammeln;			
Physiologische Grundlagen:			
Die Zelle als Grundbaustein des Lebens; Bewegungsapparat: Knochen, Gelenke, Muskulatur; Atmungsorgane; Blut- und Herzkreislauf-System.			
Public Health:			
Maßnahmen der Gesundheitsförderung; Adipositas als weltweite Epidemie des 21. Jahrhunderts; Einfluss von Umweltfaktoren; verschiedene epidemiologische Studientypen.			
Persönlichkeitsbildung:			
Schulung mündlicher Ausdrucksfähigkeit, Arbeit am Körper (Atem, Stimme, Haltung), energetische Mobilisierung, authentic movement; Übungen zur Sozialkompetenz: Interaktions- und Sensibilisierungstraining; Übungen zum aktiven Zuhören, nondirektive und personenzentrierte Gesprächsführung.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:			
Bedeutung gesundheitlicher Aspekte reflektieren und aktiv unterstützen.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Prävention und Gesundheit	V/S/Ü	2,00	1,00	2,00
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü	0,50		0,75
FW	Physiologische Grundlagen	V/S/Ü	1,00		1,25
FW	Public Health	V/S/Ü	1,00		1,00
ES	Persönlichkeitsbildung	V/S/Ü	1,00		1,00
			5,50	1,00	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:		
M 1-5	Rationelle Küchenwirtschaft und Restaurantmanagement		
Studiengang:	Modulverantwortliche/r:		
Ernährungspädagogik	NN		
Semester:	Dauer und Häufigkeit des Angebots:		
Wintersemester	Jährlich im Wintersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Pflichtmodul	1. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Grundkenntnisse der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe bzw. verwandte Lehrveranstaltungen oder Ergänzungsmodul „Ergänzende Lehrveranstaltungen für nicht facheinschlägig Vorgebildete“			
Bildungsziele:			
Die Studierenden sollen ...			
<ul style="list-style-type: none"> - Kenntnisse über die Herstellung aus Ausgabe von Speisen unter Einbeziehung ernährungswissenschaftlicher, ökonomischer und arbeitswissenschaftlicher Erkenntnisse erhalten - die Regeln über die Einhaltung der Vorschriften zum Schutz der Gesundheit, der Hygiene und der Umwelt erwerben - diese speziellen Themen des Fachbereiches Küchen- und Ernährungswirtschaft in der Unterrichtsplanung umsetzen können - über nichtalkoholische und alkoholische Getränke, ihre Zusammensetzung, Herkunft, Herstellung sowie über den Einkauf und die richtige Lagerung geschult werden - ihre Kenntnisse praktisch umsetzen können - das fachgerechte Service von Speisen und Speisefolgen erlernen und praktisch durchführen können - die Fertigkeiten erlangen, Tische kundenorientiert zu gestalten, fachgerecht zu decken und die Mise en place für verschiedene Speisefolgen zu erstellen 			
Bildungsinhalte:			
Küchen- und Ernährungswirtschaft:			
Ergonomie am Arbeitsplatz; Hygienerichtlinien im Lebensmittelbereich; Schneidetechniken; Garmachungsmethoden; Formen der Gemüsezubereitung; Rationelle Zubereitung von Massen und Grundteigen; Verarbeitung verschiedener Fleischarten; Erstellen von Speisefolgen für Haushalt und Betrieb.			
Spezielle Fachdidaktik:			
Methodische und didaktische Hinweise für die Umsetzung der fachlichen Inhalte im fachpraktischen Unterricht.			
Getränkkunde:			
Bier; Wein: Weinland Österreich, Weingesetz, Rebsorten, Regionen und Weingebiete, Weinfachausdrücke.			
Servicemanagement:			
Entwicklung der Tischkultur; Exaktes Decken für verschiedene Speisen und –folgen; Tischgestaltung für diverse Anlässe; Grundlegende Serviertechniken; Servierarten; Zeitmanagement im Service.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:			
Kenntnisse und Umsetzung der theoretischen und praktischen Grundlagen im Bereich der Küchen- und Ernährungswirtschaft; Schüleradäquate Gestaltung fachpraktischer Unterrichtssequenzen; Durchführung kompetenter Getränkeempfehlungen; Einsatz adäquater Serviertechniken und Beherrschung unterschiedlicher Serviceabläufe.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	V/S/Ü	2,00	1,00	2,00
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	0,60		1,00
FW	Getränkkunde	V/S/Ü	1,00	1,00	1,00
FW	Servicemanagement	V/S/Ü	1,00	1,00	1,00
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	0,60		1,00
			5,20	3,00	6,00

Literatur:
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise:
Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen: M 2-1	Modulthema: Grundlagen der Humanwissenschaften
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss des 1. Semesters	
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - lernen humanwissenschaftliches Basiswissen - entwickeln Verständnis für die vielfältigen Zusammenhänge in der Erziehung von Jugendlichen - können zwischen Alltagstheorien und wissenschaftlichen Theorien differenzieren - erwerben Basiswissen über die grundlegenden Dimensionen von Schule und Unterricht - erwerben grundlegende Kenntnisse über Lehren und Lernen - werden sensibilisiert für die Problemlagen im Unterrichts- und Erziehungsbereich - sind sich ihrer Verantwortung in der Unterrichts- und Bildungsarbeit bewusst - kennen Zugänge zu fundamental-religiösen Dimensionen des Menschen - werden mit grundlegenden Wertsystemen vertraut gemacht und reflektieren ihre eigenen Werte - können an einfachen Beispielen des jeweiligen Faches das bisher Erlernte in ihren Berufsalltag transferieren 	
Bildungsinhalte: Aktuelle Problemstellungen und Lösungsansätze von Erziehung und Unterricht unter humanwissenschaftlichen Gesichtspunkten der Erziehungswissenschaft: Erziehung (Intentionen, Notwendigkeit, etc.). Unterrichtswissenschaft: Grundbegriffe der Unterrichtswissenschaft; Schule und Unterricht; Schulisches Lehren und Lernen. Päd. Psychologie: Entwicklungspsychologische Aspekte; Exemplarische Fragestellungen im Kontext der Ernährungspädagogik. Päd. Soziologie: Grundlagen der Pädagogischen Soziologie; Soziales Handeln und Soziale Strukturen; Bedeutung der Päd. Soziologie; Ausgewählte Fragestellungen. Religionspädagogik: Bedeutung der Religion für den Menschen und die Gesellschaft; Grundlagen der Ethik; Ausgewählte Fragestellungen.	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Anwendung u. Transfer von humanwissenschaftlichem Basiswissen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Erziehungswissenschaft	V/S/Ü	1,50		1,75
HU	Unterrichtswissenschaft	V/S/Ü	0,50		0,75
HU	Päd. Psychologie	V/S/Ü	0,50		0,75
HU	Päd. Soziologie	V/S/Ü	1,25		1,75
HU	Religionspädagogik	V/S/Ü	1,00		1
			4,75		6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 2-2	Modulthema: Lehren und Lernen
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Module „Studieneingangsphase“ und „Grundlagen der Humanwissenschaften“	
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - lernen Gedächtnis- u. Lerntypen kennen - werden mit lernpsychologischen Modellen u. Lerntechniken bekannt gemacht - kennen die Theorien des Lehrens und Lernens, insbesondere die theoretischen Grundlagen didaktischer Modelle und können diese in die eigene Unterrichtstätigkeit transferieren - entwickeln Verständnis für die wesentlichsten hirnbioologischen Vorgänge des Lernens und Verhaltens - können Unterricht nach didaktischen Richtlinien planen. - kennen die motivationstheoretischen Hintergründe handlungsorientierten Unterrichts - erweitern ihr Methodenrepertoire u. ihre Kompetenzen hinsichtlich Führungsverhalten 	
Bildungsinhalte: Allg. Humanwissenschaften: Bildung in einer global vernetzten Welt Unterrichtswissenschaft: Lerntheoretische Grundlagen; Didaktische Modelle; Planung und Gestaltung von Unterricht; Handlungsorientierte Unterrichtskonzepte. Erziehungswissenschaft: Schulisches Lehren und Lernen; Umgang mit Lerndefiziten Päd. Psychologie: Lernbiologische Grundlagen	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden kennen die verschiedensten lerntheoretischen Ansätze und ihre Wirkungsweise; die Studierenden kennen verschiedene didaktische Modelle und können Unterricht methodisch planen.	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Allg. Humanwissenschaften	V/S/Ü	1,50	1,00	2,25
HU	Unterrichtswissenschaft	V/S/Ü	1,00		1,50
HU	Erziehungswissenschaft	V/S/Ü	1,00		1,50
HU	Päd. Psychologie	V/S/Ü	0,50		0,75
			4,00	1,00	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:		
M 2-3	Projekt- und Betriebsmanagement im touristischen Bereich I		
Studiengang:	Ernährungspädagogik		Modulverantwortliche/r:
			NN
Semester:	Sommersemester		Dauer und Häufigkeit des Angebots:
			Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul		Niveaustufe (Studienabschnitt):
			1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Erfolgreicher Abschluss des 1. Semesters			
Bildungsziele:			
Die Studierenden sollen ...			
<ul style="list-style-type: none"> - die Bedeutung des Tourismus, die Struktur und seine wirtschaftliche und volkswirtschaftliche Bedeutung kennen - über allgemeine Themen des Tourismus mit den Gästen in englischer Sprache kommunizieren - Getränke- und Speiseempfehlungen bilingual (Deutsch/Englisch) durchführen können - Kommunikations- und Präsentationstechniken im touristischen Marketing einsetzen können - Einblick in die Führung eines Tourismusbetriebes erhalten - sich Wissen zu diversen Organisationsmodellen erarbeiten - Grundlagen zur selbständigen Ausarbeitung eines Projektes erarbeiten - Computerunterstützte Abwicklung von Veranstaltungen erlernen - sich Wissen im Officemanagement aneignen - über regionale und überregionale wirtschaftliche Entwicklungen informiert sein - die im Betriebspraktikum erworbenen Kenntnisse reflektieren und umsetzen 			
Bildungsinhalte:			
Tourismus:			
Entwicklungsgeschichte des Tourismus; Kulturtourismus und Gesundheitstourismus; Touristisches Marketing; Verkaufsförderung; Marktsegmentierungen im Tourismus; Wertehierarchien im Tourismus.			
Betriebs- und Projektmanagement:			
Einführung in die Grundbegriffe des Projektmanagements; Überblick über die Organisation eines Projektes; Überblick über die Führung eines Betriebes; Trends und Scouting in der Gastronomie; Betriebliches Organisationsmanagement; umfassendes Officemanagement; multioptionale Gästebetreuung.			
Volks- und betriebswirtschaftliche Grundlagen:			
Wichtige Grundlagen (zB Wirtschaftsordnungen, Volkswirtschaftspolitik, Ökonomie und Ökologie, Konjunkturzyklen, Grenzen des Wachstums, Unternehmensformen, Unternehmenskonzentration, Stellung des Menschen im Betrieb); Volkswirtschaftliche Bedeutung des Tourismus.			
Englisch als Arbeitssprache:			
Conversation with the guests; Reservations and planning tours.			
Betriebspraktikum:			
Praxis in facheinschlägigen Betrieben oder Institutionen (Ernährung, Küche, Service)			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:			
Kenntnisse über die Anwendbarkeit des Basiswissens aus Tourismus und volks- und betriebswirtschaftlichen Grundlagen; Anwendung der Grundlagen des Projekts- und Betriebsmanagements; Erwerb von Sprachkompetenz; Bilinguale Kommunikationskompetenz; Transfer der Berufserfahrungen in das persönliche und berufliche Handeln.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Tourismus	V/S/Ü	2,00	1,00	2,00
FW	Betriebs- und Projektmanagement	V/S/Ü	1,00	1,00	1,25
ES	Volks- und betriebswirtschaftliche Grundlagen	V/S/Ü	0,50		0,55
ES	Englisch	V/S/Ü	1,00		1,20
	Betriebspraktikum				1,00
			4,50	2,00	6,00

Literatur:
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise:
Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen: M 2-4	Modulthema: Ernährung des Menschen I
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Module M 1-2 und M 1-4	
Bildungsziele: Die Studierenden sollen ... <ul style="list-style-type: none"> - fachwissenschaftliche Kenntnisse über die ernährungsphysiologische Bedeutung des Wasser- und Elektrolythaushaltes erwerben - sich die Grundlagen über die Mineralstoffe aneignen - die ernährungsphysiologischen Funktionen verschiedener Vitamine erfassen und verinnerlichen - fachliche Grundkenntnisse der Lebensmitteltechnologie über kohlenhydratreiche Lebensmittel erhalten - die erworbenen fachlichen Kompetenzen fachübergreifend vernetzen können - weitergehende Einblicke in die Anatomie und Physiologie verschiedener Organsysteme erhalten und somit das Verständnis für die physiologischen Abläufe und Zusammenhänge im Organismus ausbauen - Versuche zu den Nährstoffen selbstständig durchführen können 	
Bildungsinhalte: Ernährungswissenschaft: Wasser- und Elektrolythaushalt sowie dessen Regulation; Vorkommen, Funktionen, Zufuhrempfehlungen und physiologische Aspekte der Mineralstoffe; Struktur, Funktionen, Verstoffwechslung und ernährungsphysiologische Bedeutung der fettlöslichen Vitamine. Lebensmitteltechnologie: Wissenschaftliche Betrachtung kohlenhydratreicher Lebensmittel. Grundlagen der Physiologie: Lymph- und Immunsystem; Gehirn, übriges Nervensystem und Erregungsleitung; Abgrenzungsorgan Haut. Spezielle Fachdidaktik: Planung und Durchführung von Versuchen zu den einzelnen Nährstoffen.	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Fachlich fundiertes Wissen als wichtige Grundlage für die Schulpraxis; Schüleradäquate Veranschaulichung der Grundkenntnisse.	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü	1,50	1,50	2,25
FW	Lebensmitteltechnologie	V/S/Ü	1,00	0,50	1,20
FW	Grundlagen der Physiologie	V/S/Ü	1,00	0,50	1,25
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	0,75		1,30
			4,25	2,50	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 2-5	Modulthema: Küchen- Restaurantmanagement		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN		
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der vorherigen Module			
Bildungsziele: Die Studierenden sollen ... <ul style="list-style-type: none"> - Korrespondierende Getränke zu den Speisen empfehlen können - über die richtige Präsentation der Getränke Bescheid wissen - ihr Wissen über den Lehrstoff auch praktisch umsetzen können (zB Frappieren, Chambrieren und Dekantieren) - grundlegende Kenntnisse über Schaumweine, Versetzte Weine, Spirituosen und die Zusammensetzung eines Barstockes erlangen - Fertigkeiten in der Planung, Zubereitung und Präsentation von Speisen im Haushalts- und Restaurantbereich unter Einbeziehung ernährungswissenschaftlicher, ökologischer, ökonomischer und arbeitswissenschaftlicher Erkenntnisse erlangen - die Vorschriften zum Schutz der Gesundheit, der Hygiene und der Umwelt in der Küchenpraxis einhalten - verschiedene Serviereinsätze unter Berücksichtigung des Zeitfaktors organisieren können - Festmenüs mit entsprechendem Getränkeservice fachgerecht servieren können - Angebote im Bereich der Mahlzeiten (Frühstück bis Souper) nennen und die dazu nötigen Gedecke praktisch decken können - Arbeiten am Tisch des Gastes (Filetieren von Obst und Flambieren) fachgerecht durchführen können - die im Rahmen des Betriebspraktikums erworbenen Fertigkeiten reflektieren und umsetzen 			
Bildungsinhalte:			
Servicemanagement: Serviereinsätze planen und organisieren können; Mahlzeiten vom Frühstück bis zum Souper: Speisen- und Getränkeangebot, richtiges Decken; verschiedene Spezialgedecke, Service von Festmenüs mit entsprechendem Getränkeservice; Arbeiten am Tisch des Gastes: Filetieren von Obst und Flambieren.			
Küchen- und Ernährungswirtschaft: Rationelle Arbeitstechniken bei der Speisenvor- und -zubereitung; effektiver Einsatz von Betriebsmitteln; Zubereitung von Speisen unter Einbeziehung ernährungswissenschaftlicher, ökologischer, ökonomischer und arbeitswissenschaftlicher Erkenntnisse; Küchentechnische Variationsmöglichkeiten der Teige; Konservierung von Lebensmitteln und Speisen.			
Getränkkunde: Schaumweine: Einkauf, Lagerung, Service und Ausschank; Destillate: Herstellung, Qualitätsbezeichnungen, Ausschank; Edelliköre und Tafelliköre; Bargeräte, Gläser, tägliches Mise-en-place; Zubereitung der wichtigsten internationalen Cocktails; Getränkeservice: Frappieren, Chambrieren, Dekantieren; Korrespondierte Getränke; Aperitifs und Digestifs.			
Betriebspraktikum: Praxis in facheinschlägigen Betrieben und Institutionen (Ernährung, Küche und Service).			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse und Umsetzung der theoretischen und praktischen Grundlagen im Bereich des Küchen- und Restaurantmanagements.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Servicemanagement	V/S/Ü	1,00	0,50	1,00
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	V/S/Ü	2,00	1,00	2,00
FW	Getränkkunde	V/S/Ü	1,00	0,50	1,00
	Betriebspraktikum				2,00
			4,00	2,00	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 3-1a	Modulthema: Grundlagen für berufsfeldbezogenes Forschen		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN		
Semester: Wintersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss des 1. Studienabschnittes			
Bildungsziele: <ul style="list-style-type: none"> - Das übergeordnete Bildungsziel ist das Wecken eines Interesses an berufsfeldbezogener Forschung - Die Teilnehmer/innen werden in das berufsfeldbezogene Forschen eingeführt und erwerben die Grundlagenkompetenz für wissenschaftliches Arbeiten und künftige eigenständige berufsfeldbezogene Forschungsvorhaben im Sinne der Aktionsforschung - Im Sinne des lebensbegleitenden Lernens werden Grundlagen geschaffen, damit (zukünftige) Lehrerinnen und Lehrer die eigene pädagogische Praxis weiterentwickeln können 			
Bildungsinhalte: Grundbegriffe der Wissenschaftstheorie; Methoden verschiedener Forschungsansätze unter besonderer Berücksichtigung der Aktionsforschung; Schülerforschung, ihre Hilfswissenschaften und ihr Beitrag zur Schulentwicklung; Theorie-Praxis-Problem; Ethische Aspekte der Forschung; Formale Qualitätskriterien für wissenschaftliches Arbeiten; Aufbau und Ablauf eines berufsfeldbezogenen Forschungsvorhabens; Formulierung einer Problemstellung/Ausgangslage; Eingrenzung eines Forschungsgegenstandes; Forschungsfragen; Forschungsmethoden; Stichprobe.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Grundfragen der Wissenschaftstheorie und verschiedene Forschungsansätze verstehen; Denn Ablauf eines Forschungsprozesses und den Weg der wissenschaftlichen Theoriebildung nachvollziehen können; für Grundfragen der Forschungsethik sensibilisiert sein; den Zusammenhang zwischen forschungsleitenden Fragen und der darauf aufbauenden wissenschaftlichen Arbeit verstehen; Fähigkeit zur Unterscheidung von verschiedenen methodischen Herangehensweisen.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Wissenschaftliches Arbeiten	V/S/Ü	2,00		3,00
			2,00		3,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 3-1b	Modulthema: Gesellschaftliche und globale Aspekte der Berufspädagogik		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN		
Semester: Wintersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Module M 1-1, M 2-1, M 2-2, M 3-1a			
Bildungsziele: <ul style="list-style-type: none"> - Übergeordnetes Ziel soll sein, den Studierenden die Wertediskussion unter dem Gesichtspunkt einer global vernetzten und dauernd im Umbruch stehenden Welt näher zubringen - Dies soll ihnen helfen, in ihrem zukünftigen Beruf als Lehrer/-in besser auf die Jugendlichen einzugehen - Die Studierenden erarbeiten sich einen vertiefenden Einblick in Phänomenen des Wertewandels 			
Bildungsinhalte:			
Päd. Soziologie: Bildung, Schule und Elternhaus im Wandel der Zeit; Gibt es einen Wertewandel?; Jugendkulturen – Jugendszenen (Begriffsklärung, Vielfältigkeit, Codes ...); Unübersichtlichkeit – ein neues Merkmal in der Gesellschaft von heute; Jugendradar 2003, Shell-Studie 2006; Bezugspersonen Jugendlicher; Freizeitverhalten; Umgang mit Medien und Informations- und Kommunikationstechnologien; Weltanschauungen (Kultur, Politik, Familie, Religion, Europa).			
Religionspädagogik: Aspekte der christlichen Soziallehre – das christliche Menschenbild; Werte und Wertewandel.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Studierende sind befähigt, den bestehenden Wertewandel in seinen Strukturen und Auswirkungen zu verstehen und darüber eigenständig zu reflektieren; Sie verstehen es, die Begriffe „Jugendkulturen“ und „Jugendszenen“ eigenständig zu erklären; Sie erkennen das Phänomen der „neuen Unübersichtlichkeit“ und wissen um dessen Risiken und Chancen; Sie kennen die Wünsche, Sehnsüchte und Einstellungen der Jugendlichen in Bezug auf Familie, Politik, Schule, Religion etc. und können diese eigenständig reflektieren; Erstellen eines Portfolios und Präsentation.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Pädagogische Soziologie	V/S/S	1,00		1,50
HU	Religionspädagogik	V/S/S	1,00		1,50
			2,00		3,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:	
M 3-2	Unterrichtsgestaltung in der Fachtheorie I	
Studiengang:	Modulverantwortliche/r:	
Ernährungspädagogik	NN	
Semester:	Dauer und Häufigkeit des Angebots:	
Wintersemester	Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Pflichtmodul	2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:		
Erfolgreicher Abschluss der bisherigen Module		
Bildungsziele:		
Die Studierenden sollen ...		
<ul style="list-style-type: none"> - den theoretischen Unterbau zu verschiedenen Unterrichtsmodellen unter Berücksichtigung lehrerzentrierter Unterrichtsmethoden kennen - die Kontaktaufnahme mit der Schulrealität über die Vorbereitung, Durchführung bis zur Nachbereitung von Unterrichtseinheiten anwenden können - das Führen von Amtsschriften kennen - das Planen von Exkursionen und Lehrausgängen kennen - für ihre Lehrübungen und für die eigene Verwaltung und Organisation ihrer Unterlagen (Referate, Seminararbeiten, usw.) dementsprechende Software-Programme sinnvoll einsetzen und nutzen können - die Grundfunktionen eines Küchenwirtschaftsprogramms beherrschen 		
Bildungsinhalte:		
Spezielle Fachdidaktik:		
Theoretische Grundlagen; Entwicklung von Fallbeispielen.		
Didaktik und Mediendidaktik:		
Theoretische Grundlagen zu den Unterrichtsmodellen; Stundenmodule; Unterrichtsplanung.		
Angewandte Informatik:		
Küchenwirtschaftsprogramm kennen und damit umgehen lernen: Installation der Software, Grundbegriffe, Aufbau des Programms, System- und Grundeinstellungen, Lagerartikel und Rezepte eingeben und verwalten, Export und Import von Rezeptdateien; Aufbereitung einiger Unterlagen unter Verwendung aktueller Softwarepakete (Word, Excel, Power Point).		
Schulpraktische Übungen:		
Aufbau von Unterrichtsstunden unter besonderer Berücksichtigung des Lehrervortrages, Lehrer-Schüler-Gesprächs; abwechslungsreiches Wiederholen und Festigen der Lerninhalte; Analysen mit Video; konstruktives Feedback geben und aufnehmen können.		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:		
Selbstständiges Entwickeln von Fallbeispielen; Grundlagenwissen im Gespräch; Entwicklung von schriftlichen Beispielen; Lehrübungen planen, durchführen und reflektieren.		

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	1,00	1,00	1,75
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü	1,00		1,50
FW	Angewandte Informatik	V/S/Ü	1,00	1,00	1,00
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	1,00		1,75
			4,00	2,00	6,00

Literatur:
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise:
Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen: M 3-3	Modulthema: Unterrichtsgestaltung in der Fachpraxis I
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Wintersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Stoffliche Absicherung der Lehrübungsthemen	
Bildungsziele: Die Studierenden sollen ... <ul style="list-style-type: none"> - zunehmend selbstständig Stundenabrisse für den praktischen Fachunterricht ausarbeiten können - spezielle Themen des Fachbereichs in die Unterrichtsplanung umsetzen können - unter Anleitung fachbezogener Inhalte für ihre eigene Unterrichtstätigkeit üben 	
Bildungsinhalte: Schulpraktische Übungen: Reflexion von Hospitationen durch Vergabe von Beobachtungsfeldern; schriftliche Planung von konkreten Unterrichtsstunden in Kooperation mit den Besuchsschulen; Realisation und Analyse von Unterrichtskonzepten im fachpraktischen Bereich. Spezielle Fachdidaktik: Methodische Hinweise für die Umsetzung der fachlichen Inhalte im Unterricht; Schüler/innenadäquate Aufbereitung fachpraktischer Sequenzen.	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Transfer der in den Human- und Fachwissenschaften erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten in Handlungskonzepte; Schriftliche Planungen und Durchführungen von Lehrübungen.	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	2,00	1,00	3,50
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	1,50		2,50
			3,50	1,00	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:		
M 3-4	Spezielle Fachgebiete der Ernährung		
Studiengang:		Modulverantwortliche/r:	
Ernährungspädagogik		NN	
Semester:		Dauer und Häufigkeit des Angebots:	
Wintersemester		Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):		Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Pflichtmodul		2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Erfolgreicher Abschluss der Module M 1-2 und M 2-4			
Bildungsziele:			
Die Studierenden sollen ...			
<ul style="list-style-type: none"> - fachwissenschaftliche Kenntnisse über die ernährungsphysiologische Bedeutung der wasserlöslichen Vitamine erwerben - grundlegende Einblicke in die Abläufe der Verdauung und Absorption der Nährstoffe erhalten und die Bedeutung dieser Vorgänge für das weitere Stoffwechselfgeschehen erkennen - fachliche Grundkenntnisse der Lebensmitteltechnologie über spezielle Themen erhalten und sich mit diesen kritisch auseinandersetzen - das eigene Ernährungsverhalten reflektieren und die aktuellen Ernährungsempfehlungen im Alltag umsetzen können - die besonderen Anforderungen an die Ernährung beim Sport und zur Krebsprophylaxe erfassen - Versuche zu den einzelnen Lebensmitteln selbstständig durchführen können 			
Bildungsinhalte:			
Ernährungswissenschaft:			
Vorkommen, Funktionen, Zufuhrempfehlungen und physiologische Aspekte der wasserlöslichen Vitamine; Enzyme und deren Bedeutung im Stoffwechsel; Verdauung und Absorption der verschiedenen Nährstoffe.			
Lebensmitteltechnologie:			
Wissenschaftliche Betrachtung der Lebensmittelqualität, Toxikologie und Konservierung; Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene.			
Diätetik:			
Kritische Beleuchtung des Essverhaltens; Ernährung und Sport; Vernünftige Ernährung als Krebsprophylaxe.			
Spezielle Fachdidaktik:			
Planung und Durchführung von Versuchen zu den einzelnen Lebensmitteln.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:			
Wissens- und Erkenntnistransfer aus den verschiedenen Fachbereichen; Systematisches Reflektieren von fachwissenschaftlichen Fragen und Begründungszusammenhängen.			

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü	1,50	1,00	2,25
FW	Lebensmitteltechnologie	V/S/Ü	1,00	1,00	1,20
FW	Diätetik	V/S/Ü	1,00	1,00	1,25
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	0,75		1,30
			4,25	3,00	6,00

Literatur:
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise:
Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:		
M 3-5	Betriebsküchen- und Restaurantmanagement		
Studiengang:		Modulverantwortliche/r:	
Ernährungspädagogik		NN	
Semester:		Dauer und Häufigkeit des Angebots:	
Wintersemester		Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):		Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Pflichtmodul		2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Erfolgreicher Abschluss der vorherigen Module			
Bildungsziele:			
Die Studierenden sollen ...			
<ul style="list-style-type: none"> - Über internationale Servierbrigaden und Serviersysteme Bescheid wissen - die Organisation von Special-Events kennen - Arbeiten am Tisch des Gastes (Tranchieren und Filetieren von Fischen) fachgerecht durchführen können - Menüs unter Berücksichtigung des Zeitfaktors schriftlich planen und unter Anleitung von Mitarbeitern zubereiten können - arbeitswissenschaftliche Erkenntnisse für die Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitstechnik in der Großküche umsetzen können - Speisefolgen für unterschiedliche Zielgruppen erstellen können - grundlegende Kenntnisse über Planung, Zubereitung und Präsentation von Speisen im Großküchenbereich unter Einbeziehung ernährungswissenschaftlicher, ökologischer, ökonomischer und arbeitswissenschaftlicher Erkenntnisse erlangen - über die Einhaltung von Vorschriften der Unfallverhütung und der aktuellen Hygienerichtlinien in der Großküche informiert werden - aufgrund der praktischen Fertigkeiten und Erfahrungen im Großküchenbereich fähig sein, die Unterrichtsplanung in der Großküche fachgerecht organisieren können 			
Bildungsinhalte:			
Servicemanagement:			
Internationale Servierbrigaden und Serviersysteme; Organisation von Special-Events; Filetieren von Süß- und Salzwasserrischen; Tranchieren von Geflügel und diversen Fleischgerichten; Service von Festmenüs mit entsprechendem Getränkeservice.			
Küchen- und Ernährungswirtschaft:			
Planung und Zubereitung von Menüs unter Berücksichtigung des Zeitfaktors; Rezeptentwicklung für die Haushalts- und Restaurantküche; Kritischer Einsatz von Convenience-Produkten; Nationale Gerichte und Spezialitäten; Werbewirksames Anrichten und Präsentieren von Speisen; Erstellen von Speisefolgen für unterschiedliche Zielgruppen.			
Management der Gemeinschaftsverpflegung:			
Ausstattung und Betriebsmittel der Großküche; Planung, Herstellung und Ausgabe von Speisen nach den Erfordernissen der Gemeinschaftsverpflegung; Schulungsmethoden in der Speisenproduktion: Arbeitstechnik, Geräteeinsatz, Qualitätssicherung; Brand- und Unfallschutz; Hygiene- und Abfallvorschriften; Reinigungsorganisation und Maßnahmen zur Erhaltung des Hygienestandards; Zeitliche, organisatorische und methodische Planung von Unterricht im Großküchenbetrieb .			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:			
Transfer der Berufserfahrungen in das persönliche und berufliche Handeln; Kenntnis der Grundlagen des Zeitmanagements und der Mitarbeiter/innenführung Kompetenz in Hygienefragen; Umsetzung der Hygienerichtlinien nach dem HACCP-Konzept.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Servicemanagement	V/Ü/S	2,00	1,00	2,00
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	V/Ü/S	1,50	1,00	1,50
FW	Management der Gemeinschaftsverpflegung	V/Ü/S	1,00	1,00	1,50
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/Ü/S	0,50		1,00
			5,00	3,00	6,00

Literatur:
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise:
Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen: M 4-1a	Modulthema: Wissenschaftliches Arbeiten		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN		
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss des Moduls M 3-1a			
Bildungsziele: Der/Die Teilnehmer/in wird befähigt ... <ul style="list-style-type: none"> - wissenschaftliche Literatur zu verarbeiten - Instrumente zur Datenerhebung zu entwickeln - computerunterstützt wissenschaftlich zu arbeiten, erhobene Daten zu analysieren und auf anschauliche Weise darzustellen 			
Bildungsinhalte: Fachliteratur und Forschungsergebnisse lesen und adäquat verwenden; Instrumente zur Datenerhebung in Bezug auf Eignung kritisch einschätzen und einzelne Items entwickeln; computergestütztes Arbeiten: Formatierungen, grafisches Darstellen, Datenerfassung und –auswertung, Präsentation von Forschungsergebnissen etc.; Datenauswertung: Ergebnisse analysieren, interpretieren und präsentieren.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Fähigkeit, Fachliteratur und Untersuchungsergebnisse zu einem eingegrenzten Thema zu verarbeiten; Fähigkeit, ein geeignetes Forschungsinstrument auszuwählen und zu entwickeln; Fähigkeit zum computergestützten wissenschaftlichen Arbeiten; Fähigkeit, Forschungsergebnisse zu dokumentieren, zu analysieren, zu interpretieren und zu präsentieren.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Wissenschaftliches Arbeiten	V/S/Ü	1,00	2,00	3,00
			1,00	2,00	3,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 4-1b	Modulthema: Lehrerpersönlichkeit und Professionalität
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Module M 1-1, M 2-1; M 2-2, M 3-1a, M 3-1b	
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - erkennen die Notwendigkeit zur Selbstreflexion und stetigen Professionalisierung - erwerben grundlegende Kenntnisse in Bezug auf Umgang mit Belastungen, Konfliktfähigkeit - lernen mit schwierigen Situationen professionell umzugehen - setzen Techniken der Problemlösung sinnvoll ein - werden befähigt, mit unterschiedlichen Lernvoraussetzungen umzugehen - entwickeln Strategien, um Belastungssituationen angemessen zu begegnen - lernen mit geschärfter Wahrnehmung aus verschiedenen Konfliktsituationen angemessen zu reagieren u. entwickeln passende Lösungsmodelle - planen Unterricht auf Basis neuester entwicklungspsychologischer Erkenntnisse - kennen Möglichkeiten der Leistungsbeurteilung und alternative Modelle der Leistungsmessung - können verschiedene Modelle der Leistungsbeurteilung und Evaluation bewerten, interpretieren und anwenden 	
Bildungsinhalte: Päd. Psychologie und Erziehungswissenschaft: Fünf Dimension der Professionalität im Lehrberuf; Selbst- und Fremdwahrnehmung; Stärken – Schwächen, Selbstreflexion als Fähigkeit, Umgang mit Belastungen; Interaktionsfähigkeit, Konfliktfähigkeit; Gruppendynamische Prozesse; Differenzfähigkeit u. Kollegialität in der schulischen Realität; Schulqualität entwickeln. Unterrichtswissenschaft: Systematische Unterrichtsorganisation; Sozialformen; Projektorganisation; Leistungsfeststellung; Leistungsbeurteilung und Evaluation.	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Verfügen über ein Repertoire an motivationsfördernden Methoden; können Konflikte aufgrund fundierter entwicklungspsychologischer Kenntnisse lösen; Umgang mit Heterogenität in Bezug auf Eingangsvoraussetzungen (Leistungsbeurteilungsmodelle).	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Päd. Psychologie	V/S/Ü	1,00		1,50
HU	Erziehungswissenschaft	V/S/Ü	0,50		0,75
HU	Unterrichtswissenschaft	V/S/Ü	0,50		0,75
			2,00		3,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 4-2	Modulthema: Unterrichtsgestaltung in der Fachtheorie II
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Stoffliche Absicherung der Lehrübungensthemen	
Bildungsziele: Die Studierenden sollen ... <ul style="list-style-type: none"> - den theoretischen Unterbau der verschiedenen Unterrichtsmodelle unter besonderer Berücksichtigung schülerzentrierter Unterrichtsmethoden kennen - Themen, die sich für den schülerzentrierten Unterricht anbieten, auswählen und bearbeiten - Lernen durch Spiel umsetzen können - die Moderationstechnik üben - Unterrichtseinheiten planen und die im 3. Semester erworbenen Kenntnisse in Unterrichtssituationen der Fachtheorie umsetzen - unter Anleitung Sequenzen für ihre eigene Unterrichtstätigkeit üben und evaluieren 	
Bildungsinhalte: Didaktik und Mediendidaktik: Eigenverantwortliches Lernen; Stundenmodule. Spezielle Fachdidaktik: Organisatorisches zu Schulbeginn für den eigenen Unterricht und die Arbeit im Lehrerteam. Schulpraktische Übungen: Erstellen und Durchführen von Lehrübungen mit Schwerpunkt schülerzentrierter Unterricht	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Transfer der in den Human- und Fachwissenschaften erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten in Handlungskonzepte; Anwendung und fachspezifische Erläuterung unterrichtsrelevanter Methoden und Ergebnisse didaktischer Forschung;	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü	0,50		1,00
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	1,00		2,00
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	1,50		3,00
			3,00		6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 4-3	Modulthema: Unterrichtsgestaltung in der Fachpraxis II		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN		
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme: Stoffliche Absicherung der Lehrübungsthemen			
Bildungsziele: Die Studierenden sollen ... <ul style="list-style-type: none"> - die speziellen Themen des Fachbereichs in die Unterrichtsplanung umsetzen - den theoretischen Unterbau von verschiedenen Unterrichtsmodellen unter besonderer Berücksichtigung des praktischen Unterrichts können - moderne Unterrichtsmittel anwenden und deren Beurteilung vornehmen können 			
Bildungsinhalte: Spezielle Fachdidaktik: Methodische Hinweise für die Umsetzung der fachlichen Inhalte im Unterricht. Didaktik und Mediendidaktik: Verschiedene Unterrichtsmodelle; Stundenmodule. Schulpraktische Übungen: Entwicklung, Durchführung, Reflexion von praktischen Unterrichtseinheiten. Unterrichtstechnologie: Einbeziehung der digitalen Möglichkeiten zur Unterrichtsgestaltung (Powerpoint, Film...); Selbstständiges Erstellen von Unterrichtsmaterialien und Beurteilung von erwerbbaaren Medien.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Reflexion der eigenen Unterrichtserfahrungen			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	1,00		1,75
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü	0,50		1,00
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	1,00		2,00
SP	Unterrichtstechnologie	V/S/Ü	1,00		1,25
			3,50		6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 4-4	Modulthema: Ernährung des Menschen II
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Module M 1-2, M 2-4, M 3-4	
Bildungsziele: Die Studierenden sollen... <ul style="list-style-type: none"> - erklären Aufbau und Funktionsweisen von statischen, dynamischen und interaktiven Webseiten/Websites - fachliche Grundkenntnisse über die ernährungsphysiologische Bedeutung der bioaktiven Substanzen erwerben - Einblicke in den Säure-Basen-Haushalt sowie dessen Beeinflussbarkeit durch die Ernährung erhalten - grundlegende Kenntnisse über den Intermediärstoffwechsel der Kohlenhydrate erlangen und biochemische Zusammenhänge verstehen - Ernährungsempfehlungen verschiedener Altersstufen analysieren können - in der Lage sein, die richtige Auswahl von Lebensmitteln für spezifische Zielgruppen zur Verhinderung von Mangelerscheinungen zu treffen - wichtige propagierte Reduktionskostformen kennen und nach ernährungsphysiologischen Aspekten beurteilen können - mit der Problematik „Crash-Diäten“ im Unterrichtsalltag richtig umgehen können - die Anwendung von unterrichtstechnischen Geräten beherrschen, entsprechende Medien beurteilen und herstellen können 	
Bildungsinhalte: Ernährungswissenschaft: Bioaktive Substanzen und deren Bedeutung für die Gesundheit; Säure-Basen-Haushalt und die Rolle der Ernährung; Intermediärstoffwechsel: Biochemie der Kohlenhydrate. Diätetik: Ernährung verschiedener Altersgruppen; Ernährung während der Schwangerschaft und Stillzeit; Vernünftige Gestaltung des Schulalltags als Prophylaxe. Spezielle Fachdidaktik: Beurteilung verschiedener Reduktionskostformen und „Crash-Diäten“; Methodische und didaktische Hinweise zur Problematik „Crash-Diäten“ im Unterrichtsalltag. Schulpraktische Übungen: Einsatz von Film und Power Point für verschiedene Unterrichtsformen im speziellen Fachbereich; Beurteilung von käuflichen Produkten.	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über die Anwendbarkeit des fundierten Fachwissens.	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü	1,00	1,00	1,25
FW	Diätetik	V/S/Ü	1,00	1,00	1,25
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	1,00		1,75
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	1,00		1,75
			4,00	2,00	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 4-5	Modulthema: Betriebs- und Diätküchenmanagement		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN		
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der vorherigen Module			
Bildungsziele: Die Studierenden sollen ... <ul style="list-style-type: none"> - Spezialkenntnisse im Bereich der Patisserie erlangen - Spezialkenntnisse im Bereich der Bäckerei erlangen - Spezialkenntnisse im Bereich der Fleischverarbeitung erlangen - Spezialkenntnisse im Bereich der Fischzubereitung erlangen - die erworbenen Spezialkenntnisse aus den Bereichen Patisserie, Bäckerei, Fleischverarbeitung und Fischzubereitung im Unterricht anwenden und in Form von praktischen Präsentationen vertiefen - grundlegende Kenntnisse über Planung, Zubereitung und Präsentation von Speisen im Großküchenbereich unter Einbeziehung ernährungswissenschaftlicher, ökologischer, ökonomischer und arbeitswissenschaftlicher Erkenntnisse erlangen - grundlegende Einblicke in die Speisen- und Wochenspeisenplangestaltung für die Gemeinschaftsverpflegung bekommen - die Anleitung von Mitarbeiter/innen in der Großküche beherrschen - die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten in ihre Unterrichtsplanung umsetzen können - ein aktuelles Küchenwirtschaftsprogramm beherrschen - mit aktueller Software für den Einsatz Ihres zukünftigen Berufes umgehen und die Programme rationell anwenden können 			
Bildungsinhalte: Küchen- und Ernährungswirtschaft: Modellieren von Marzipan; Verzieren von Torten; Herstellung verschiedener Brotsorten; Formen von Kleingebäck; Zerlegen von größeren Fleischteilen; Zubereitung von Fleischwaren; Vor- und Zubereitung verschiedener Fische und Krustentiere; Menüerstellung unter Einbeziehung der erworbenen Spezialkenntnisse und praktische Umsetzung; Präsentation von Spezialfertigkeiten. Management der Gemeinschaftsverpflegung: Großküchenspezifische Produkt- und Organisationsplanung; Zeitmanagement bei der Speisenzubereitung; Erstellen von Speisenfolgen, Tages- und Wochenspeisenplänen für die Gemeinschaftsverpflegung; Aufgabenbereich der Wirtschaftsleitung, Vorratswirtschaft; Überlegter Einsatz von Convenience-Produkten; Planung einer schriftlichen OGÜ und deren Umsetzung. Angewandte Informatik: Küchenwirtschaftsprogramm für Fortgeschrittene; Speisepläne erstellen und verwalten; Kalkulation; Ausdrucke; Datenanalysen; Aufbereitung eigener Unterlagen unter Verwendung aktueller Softwarepakete. Spezielle Fachdidaktik: Menschenführung und Mitarbeiter/innenschulung beim Organisieren in der Großküche; Methodische und didaktische Hinweise für die Unterrichtsgestaltung in der Großküche.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Fundiertes Wissen in den Fachbereichen; Soziale Kompetenz: Teamarbeit, Mitarbeiter/innenführung; Zubereitung und Präsentation von Speisen; Schriftliche Planung der Organisationsübung und deren praktische Umsetzung.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Küchenwirtschaft	V/S/Ü	2,00	1,00	2,00
FW	Gemeinschaftsverpflegung	V/S/Ü	2,00	1,00	2,00
FW	Angewandte Informatik	V/S/Ü	1,00		1,00
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	0,50		1,00
			5,50	2,00	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 5-1	Modulthema: Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher	
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN	
Semester: Wintersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Module M 2-1, M 2-2, M 3-1a, M 3-1b, M 4-1a, M 4-1b		
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - hinterfragen gesellschaftliche Normen u. Werte - sind sich der Bedeutung ihrer Rolle als Erzieher u. Förderer der Persönlichkeit von Jugendlichen bewusst - analysieren u. reflektieren erzieherische Interventionen auf Grundlage persönlichkeits-theoretischer Konzepte - setzen sich von aktuellen Ereignissen ausgehend mit theoretischen und praktischen Sichtweisen auseinander - setzen sich mit religiöser Sozialisation insbesondere von Jugendlichen auseinander 		
Bildungsinhalte: Entwicklungsaufgaben im Jugendalter; Gruppendynamische Prozesse; Konflikt- und Kommunikationsfähigkeit; Gewalt bei Jugendlichen; Selbst- und Fremdwahrnehmung.		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Anwendung und Transfer von humanwissenschaftlichem Basiswissen.		

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Päd. Psychologie	V/S/Ü	1,00		1,50
HU	Päd. Soziologie	V/S/Ü	1,00		1,50
HU	Religionspädagogik	V/S/Ü	1,50		2,00
HU	Allg. Humanwissenschaften	V/S/Ü	1,00		1,00
			4,50		6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:		
M 5-2	Professionalisierung der Unterrichtsgestaltung		
Studiengang:		Modulverantwortliche/r:	
Ernährungspädagogik		NN	
Semester:		Dauer und Häufigkeit des Angebots:	
Wintersemester		Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):		Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Pflichtmodul		2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Bildungsziele:			
Die Studierenden lernen ...			
<ul style="list-style-type: none"> - Tipps und Tricks für das Schulpraktikum unter besonderer Berücksichtigung des praktischen Unterrichtes - Kreativen Umgang mit Aggression und Destruktivität (nach E. Fromm) - Gewaltfreie Kommunikation (nach Marshall B. Rosenberg) - Erweiterung der Handlungskompetenz durch Rollenflexibilität (neue Seiten an sich und anderen entdecken) - Ansprechende Unterrichtsformen und alternative Unterrichtskonzepte anzuwenden 			
Bildungsinhalte:			
Schulpraktische Übungen:			
Abrechnung; Teamgeist und Kooperationsfähigkeit in der Gruppe stärken; Stresssituationen bewältigen; Mit Zeit- und Erfolgsdruck besonders in der Betriebsküche umgehen lernen.			
Kommunikations- und Konfliktlösungstraining:			
Inhalts- und Beziehungsebene; Vier-Ohren-Modell (nach Schulz von Thun); Annehmen und Akzeptieren (nach C. Rogers); Rollenspiel, Methoden des Theaters der Befreiung (nach Augusto Boal).			
Unterrichtswissenschaft:			
Projektunterricht; Offener Unterricht; Alternative Unterrichtskonzepte.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:			
Eigene Unterrichtserfahrungen reflektieren.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	3,00		4,50
HU	Allg. Humanwissenschaften	V/S/Ü	0,50		0,50
HU	Unterrichtswissenschaft	V/S/Ü	1,00		1,00
			4,50		6,00

Literatur:
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise:
Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:		
M 5-3	Projekt- und Betriebsmanagement im touristischen Bereich II		
Studiengang:		Modulverantwortliche/r:	
Ernährungspädagogik		NN	
Semester:		Dauer und Häufigkeit des Angebots:	
Wintersemester		Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):		Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Pflichtmodul		2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Erfolgreicher Abschluss des 1. Studienabschnittes			
Bildungsziele:			
Die Studierenden sollen ...			
<ul style="list-style-type: none"> - Einblick in betriebliche Strukturen bekommen - das ökonomische Umfeld richtig einschätzen lernen - Wissen über allgemeines Marketing erarbeiten - Kommunikation mit Kunden u. Mitarbeitern kennen lernen u. praktisch umsetzen können - Are able to express themselves using specialised language in their chosen subject - Übungsprojekte selbständig umsetzen können - Wirksamkeit von Lehrübungen und Lehrverhalten evaluieren - Persönliche Sicherheit beim Unterrichten erhöhen 			
Bildungsinhalte:			
Projekt- und Betriebsmanagement:			
Einführung in die Grundlagen des Marketings; Marketingmodelle, Mikro- und Makroumwelt; Eventmanagement – Projektabwicklung; Einblick in betriebliche Strukturen u das ökonomische Umfeld; Controlling/Break-Even-Point/Kennzahlen; Wareneinsatz – Kalkulation.			
Volks- und betriebswirtschaftliche Grundlagen:			
Wichtige Grundlagen (z. B. Marktformen, Preisbildung, Produkthaftung, Konsumentenschutz, Europäische und internationale wirtschaftliche Verflechtungen, Wirtschaftszusammenschlüsse, Management: Aufbau- und Ablauforganisation, betriebliche Kommunikation, Kalkulation).			
Englisch:			
Teaching methods with examples of nutrition and digestion; Explaining menus, national dishes, foods and their preparation, cooking styles and tastes, treating customers well, bar and kitchen staff.			
Schulpraktische Übungen:			
Umsetzen didaktischer Grundkonzepte; Erprobung kreativer Unterrichtskonzepte; Eigenbeobachtung, Fremdbeobachtung, Protokollierung; Unterrichtsanalysen; Feedbackformen.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:			
Anwendung des Fachwissens des Projekt- und Betriebsmanagements, der volks- und betriebswirtschaftlichen Grundlagen; Bilinguale Kommunikationskompetenz; Einsatz adäquater Unterrichtsmodelle.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Projekt- und Betriebsmanagement	V/S/Ü	1,00	1,00	1,25
ES	Volks- und betriebswirtschaftliche Grundlagen	V/S/Ü	0,50		0,60
ES	Englisch	V/S/Ü	2,00		2,40
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	1,00		1,75
			4,50	1,00	6,00

Literatur:
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise:
Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen: M 5-4a	Modulthema: Ernährung des Menschen III
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Wintersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Module M 1-2, M 2-4, M 3-4, M 4-4	
Bildungsziele: Die Studierenden sollen ... <ul style="list-style-type: none"> - grundlegende Kenntnisse über den Intermediärstoffwechsel der Fette und Eiweiße erlangen und biochemische Zusammenhänge verstehen - fachliche Grundkenntnisse über die physiologische Bedeutung der Hormone erwerben sowie die Mechanismen der Regulation der Nahrungsaufnahme kennen - die Bedeutung der Ernährung für Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft erfassen - verschiedene Ursachen von Adipositas und anderen Zivilisationskrankheiten erkennen und analysieren - Einblicke in die Durchführung einer allgemeinen Ernährungsberatung zur Prophylaxe ernährungsbedingter Erkrankungen erhalten - wissenschaftliche Literatur von pseudowissenschaftlicher unterscheiden können - verschiedene alternative Kostformen kennen und kritisch beurteilen können 	
Bildungsinhalte: Ernährungswissenschaft: Intermediärstoffwechsel der Fette und Eiweiße; Hormone als Stoffwechselregulatoren; Regulation der Nahrungsaufnahme. Diätetik: Physiologie und Psychologie des Übergewichts; Hyperlipidämie, Gicht, Rheuma: Ursachen, Symptome, Folgen und Diätkost. Spezielle Fachdidaktik: Merkmale der fachwissenschaftlichen und pseudowissenschaftlichen Literatur; Kritische Bewertung verschiedener alternativer Kostformen.	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über die Anwendbarkeit des fundierten Fachwissens.	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü	0,75	1,00	1,00
FW	Diätetik	V/S/Ü	0,50	1,00	0,60
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	1,00		1,40
			2,25	2,00	3,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 5-4b	Modulthema: Erstellung der Bachelorarbeit		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN		
Semester: Wintersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - entwickeln eine Grob- und Feinstruktur der Bachelorarbeit - führen grundlegende wissenschaftlich fundierte Arbeitsschritte im Zuge der Erstellung der Bachelorarbeit durch 			
Bildungsinhalte: Planung, Themenfindung und schrittweise Erstellung der Bachelorarbeit; Entwicklung eines adäquaten Forschungsdesigns zum gewählten Thema; Literaturrecherche, kritische Textanalysen.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse wissenschaftliche Textproduktion; Fähigkeit, Inhalte in ihren fachlichen Zusammenhängen und sprachlich korrekt darzustellen.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
		Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
Bachelorarbeit	V/S/Ü			3,00
				3,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:		
M 5-5	Professionalität im fachpraktischen Bereich		
Studiengang:		Modulverantwortliche/r:	
Ernährungspädagogik		NN	
Semester:		Dauer und Häufigkeit des Angebots:	
Wintersemester		Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):		Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Pflichtmodul		2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Erfolgreicher Abschluss der vorherigen Module; Stoffliche Absicherung der Lehrübungsthemen			
Bildungsziele:			
Die Studierenden sollen ...			
<ul style="list-style-type: none"> - eine kundenorientierte Planung, Organisation und Zubereitung von Menüs für den Präventions- und Diätbereich unter Berücksichtigung des Zeitfaktors durchführen können - ernährungswissenschaftliche und diätetische Erkenntnisse im Allgemeinen und für spezifische Personengruppen in der Praxis umsetzen können - die Lerninhalte aus Küchen- und Restaurantmanagement hinsichtlich der Praktischen Abschlussprüfung vertiefen - die speziellen Themen der Küchen- und Ernährungswirtschaft und vom Servicemanagement in Form einer praktischen Prüfung präsentieren - fachwissenschaftliche Literatur von pseudowissenschaftlicher Literatur unterscheiden und alternative Kostformen nach verschiedenen Aspekten kritisch beurteilen; - Prüfungsanforderungen im Bereich HW und FW kennen lernen - Schulveranstaltungen planen und organisieren lernen - Leistungsfeststellung, Leistungsbeurteilung und Feedback-Methoden kennen lernen - Leitbild-Erstellung erlernen 			
Bildungsinhalte:			
Küchen- und Ernährungswirtschaft:			
Erstellen von Ernährungs- und Diätkostrezepten und deren praktische Umsetzung; Zubereitung von Speisen und Speisenfolgen für spezielle Diätkostformen z.B. Basisdiät, Diabetesdiät, glutenfreie Kost, usw.; Kreative und selbständige Planung, Herstellung und Präsentation von Speisen (Warenkorb); Mitarbeiterführung und Kontrolle bei effizienten Arbeiten.			
Autonomer Studienbereich:			
Vorbereitung und selbständige Planung und Durchführung einer praktischen Prüfung im Küchen- und Servicebereich.			
Spezielle Fachdidaktik:			
Vergleich von fachwissenschaftlicher und pseudowissenschaftlicher Literatur; Kritische Beleuchtung alternativer Kostformen.			
Schulpraktische Übungen:			
Gesetzliche und zeitliche Rahmenbedingungen für Prüfungen; Zusammenstellung kreativer, zeitgemäßer und schüler/innengerechter Themen; verschiedene Formen für schriftliche, mündliche und praktische Lernzielkontrollen und Leistungsbeurteilung; verschiedene Formen von Feedback; externe und interne Evaluierung des Unterrichtes; Beteiligung am Schulleben (Tag der offenen Tür, schulische Förderkonzepte, Schwerpunktsetzung, Projekte...).			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:			
Kenntnisse über die Anwendbarkeit des fundierten Fachwissens.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	V/S/Ü	1,00	1,00	1,00
ES	Autonomer Studienbereich	V/S/Ü	2,00	1,00	2,50
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü	1,00		1,50
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	0,50		1,00
			4,50	2,00	6,00

Literatur:
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise:
Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen: M 6-1a	Modulthema: Interkulturelle Pädagogik		
Studiengang: Ernährungspädagogik		Modulverantwortliche/r: NN	
Semester: Sommersemester		Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul		Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - kennen wesentliche Elemente der multikulturellen Gesellschaft - erkennen unterschiedliche kulturelle Eingangsvoraussetzungen und können diese im späteren Unterricht integrativ berücksichtigen und gestalten 			
Bildungsinhalte: <i>Allg. Humanwissenschaften:</i> Grundlagen und Elemente kultureller Prozesse; Selbstbild – Fremdbild; Integrative Kommunikationsmodelle; Berufswelt und Integration; Konfliktlösungsmodelle. <i>Religionspädagogik:</i> Religiöser Pluralismus; Weltreligionen; Religiöse Weltanschauungen und Sondergruppen.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über Grundlagen und Elemente der multikulturellen Gesellschaft; Konzeption von Methoden der interkulturellen Pädagogik.			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Allg. Humanwissenschaften	V/S/Ü	1,00	1,00	1,50
HU	Religionspädagogik	V/S/Ü	1,50		1,50
			2,50	1,00	3,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 6-1b	Modulthema: Jugendliche in der Berufswelt		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN		
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss von M 1-1, M 2-1, M 2-2, M 3-1a, M 3-1b, M 4 – 1a, M 4-1b, M 5-1			
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - entwickeln Wissen, Verständnis und Handlungsfähigkeiten, um die Entwicklung von Jugendlichen zu unterstützen - kennen Merkmale und Ansätze zur schulischen und beruflichen Persönlichkeitserziehung von Jugendlichen - sollen zu Verhaltensauffälligkeiten u. Verhaltensstörungen im Jugendalter informiert werden - sollen über ihre Aufgaben zur Schwerpunkterziehung informiert werden - kennen Reformmodelle und Alternativkonzepte - kennen die motivationstheoretischen Ansätze und Hintergründe für einen leistungsfördernden Unterricht - sollen Strategien der Angstbewältigung kennen lernen - sollen das Fremde in sich selbst wahrnehmen lernen 			
Bildungsinhalte: Bildung in einer global vernetzten Welt; Persönlichkeitsentwicklung und Bewältigungsverhalten; Verhaltensauffälligkeiten und Verhaltensstörungen im Jugendalter; Erziehungsaufgaben anhand von Unterrichtsansätzen; Motivationstheorien, Arbeitszufriedenheit; Reform- und Alternativkonzepte im Schulwesen; Veränderungen in der Arbeitswelt; Angst – Angstbewältigung; Arbeitswelt zwischen Entfremdung und Selbstverwirklichung.			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über die Persönlichkeitsentwicklung und Persönlichkeitserziehung Jugendlicher.			

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
HU	Humanwissenschaften	V/S/Ü	2,25		3,00
			2,25		3,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 6-2	Modulthema: Zukunftsorientiertes Unterrichten
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der bisherigen Module	
Bildungsziele: Die Studierenden sollen lernen ... <ul style="list-style-type: none"> - vom Ich zum Wir im Kollegium - sich ein breites Spektrum an Grundlagen- und Orientierungswissen für ihr berufliches Handeln erwerben - Mut zur Selbstwahrnehmung und Feedback-Kultur 	
Bildungsinhalte: Schulpraktische Übungen: Aufgabenbereiche des Lehrenden; Verwirklichungsfelder ausloten und gestalten können unter Berücksichtigung von Eigen- und Fremd-ressourcen; Möglichkeiten zur Bewältigung des Schulalltags im Spannungsfeld Lehrer/innen – Schüler/innen-Eltern- Schulleiter/innen; Planung und Durchführung von Lehrübungen mit gesellschaftspolitisch relevanter Thematik. Schulrecht: Grundzüge des Dienst- und Besoldungsrechts der Lehrer/innen; Amtsschriften. Politische Bildung: Geistige, politische, soziale und wirtschaftliche Strömungen unter besonderer Berücksichtigung Österreichs; Politische Meinungsbildung; Gerichtsbarkeit, insbesondere Jugendgerichtsbarkeit; der jugendliche Arbeitnehmer in der Gesellschaft; Arbeits- und Sozialrecht; die Europäische Union und die Integration Europas. Persönlichkeitsbildung: Annahme des eigenen Schattens. Akt. Aspekte der Humanwissenschaften: Gewaltfreie Kommunikation.	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Konzeption eines Unterrichtes an einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule, der die Jugendlichen psychisch, sozial und politisch auf ihre Berufswelt vorbereitet; Fallbeispiele diskutieren	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	2,00	0,50	2,75
ES	Schulrecht	V/S/Ü	0,50	0,50	0,75
ES	Politische Bildung	V/S/Ü	1,00	0,50	1,25
ES	Persönlichkeitsbildung	V/S/Ü	0,50		0,75
HU	Akt. Aspekte der Humanwissenschaften	V/S/Ü	0,50		0,50
			4,50	1,50	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 6-3	Modulthema: Bachelorarbeit
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - verfassen die Bachelorarbeit nach den vorgegebenen Kriterien - präsentieren ihre Forschungsarbeit und belegen die Vorgangsweise mit Argumenten - erweitern und/oder vertiefen ihren pädagogischen und/oder fachlichen Horizont 	
Bildungsinhalte: Darstellen, problematisieren, begründen von Meinungen unter Anwendung verschiedener Argumentationsformen; Analyse der Beurteilungskriterien für eine Bachelorarbeit; Auseinandersetzung mit berufsfeldbezogenen Themen.	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Fähigkeit, Inhalte für eine Bachelorarbeit auf ein Forschungsprojekt zu beziehen; Fähigkeit, Wissen auf Basis eines komplexen Theorie-Praxisbezuges zu reflektieren; Fähigkeit über die Verteidigung der Vorzüge und Grenzen der Bachelorarbeit; Vertiefende Fertigkeiten und Fähigkeiten im gewählten aktuellen Fachgebiet.	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
		Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
Bachelorarbeit				6,00
				6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 6-4	Modulthema: Aktuelle Aspekte der Ernährung
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Module M 1-2, M 2-4, M 3-4, M 4-4, M 5-4	
Bildungsziele: Die Studierenden sollen ... <ul style="list-style-type: none"> - die Bedeutung der Ernährung für Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft erfassen - verschiedene Ursachen von Zivilisationskrankheiten erkennen und analysieren - zwischen wissenschaftlichen und pseudowissenschaftlichen Aussagen in der Ernährung und in Diäten differenzieren können und diese kritisch interpretieren - die Bedeutung von Lebensstilen und Lebenslagen für die Gestaltung einer gesundheitsfördernden Lebensführung erläutern - exemplarische Lösungsansätze einer ethisch verantwortungsvollen Ernährung in einer globalisierten Welt erkennen 	
Bildungsinhalte: Ernährungswissenschaft: Ernährung und Ökologie, Wirtschaft und Gesellschaft. Diätetik: Diabetes: Arten, Ursachen, Folgen und Diätetik; Erkrankungen des Magendarmtraktes, deren Ursachen, Symptome und Diätformen; Erkrankungen der Leber und des Pankreas; Verschiedene Stoffwechselerkrankungen. Schulpraktische Übungen: Konzeption, Realisation und Analyse von Unterrichtskonzepten im fachspezifischem Bereich der relevanten Schultypen. Spezielle Fachdidaktik: Methodische Umsetzungsmöglichkeiten der relevanten Themenbereiche. Aspekte der Humanwissenschaften: Gesellschaft, gesellschaftlicher Wandel, Kultur, sozialer Status, soziale Schichtung, Sozialisation und Gesundheit Ethik der Ernährung, Fairtrade, Weltläden.	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Wissen und kritische Reflexion um soziologische Rahmenbedingungen, die das Ernährungsverhalten des Menschen wie auch der Gesamtgesellschaft prägen; Soziale Verantwortlichkeit als Prinzip der Verbraucherbildung; Kenntnisse von möglichen Lösungswegen, wie sich Jugendliche und Erwachsene in einer globalisierten Welt ethisch verantwortlich ernähren können.	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü	0,25		0,25
FW	Diätetik	V/S/Ü	1,50	1,00	1,50
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü	1,00		2,00
FD	Spez. Fachdidaktik	V/S/Ü	1,00		1,75
ES	Aspekte der Humanwissenschaften	V/S/Ü	0,50		0,50
			4,25	1,00	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: M 6-5	Modulthema: Professionalisierung im Fachbereich	
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: NN	
Semester: Sommersemester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: jährlich im Sommersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss des 5. Semesters		
Bildungsziele: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> - haben die Wahlmöglichkeit mit Bezug auf Bereiche der <ul style="list-style-type: none"> o ernährungswissenschaftlichen Studienfächer (z. B. Ernährungswissenschaft, Ernährungspsychologie und -philosophie, Diätetik, Lebensmitteltechnologie und Lebensmittellehre) o ökonomischen Studienfächer (z. B. Ökologie und Humanökologie, Eventmanagement) o humanbiologischen Studienfächer (z. B. Gesundheitspädagogik – Ernährungsberatung, Bewegung und Prävention) entsprechend ihren Vorstellungen - führen Projekte in diesen Bereichen durch, ergänzen ihr Wissen um ihre fachbezogenen Fertigkeiten - erkennen die Bedeutung der Nachhaltigkeit in der Ernährungspädagogik 		
Bildungsinhalte: Die entsprechenden Schwerpunkte der Lehrveranstaltungen erfolgen im Rahmen von Kooperationsgesprächen zwischen Studierenden und einschlägigen Fachleuten.		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Umsetzung fachlicher und pädagogischer Kenntnisse und Fähigkeiten in der Praxis.		

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		ECTS
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	
FW	Professionalisierung im Fachbereich	V/S/Ü	1,50	1,00	2,0
ES	Professionalisierung im Fachbereich	V/S/Ü	4,00	1,00	4,00
			5,50	2,00	6,00

Literatur: Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden
Leistungsnachweise: Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:	
M EL	Ergänzende Lehrveranstaltungen für nicht facheinschlägig Vorgebildete	
Studiengang:	Modulverantwortliche/r:	
Ernährungspädagogik	NN	
Semester:	Dauer und Häufigkeit des Angebots:	
vor Semestereintritt	jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Ergänzende Lehrveranstaltungen		
Voraussetzungen für die Teilnahme:		
Bildungsziele:		
Die Studierenden ...		
<ul style="list-style-type: none"> – erwerben ernährungsphysiologisches Basiswissen und erkennen den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit – erwerben Grundlagenwissen und Können für die Planung, Vorbereitung, Herstellung, Ausgabe und das Service von einfachen Speisen und Getränken unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Bedingungen und Rechtsvorschriften 		
Bildungsinhalte:		
Ernährung:		
Energiebilanz, Makro- und Mikronährstoffe.		
Grundlagen des Service:		
Servierbrigade und deren Anforderungsprofil; Inventar und Serviergegenstände; Mise en place Arbeiten; Tischkultur; Grundlegende Servierregeln; Serviceabläufe; Service von Speisen und Getränken.		
Grundlagen der Nahrungszubereitung:		
Planung, rationelle und fachgerechte Herstellung und Ausgabe von Speisen und Grundmenüs unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Bedingungen.		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:		
Grundwissen hinsichtlich der Ernährung des Menschen und des Zusammenhangs zwischen Gesundheit und Ernährung; Kenntnis der grundlegenden Techniken in der Nahrungszubereitung und im Service; Kenntnis grundlegender Hygienevorschriften und Arbeitstechniken.		
Literatur:		
Aktuelle Literatur nach Maßgabe der/des Vortragenden		
Leistungsnachweise:		
Siehe Prüfungsordnung; die Formen des Leistungsnachweises werden gemäß der Prüfungsordnung geregelt, die endgültige Festlegung eines bestimmten Leistungsnachweises erfolgt bei konkreter Abhaltung eines Moduls durch die Modulverantwortliche/den Modulverantwortlichen und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.		
Sprache(n):		
Deutsch		

Modulübersicht Ernährungspädagogik

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
	EP 1-1	EP 2-1	EP 3-1	EP 4-1	EP 5-1	EP 6-1 WP
1	Studieneingangsphase	Grundlagen der Humanwissenschaften	Grundlagen für berufsfeldbezog. Forschen	Wissenschaftliches Arbeiten	Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher	Interkulturelle Pädagogik
			Gesellschaftliche und globale Aspekte der Berufspädagogik	Lehrerpersönlichkeit und Professionalität		Jugendliche in der Berufswelt
	EP 1-2	EP 2-2	EP 3-2	EP 4-2	EP 5-2	EP 6-2 WP
2	Ernährungswissenschaftliche Grundlagen	Lehren und Lernen	Unterrichtsgestaltung in der Fachtheorie I	Unterrichtsgestaltung in der Fachtheorie II	Professionalisierung der Unterrichtsgestaltung	Zukunftsorientiertes Unterrichten
	EP 1-3	EP 2-3	EP 3-3	EP 4-3	EP 5-3	EP 6-3
3	Arbeitswissenschaftliche Grundlagen und Personalmanagement	Projekt- und Betriebsmanagement im touristischen Bereich I	Unterrichtsgestaltung in der Fachpraxis I	Unterrichtsgestaltung in der Fachpraxis II	Projekt- und Betriebsmanagement im touristischen Bereich II	Bachelorarbeit
	EP 1-4	EP 2-4	EP 3-4	EP 4-4	EP 5-4	EP 6-4
4	Humanbiologische Grundlagen und Public Health	Ernährung des Menschen I	Spezielle Fachgebiete der Ernährung	Ernährung des Menschen II	Ernährung des Menschen III	Aktuelle Aspekte der Ernährungspädagogik
					Erstellung der Bachelorarbeit	
	EP 1-5	EP 2-5	EP 3-5	EP 4-5	EP 5-5	EP 6-5 WP
5	Rationelle Küchenwirtschaft und Restaurantmanagement	Küchen- und Restaurantmanagement	Betriebsküchen- und Restaurantmanagement	Betriebs- und Diätküchenmanagement	Professionalität im fachpraktischen Bereich	Professionalisierung im Fachbereich

Module/Studienfächer		HU		FW		FD		SP		ES		Betr.	BAA	BPraxis	Summe	EC	SWSt.	SWSt. pro Modul ohne b. St.	
		Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	SWSt.	EC	EC	SWSt.	EC			
M1-1 - Studieneingangsphase																			
HU	Einführung Humanwissenschaften	V/S/Ü	1,00	1,00												1,00	1,00	inkl. b. St.	
ES	Grundlagen des Schulrechts	V/S/Ü								0,50	0,50	1,00			0,50	0,50			
FD	Fachdidaktische Grundlagen	V/S/Ü					2,00	1,75				1,00			2,00	1,75			
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü							1,00	1,50					1,00	1,50			
SP	Unterrichtstechnologie	V/S/Ü							1,00	1,25					1,00	1,25			
	Summe		1,00	1,00	0,00	0,00	2,00	1,75	2,00	2,75	0,50	0,50	2,00	0,00	0,00	5,50	6,00		5,50
M1-2 - Ernährungswissenschaftliche Grundlagen																			
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü			2,00	3,00									2,00	3,00	4,00		
FW	Lebensmitteltechnologie	V/S/Ü			1,00	1,25								1,00	1,25				
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					1,00	1,75						1,00	1,75				
	Summe		0,00	0,00	3,00	4,25	1,00	1,75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00	6,00	4,00	
M1-3 - Arbeitswissenschaftl. Grundlagen u. Personalmanagement																			
FW	Arbeitswissenschaft	V/S/Ü			2,00	2,50									2,00	2,50	4,30		
FW	Humanökologie	V/S/Ü			1,00	1,25								1,00	1,25				
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü							0,50	0,75				0,50	0,75				
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					0,80	1,50						0,80	1,50				
	Summe		0,00	0,00	3,00	3,75	0,80	1,50	0,50	0,75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,30	6,00	4,30	
M1-4																			
FW	Prävention und Gesundheit	V/S/Ü			2,00	2,00							1,00		2,00	2,00	5,50		
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü							0,50	0,75				0,50	0,75				
FW	Physiologische Grundlagen	V/S/Ü			1,00	1,25								1,00	1,25				
FW	Public Health	V/S/Ü			1,00	1,00								1,00	1,00				
ES	Persönlichkeitsbildung	V/S/Ü									1,00	1,00			1,00	1,00			
	Summe		0,00	0,00	4,00	4,25	0,00	0,00	0,50	0,75	1,00	1,00	1,00	0,00	0,00	5,50	6,00	5,50	
M1-5 - Rationelle Küchenwirtschaft und Restaurationsmanagement																			
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	V/S/Ü			2,00	2,00							1,00		2,00	2,00	5,20		
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					0,60	1,00						0,60	1,00				
FW	Getränkkunde	V/S/Ü			1,00	1,00							1,00		1,00	1,00			
FW	Service-Management	V/S/Ü			1,00	1,00							1,00		1,00	1,00			
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					0,60	1,00						0,60	1,00				
	Summe		0,00	0,00	4,00	4,00	1,20	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	5,20	6,00	5,20	
Gesamtsummen 1. Semester			1,00	1,00	14,00	16,25	5,00	7,00	3,00	4,25	1,50	1,50	6,00	0,00	0,00	24,50	30,00	30,5	24,5

Module/Studienfächer		HU		FW		FD		SP		ES-AB		Betr.	BAA	BPraxis	Summe	EC	SWSt.	SWst pro Modul ohne b. St.
		Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	SWSt.	EC	EC	SWSt.	EC		
M2-1 - Grundlagen der Humanwissenschaften																		
HU	Erziehungswissenschaft	V/S/Ü	1,50	1,75												1,50	1,75	inkl. b. St.
HU	Unterrichtswissenschaft	V/S/Ü	0,50	0,75											0,50	0,75		
HU	Päd. Psychologie	V/S/Ü	0,50	0,75											0,50	0,75		
HU	Päd. Soziologie	V/S/Ü	1,25	1,75											1,25	1,75		
HU	Religionspädagogik	V/S/Ü	1,00	1,00											1,00	1,00		
Summe			4,75	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,75	6,00		4,75
M2-2 - Lehren und Lernen																		
HU	Allg. Humanwissenschaften	V/S/Ü	1,50	2,25								1,00			1,50	2,25		4,00
HU	Unterrichtswissenschaft	V/S/Ü	1,00	1,50											1,00	1,50		
HU	Erziehungswissenschaft	V/S/Ü	1,00	1,50											1,00	1,50		
HU	Päd. Psychologie	V/S/Ü	0,50	0,75											0,50	0,75		
Summe			4,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	4,00	6,00		
M2-3 - Projekt und Betriebsmanagement im touristischen Bereich																		
FW	Tourismus	V/S/Ü			2,00	2,00						1,00			2,00	2,00		4,50
FW	Betriebs- und Projektmanagement	V/S/Ü			1,00	1,25						1,00			1,00	1,25		
ES	Volks- und betriebswirtschaftliche Grundlagen	V/S/Ü									0,50	0,55			0,50	0,55		
ES	Englisch	V/S/Ü									1,00	1,20			1,00	1,20		
	Betriebspraktikum												1,00	0,00	1,00			
Summe			0,00	0,00	3,00	3,25	0,00	0,00	0,00	0,00	1,50	1,75	2,00	0,00	4,50	6,00		
M2-4 - Ernährung des Menschen I																		
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü			1,50	2,25						1,50			1,50	2,25		4,25
FW	Lebensmitteltechnologie	V/S/Ü			1,00	1,20						0,50			1,00	1,20		
FW	Grundlagen der Physiologie	V/S/Ü			1,00	1,25						0,50			1,00	1,25		
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					0,75	1,30							0,75	1,30		
Summe			0,00	0,00	3,50	4,70	0,75	1,30	0,00	0,00	0,00	2,50	0,00	0,00	4,25	6,00		
M2-5 - Küchen- und Restaurationsmanagement																		
FW	Service- und Betriebsmanagement	V/S/Ü			1,00	1,00						0,50			1,00	1,00		4,00
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	V/S/Ü			2,00	2,00						1,00			2,00	2,00		
FW	Getränkekunde	V/S/Ü			1,00	1,00						0,50			1,00	1,00		
	Betriebspraktikum	V/S/Ü											2,00	0,00	2,00			
Summe			0,00	0,00	4,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	2,00	4,00	6,00		
Gesamtsummen 2. Semester			8,75	12,00	10,50	11,95	0,75	1,30	0,00	0,00	1,50	1,75	7,50	0,00	21,50	30,00	29,00	21,5

Module/Studienfächer		HU		FW		FD		SP		ES-AB		Betr.	BAA	BPraxis	Summe	EC	SWSt.	SWst pro Modul ohne b. St.	
		Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	SWSt.	EC	EC	SWSt.	EC			
M3-1a - Grundlagen für berufsbezogenes Forschen																			
HU	Wissenschaftliches Arbeiten	V/S/Ü	2,00	3,00											2,00	3,00	inkl. b. St.		
M3-1b - Gesellschaftliche und globale Aspekte der Berufspädagogik																			
HU	Pädagogische Soziologie	V/S/Ü	1,00	1,50											1,00	1,50			
HU	Religionspädagogik	V/S/Ü	1,00	1,50											1,00	1,50			
Summe			4,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00	6,00		4,00	
M3-2 - Unterrichtsgestaltung in der Fachtheorie																			
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					1,00	1,75				1,00			1,00	1,75			
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü							1,00	1,50					1,00	1,50			
FW	Angewandte Informatik	V/S/Ü			1,00	1,00						1,00			1,00	1,00			
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü							1,00	1,75					1,00	1,75			
Summe			0,00	0,00	1,00	1,00	1,00	1,75	2,00	3,25	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	4,00	6,00		4,00
M3-3 - Unterrichtsgestaltung in der Fachpraxis																			
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü							2,00	3,50			1,00		2,00	3,50			
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					1,50	2,50							1,50	2,50			
Summe			0,00	0,00	0,00	1,50	2,50	2,00	3,50	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	3,50	6,00		3,50	
M3-4 - Spezielle Fachgebiete der Ernährung																			
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü			1,50	2,25						1,00			1,50	2,25			
FW	Lebensmitteltechnologie	V/S/Ü			1,00	1,20						1,00			1,00	1,20			
FW	Diätetik	V/S/Ü			1,00	1,25						1,00			1,00	1,25			
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					0,75	1,30						0,75	1,30				
Summe			0,00	0,00	3,50	4,70	0,75	1,30	0,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	4,25	6,00		4,25	
M3-5 - Betriebsküchen und Restaurantmanagement																			
FW	Servicemanagement	V/S/Ü			2,00	2,00						1,00			2,00	2,00			
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	V/S/Ü			1,50	1,50						1,00			1,50	1,50			
FW	Management der Gemeinschaftsverpflegung	V/S/Ü			1,00	1,50						1,00			1,00	1,50			
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					0,50	1,00						0,50	1,00				
Summe			0,00	0,00	4,50	5,00	0,50	1,00	0,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	5,00	6,00		5,00	
Gesamtsummen 3. Semester			4,00	6,00	9,00	10,70	3,75	6,55	4,00	6,75	0,00	0,00	9,00	0,00	0,00	20,75	30,00	29,75	20,8

Module/Studienfächer		HU		FW		FD		SP		ES-AB		Betr.	BAA	BPraxis	Summe	EC	SWSt.	Swst pro Modul ohne b. St.
		Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	SWSt.	EC	EC	SWSt.	EC		
M4-1a - Wissenschaftliches Arbeiten																		
HU	Wissenschaftliches Arbeiten	V/S/Ü	1,00	3,00								2,00			1,00	3,00	inkl. b. St.	
M4-1b - Lehrerpersönlichkeit und Professionalität																		
HU	Pädagogische Psychologie	V/S/Ü	1,00	1,50											1,00	1,50		
HU	Erziehungswissenschaft	V/S/Ü	0,50	0,75											0,50	0,75		
HU	Unterrichtswissenschaft	V/S/Ü	0,50	0,75											0,50	0,75		
Summe			3,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	3,00	6,00		
M4-2 - Unterrichtsgestaltung in der Fachtheorie II																		
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü						0,50	1,00						0,50	1,00		
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü				1,00	2,00								1,00	2,00		
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü						1,50	3,00						1,50	3,00		
Summe			0,00	0,00	0,00	1,00	2,00	2,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	6,00		
M4-3 - Unterrichtsgestaltung in der Fachpraxis II																		
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü				1,00	1,75								1,00	1,75		
SP	Didaktik und Mediendidaktik	V/S/Ü						0,50	1,00						0,50	1,00		
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü						1,00	2,00						1,00	2,00		
SP	Unterrichtstechnologie	V/S/Ü						1,00	1,25						1,00	1,25		
Summe			0,00	0,00	0,00	1,00	1,75	2,50	4,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,50	6,00		
M4-4 - Ernährung des Menschen II																		
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü			1,00	1,25						1,00			1,00	1,25		
FW	Diätetik	V/S/Ü			1,00	1,25						1,00			1,00	1,25		
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					1,00	1,75							1,00	1,75		
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü						1,00	1,75						1,00	1,75		
Summe			0,00	0,00	2,00	2,50	1,00	1,75	1,00	1,75	0,00	0,00	2,00	0,00	4,00	6,00		
M4-5 - Betriebs- und Diätküchenmanagement																		
FW	Küchenwirtschaft	V/S/Ü			2,00	2,00						1,00			2,00	2,00		
FW	Gemeinschaftsverpflegung	V/S/Ü			2,00	2,00						1,00			2,00	2,00		
FW	Angewandte Informatik	V/S/Ü			1,00	1,00									1,00	1,00		
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/Ü					0,50	1,00							0,50	1,00		
Summe			0,00	0,00	5,00	5,00	0,50	1,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	5,50	6,00		
Gesamtsummen 4. Semester			3,00	6,00	7,00	7,50	3,50	6,50	5,50	10,00	0,00	6,00	0,00	0,00	19,00	30,00	25,00	19,0

Module/Studienfächer		HU		FW		FD		SP		ES-AB		Betr.	BAA	BPraxis	Summe	EC	SWSt.		
		Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	SWSt.	EC	EC	SWSt.	EC	inkl. b. St.		
M5-1 - Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher																			
HU	Päd. Psychologie	V/S/U	1,00	1,50												1,00	1,50		
HU	Päd. Soziologie	V/S/U	1,00	1,50												1,00	1,50		
HU	Religionspädagogik	V/S/U	1,50	2,00												1,50	2,00		
HU	Allg. Humanwissenschaften	V/S/U	1,00	1,00												1,00	1,00		
Summe			4,50	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,50	6,00		
M5-2 - Profssionalisierung der Unterrichtsgestaltung																			
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/U							3,00	4,50						3,00	4,50		
HU	Allg. Humanwissenschaften	V/S/U	0,50	0,50												0,50	0,50		
HU	Unterrichtswissenschaft	V/S/U	1,00	1,00												1,00	1,00		
Summe			1,50	1,50	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	4,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,50	6,00		
M5-3 - Projekt- und Betriebsmanagement im touristischen Bereich II																			
FW	Projekt- und Betriebsmanagement	V/S/U			1,00	1,25							1,00			1,00	1,25		
ES	Volks- und betriebswirtschaftliche Grundlagen	V/S/U										0,50	0,60			0,50	0,60		
ES	Englisch	V/S/U										2,00	2,40			2,00	2,40		
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/U							1,00	1,75						1,00	1,75		
Summe			0,00	0,00	1,00	1,25	0,00	0,00	1,00	1,75	2,50	3,00	1,00	0,00	0,00	4,50	6,00		
M5-4a - Ernährung des Menschen III																			
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/U			0,75	1,00							1,00			0,75	1,00		
FW	Diätetik	V/S/U			0,50	0,60							1,00			0,50	0,60		
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/U					1,00	1,40								1,00	1,40		
M5-4b - Erstellen der Bachelorarbeit																			
Bachelorarbeit																	3,00	3,00	
Summe			0,00	0,00	1,25	1,60	1,00	1,40	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	3,00	0,00	2,25	6,00		
M5-5 - Professionalität im fachpraktischen Bereich																			
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	V/S/U			1,00	1,00							1,00			1,00	1,00		
ES	Autonomer Studienbereich	V/S/U										2,00	2,50		1,00	2,00	2,50		
FD	Spezielle Fachdidaktik	V/S/U					1,00	1,50								1,00	1,50		
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/U							0,50	1,00						0,50	1,00		
Summe			0,00	0,00	1,00	1,00	1,00	1,50	0,50	1,00	2,00	2,50	2,00	0,00	0,00	4,50	6,00		
Gesamtsummen 5. Semester			6,00	7,50	3,25	3,85	2,00	2,90	4,50	7,25	4,50	5,50	5,00	3,00	0,00	20,25	30,00	25,25	

Module/Studienfächer		HU		FW		FD		SP		ES-AB		Betr.	BAA	BPraxis	Summe	EC	SWSt.	SWst pro Modul ohne b. St.	
		Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	SWSt.	EC	EC	SWSt.	EC			
M6-1a - Interkulturelle Pädagogik																	inkl. b. St.		
HU	Allg. Humanwissenschaftsfaten	V/S/Ü	1,00	1,50								1,00			1,00	1,50			
HU	Religionspädagogik	V/S/Ü	1,50	1,50											1,50	1,50			
M6-1b - Jugendliche in der Berufswelt																			
HU	Humanwissenschaften	V/S/Ü	2,25	3,00											2,25	3,00			
Summe			4,75	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	4,75	6,00		4,75	
M6-2 - Zukunftsorientiertes Unterrichten																			
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü						2,00	2,75						2,00	2,75			
ES	Schulrecht	V/S/Ü									0,50	0,75	0,50		0,50	0,75			
ES	Politische Bildung	V/S/Ü									1,00	1,25	0,50		1,00	1,25			
ES	Persönlichkeitsbildung	V/S/Ü									0,50	0,75	0,50		0,50	0,75			
HU	Akt. Aspekte der Humanwissenschaften	V/S/Ü	0,50	0,50											0,50	0,50			
Summe			0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	2,00	2,75	2,00	2,75	1,50	0,00	0,00	4,50	6,00		4,50	
M6-3 - Bachelorarbeit																			
	Bachelorarbeit													6,00		6,00			
Summe			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,00	0,00	0,00	6,00		0,00	
M6-4 - Aktuelle Aspekte der Ernährung																			
FW	Ernährungswissenschaft	V/S/Ü			0,25	0,25									0,25	0,25			
FW	Diätetik	V/S/Ü			1,50	1,50							1,00		1,50	1,50			
SP	Schulpraktische Übungen	V/S/Ü						1,00	2,00						1,00	2,00			
FD	Spez. Fachdidaktik	V/S/Ü					1,00	1,75							1,00	1,75			
ES	Zukunftsperspektiven	V/S/Ü									0,50	0,50			0,50	0,50			
Summe			0,00	0,00	1,75	1,75	1,00	1,75	1,00	2,00	0,50	0,50	1,00	0,00	0,00	4,25	6,00		4,25
M6-5 - Professionalisierung im Fachbereich																			
FW	Professionalisierung im Fachbereich	V/S/Ü			1,50	2,00							1,00		1,50	2,00			
ES	Professionalisierung im Fachbereich										4,00	4,00	1,00		4,00	4,00			
Summe			0,00	0,00	1,50	2,00	0,00	0,00	0,00	4,00	4,00	2,00	0,00	0,00	5,50	6,00		5,50	
Gesamtsummen 6. Semester			5,25	6,50	3,25	3,75	1,00	1,75	3,00	4,75	6,50	7,25	5,50	6,00	0,00	19,00	30,00	24,50	19,0

Semester IKP	HU		FW		FD		SP		ES-AB		Semesterwo- chenstunden	JS	Bakkalauriats- arbeit	Betriebspraxis	EC	Betr.	SWSt.	JS
	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC	Swst	EC			EC	EC		SWSt.	gesamt	
EP-1	1,00	1,00	14,00	16,25	5,00	7,00	3,00	4,25	1,50	1,50	24,50				30,00	6,00	30,50	
EP-2	8,75	12,00	10,50	11,95	0,75	1,30	0,00	0,00	1,50	1,75	21,50	46,00		1,00	30,00	7,50	29,00	59,50
EP-3	4,00	6,00	9,00	10,70	3,75	6,55	4,00	6,75	0,00	0,00	20,75			2,00	30,00	9,00	29,75	
EP-4	3,00	6,00	7,00	7,50	3,50	6,50	5,50	10,00	0,00	0,00	19,00	39,75			30,00	6,00	25,00	54,75
EP-5	6,00	7,50	3,25	3,85	2,00	2,90	4,50	7,25	4,50	5,50	20,25		3,00		30,00	5,00	25,25	
EP-6	5,25	6,50	3,25	3,75	1,00	1,75	3,00	4,75	6,50	7,25	19,00	39,25	6,00		30,00	5,50	24,50	49,75
Gesamtsu	28,00	39,00	47,00	54,00	16,00	26,00	20,00	33,00	14,00	16,00	125,00	125,00	9,00	3,00	180,00	39,00	164,00	164,00
Sollsummen	28,00	39,00	47,00	54,00	16,00	26,00	20,00	33,00	14,00	16,00	125,00		9,00	3,00	180,00	39,00		
Differenz	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	125,00		0,00	0,00	0,00	0,00		

Prof. Michael Drozdiuk, Modulkonzeption
 OSiR Prof. Barbara Gallwitz u. a., Modulinhalte und -titel