

Curriculum

für den Studiengang Ernährungspädagogik

für das „Lehramt für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen“



Verordnung der Studienkommission
der Pädagogischen Hochschule Tirol
vom 20.02.2014

Genehmigung durch das Rektorat
der Pädagogischen Hochschule Tirol
am 09.04.2014

Kenntnisnahme durch den Hochschulrat
der Pädagogischen Hochschule Tirol
vom 11.04.2014

gemäß Hochschulgesetz 2005
(BGBl. I Nr. 30/2006 vom 13.3.2006) i.d.g.F.
und der Hochschul-Curriculaverordnung
2013 (BGBl. II Nr. 335/2013 vom
07.11.2013) i.d.g.F.





PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE TIROL

Verordnung der Studienkommission der
Pädagogischen Hochschule Tirol vom
20.02.2014

Gemäß Hochschulgesetz 2005 (BGBl. I Nr. 30/2006 vom
13. März 2006) und der Hochschul-Curriculaverordnung
2013 (BGBl. II Nr. 335/2013 vom 07. November 2013) wird
durch die Studienkommission der

Pädagogischen Hochschule Tirol

verordnet:

Curriculum

für den Studiengang Ernährungspädagogik

für das „Lehramt für den Fachbereich Ernährung an be-
rufsbildenden mittleren und höheren Schulen“

Teil I: Allgemeine Bestimmungen

1. Abschnitt: Allgemeine Hinweise

§ 1 Geltungsbereich

Diese Verordnung der Studienkommission der Pädagogischen Hochschule Tirol regelt den Studienbetrieb des Studienganges zur Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen gemäß Hochschulgesetz 2005, BGBl. I Nr. 30/2005 (HG 2005) und der Hochschul-Curriculaverordnung 2006, BGBl. II Nr. 495/2006 (HCV 2006).

§ 2 Begriffsbestimmungen

Im Anwendungsbereich dieses Curriculums sind gemäß § 2 HCV zu verstehen:

- (1) Ein „Lehramt“ ist die mit dem erfolgreichen Abschluss von sechssemestrigen Lehramts- Studiengängen verbundene grundsätzliche Befähigung zur Ausübung des Lehrberufes (im berufsbildenden Schulwesen auch eingeschränkt auf Schularten oder Fachbereiche oder Unterrichtsfächer).
- (2) Eine „Lehrbefähigung“ ist
 - a. die mit dem entsprechenden Lehramt verbundene Berechtigung zur Ausübung des Lehrberufes in bestimmten Unterrichtsgegenständen an Hauptschulen und Polytechnischen Schulen sowie
 - b. die mit dem entsprechenden Lehramt verbundene Berechtigung zur Ausübung des Lehrberufes in bestimmten Fachgruppen bzw. Fachbereichen an Berufsschulen sowie an berufsbildenden mittleren oder höheren Schulen.
- (3) „Bachelor of Education (BEd)“ ist gemäß § 65 Abs. 1 HG 2005 der mit dem erstmaligen erfolgreichen Abschluss eines Lehramtsstudiums zu verleihende akademische Grad.

2. Abschnitt: Studien an der Pädagogischen Hochschule

§ 3

Gestaltung der Studien

- (1) Die Studien an der Pädagogischen Hochschule Tirol orientieren sich gemäß § 40 Abs. 1 HG 2005 an der Vielfalt und Freiheit wissenschaftlich-pädagogischer Theorien, Methoden und Lehrmeinungen. Dies bezieht sich auf die Durchführung von Lehrveranstaltungen im Rahmen der zu erfüllenden Aufgaben und deren inhaltliche und methodische Gestaltung.

§ 4

Gliederung der Studienabschnitte

- (1) Die sechssemestrigen Studiengänge umfassen gemäß § 40 Abs. 3 HG 2005 einen zweisemestrigen und einen viersemestrigen Studienabschnitt.
- (2) Der 1. Studienabschnitt zur Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen dauert gemäß §§ 8 und 14 HCV 2006 zwei Semester und umfasst 60 ECTS Credits, der 2. Studienabschnitt dauert vier Semester und umfasst 120 ECTS Credits.
 - a. Der erste Studienabschnitt führt in das Studium ein und vermittelt die dafür notwendigen Grundlagen.
 - b. Der zweite Studienabschnitt dient der Weiterführung und Vertiefung der Inhalte des ersten Studienabschnittes.

§ 5

Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Gem. § 3 Abs. 2 der HZV 2007 ist neben der allgemeinen Universitätsreife (§ 51 Abs. 1 und 2 des HG 2005) und der allgemeinen Eignung zum Bachelorstudium gem. Abs. 1 für das Bachelorstudium für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen eine besondere Eignung nachzuweisen.
- (2) Ergänzend zu den Bestimmungen gem. Abs. 1 der §§ 50 und 51 HG 2005 werden gemäß Hochschul-Zulassungsverordnung 2007 (HZV) § 3 Abs. 2 Z 4 folgende Zulassungsvoraussetzungen festgelegt:
 - a. die erfolgreiche Ablegung einer Reife- und Diplomprüfung einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule oder
 - b. die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und eine einschlägige Ausbildung.

Als Nachweis der einschlägigen Befähigung bzw. der geforderten Grundkompetenzen gelten

1. zertifizierte Kurse von Bildungsanbietern der Interessensvertretungen
2. andere geeignete Nachweise der geforderten Grundkompetenzen.

§ 6

Nachweise besonderer Voraussetzungen

Alle Studierenden haben bei der Abgabe der Bachelorarbeit einen „Erste Hilfe Grundkurs“ im Ausmaß von mindestens 16 Stunden nachzuweisen. Der Grundkurs darf nicht länger als zwei Jahre vor Studienbeginn abgeschlossen worden sein.

Teil II: Studienbeschreibung

1. Abschnitt: Bildungsziele, Kompetenzen, Studienfachbereiche

§ 7

Allgemeine Bildungsziele

- (1) Die Studien im Sinne des HG 2005 sind gemäß § 4 Abs. 1 HCV 2006 unter Beachtung der Aufgaben, der leitenden Grundsätze und der Kooperationsverpflichtung gemäß den §§ 8 bis 10 HG 2005 so gestaltet, dass sie zu berufsbezogenen Kompetenzen führen und das grundlegende Berufswissen dem jeweiligen Stand der Wissenschaft entspricht. Für Studien, die zu einem Lehramt führen ist insbesondere auf die Lehrpläne der jeweiligen Schulart Bedacht zu nehmen.
- (2) Durch das Studium der Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol erwerben die Studierenden fundierte, auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierende, umfassende Unterrichts- und Erziehungskompetenzen. Professionell agierende LehrerInnen im Fachbereich Ernährung sind den aktuellen und gesamtgesellschaftlichen Herausforderungen gewachsen, erfüllen ihren umfassenden Bildungsauftrag an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen, nehmen aktiv an der Weiterentwicklung von Schul- und Unterrichtsqualität teil und begreifen ihre eigene Professionalisierung als lebenslangen Lernprozess.
- (3) Unter Beachtung der gesellschaftlichen, pädagogischen, wirtschaftlichen, technologischen und bildungspolitischen Entwicklungen wird das Studium als wissenschaftlich fundierte, praxisgeleitete und berufsfeldbezogene Hochschulbildung mit dem Ziel gestaltet, die Studierenden zur Planung, Durchführung und Reflexion des Unterrichts, zur Förderung des Lernens und der Persönlichkeit von SchülerInnen, zur Übernahme von Erziehungsmitverantwortung und zur Qualitätssicherung sowie forschendem Weiterentwickeln der eigenen Professionalität zu befähigen. Gemäß dem Prinzip des vernetzten, selbstverantwortlichen Lernens werden die Studierenden auf den Prozess des lebensbegleitenden Lernens im LehrerInnenberuf vorbereitet.
- (4) Das Curriculum berücksichtigt gleichzeitig die speziellen Ansätze der Berufspädagogik sowie die damit zusammenhängende stark ausgeprägte Differenzierung der fachtheoretischen und fachpraktischen Ansprüche sowie die notwendige Offenheit für neueste wissenschaftliche Erkenntnisse. Das modularisierte, studienfach- und studiengangübergreifende und dem Grundsatz der Handlungsorientierung verpflichtete Curriculum ist Basis für die forschende Weiterentwicklung der jeweils eigenen Professionalität und fördert gleichzeitig Mobilität und Offenheit gegenüber internationalem Wissenstransfer und Erfahrungsaustausch.
- (5) Im Curriculum finden die leitenden Grundsätze gemäß § 9 Hochschulgesetz 2005 und die allgemeinen Bildungsziele der Pädagogischen Hochschule gemäß § 3 Hochschul-Curriculaverordnung 2006 besondere Berücksichtigung. Dabei wird ne-

ben den gegenständlichen ernährungspädagogischen und wissenschaftlichen Fachbereichen insbesondere auf Anforderungen wie lebensbegleitendes Lernen, integrative Pädagogik, Förderdidaktik, Individualisierung und Differenzierung des Unterrichts, Begabungsförderung, Stärkung sozialer Kompetenzen, Gender Mainstreaming, Medienpädagogik, Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnologien, lebende Fremdsprachen sowie europäische und interkulturelle Bezüge Bedacht genommen.

- (6) Gemäß Leitbild nimmt die Pädagogische Hochschule Tirol gegenüber der Entwicklung der Gesellschaft durch eine zeitgemäße Professionalisierung der LehrerInnen ihre Verantwortung wahr und orientiert ihr Studienangebot am Transfer neuer wissenschaftlich fundierter, berufsfeldbezogener Erkenntnisse in die pädagogische Arbeits- und Berufswelt. Neugierde und Freude an der Wissensaneignung sowie am sozialen Lernen zu fördern ist ein zentrales Prinzip und wird als Grundlage für die Bereitschaft für ein lebenslanges Lernen beurteilt. Durch die Nähe zur Schule garantiert die PHT eine praxisrelevante Aus-, Fort- und Weiterbildung auf dem Niveau international anerkannter wissenschaftlicher Standards auf Hochschulniveau. Ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Partizipation und Mitverantwortung von Lehrenden und Lernenden stellt das wesentliche Element demokratischer Bildungsgestaltung und kontinuierlicher Qualitätsentwicklung und -sicherung dar. Die PHT fördert ein von Selbstverantwortung geprägtes, kritisches, reflexives und von hoher fachlicher und sozialer Kompetenz bestimmtes Denken und Handeln der Studierenden basierend auf ethischen Grundsätzen. Diese geforderten Werthaltungen werden in und an der PHT vorgelebt.

§ 8

Kompetenzorientierung

- (1) Der den Studien an der Pädagogischen Hochschule Tirol zugrunde liegende Katalog von Grundkompetenzen verweist auf eine tiefgründige Auseinandersetzung mit dem international und national intensiv diskutierten Konzept der Kompetenzorientierung und der Erforschung sowie Formulierung von Standards und Domänen in der LehrerInnenbildung.
- (2) Bei der Erstellung des Curriculums wurde besonders die Forderung nach wissenschaftlicher und organisatorischer Kooperation mit in- und ausländischen Universitäten und Fachhochschulen gemäß Hochschulgesetz 2005 § 10 berücksichtigt.
- (3) Professionelle Handlungskompetenzen von LehrerInnen basieren auf erlernbaren kognitiven Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie einer damit untrennbar verbundenen motivationalen, volitionalen und sozialen Bereitschaft sowie Fähigkeit, diese im ständigen Oszillieren zwischen Aktion und Reflexion weiter zu entwickeln. ExpertInnen des Lehrens und Lernens sollen sowohl über praktisch-professionelle als auch wissenschaftlich-reflexive Kompetenzen verfügen. Die Reflexion im praktischen und im wissenschaftlichen Bereich stellt den Kern professionellen Handelns dar.

- (4) Die pädagogische Professionalität als Sonderform beruflichen Handelns ist durch bestimmte Merkmale gekennzeichnet: Wissen, Können auf einem hohen Kompetenzniveau, Wertebezug (Berufsethos), Autonomie im Sinne von Eigeninitiative und Selbstverantwortung, Kommunikation und Kooperation als Voraussetzung für Austausch und Entwicklung, Reflexion als theoriegeleitete, kritische Grundhaltung gegenüber allen berufseinschlägigen Phänomenen, Persönlichkeit im Sinne eines an sich selbst arbeitenden Individuums sowie der Fähigkeit und Bereitschaft zur selbstgesteuerten beruflichen Weiterbildung und Weiterentwicklung.
- (5) Kompetenzen wie diese sind nicht direkt herstellbar, werden aber im Studiengang Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol durch die modulare Gestaltung des Curriculums sowie eine studienfachübergreifende Organisation gefördert und durch eine gezielte Vernetzung systematischen Bildungs- und Begründungswissens mit reflektiertem Erwerb von Handlungskompetenzen erweitert und somit ein notwendiger wissenschaftlicher Habitus angestrebt.
- (6) Die Kompetenzorientierung unterstützt in einem umfassenden Evaluierungs- und Entwicklungskonzept die Vernetzung von Aus- und Weiterbildung sowie Forschung und Innovation.
- (7) Die Gesamtkonzeption des Curriculums orientiert sich am folgenden Katalog von Grundkompetenzen, der in sechs Domänen gegliedert ist:

a. Wissen, Können, Reflexion

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen können sich Wissen aneignen, in Können transformieren und situationsgerecht einsetzen. Sie reflektieren ihr Fachwissen und ihre fachbezogenen Kompetenzen als ständige Lernaufgabe für ihre lebensbegleitende Professionalisierung. Sie können ihren Unterricht fach- und sachgerecht planen und durchführen, ihre SchülerInnen zum selbstbestimmten Lernen anleiten und deren Kreativität fördern. Dabei können sie das Spezifische der Situation erfassen und das Allgemeine im spezifischen Fall erkennen. Sie lernen sich vom eigenen Tun zu distanzieren und ein Repertoire an situativen Alternativen zu entwickeln.

b. Wissenschaftliche Diskursfähigkeit

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen beschreiben Situationen und Phänomene auf der Basis wissenschaftlicher und situationsadäquater Begriffe, finden eine gemeinsame Sprache und können sich austauschen. Sie analysieren ihre Arbeit, unterziehen diese einer systematischen Evaluierung und stellen sich dem wissenschaftlichen Diskurs.

c. Differenzfähigkeit und Heterogenität

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen erkennen unterschiedliche Lernvoraussetzungen und Lernprozesse von SchülerInnen. Sie fördern die Stärken und arbeiten am Ausgleich von Defiziten ihrer SchülerInnen. Sie sind in der Lage Differenzen zu akzeptieren aber auch zu erkennen, wo SchülerInnen nicht unterschiedlich behandelt werden sollen und wollen.

LehrerInnen im Fachbereich Information und Kommunikation an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen verstehen Heterogenität in ihren vielfältigen Ausprägungen und können diese moderieren. Sie leisten einen Beitrag zur Entwicklung einer weltoffenen Haltung in einer pluralen Gesellschaft.

d. Professionsbewusstsein, personale und gesellschaftliche Verantwortung

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen sind sich der besonderen Anforderungen ihrer Profession, ihrer Expertise insbesondere in Hinblick auf ihre Verantwortung in Bezug auf Gesundheitserziehung sowie der Grenzen und Möglichkeiten des eigenen Gestaltungsspielraumes und ihrer Verantwortung bewusst. Sie gehen mit ihren personalen Ressourcen verantwortlich um und grenzen sich gegenüber diffusen Anforderungen ab. Sie vertreten selbstbewusst und selbstkritisch die Position ihrer Profession und verstehen sich als Mitglied einer lernenden Gemeinschaft und der „scientific community“, um Wissen und Können am jeweiligen Schulstandort bzw. ihrer Profession weiterzuentwickeln. e. Diagnostizieren, Beurteilen, Beraten LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen wenden professionelle Methoden der pädagogischen Diagnostik zur Förderung von individuellen Lernprozessen und als Basis für ihren Beratungsauftrag an. Dabei berücksichtigen sie die geltende Rechtslage und verwenden transparente Beurteilungsmaßstäbe. Sie sind in der Lage ihre SchülerInnen zu fördern und diese sowie deren Erziehungsberechtigte gezielt zu beraten.

f. Forschung und Innovation

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung berufsbildenden mittleren und höheren Schulen können berufsrelevante Forschungsergebnisse über Schule, Unterricht und Professionalisierung sowie Forschungsmethoden und –strategien, die in der Bildungsforschung angewendet werden, kritisch rezipieren. Sie sind in der Lage, Forschungsmethoden und –strategien für die Analyse und Bearbeitung berufsrelevanter Fälle und zur Entwicklung eines professionellen Habitus zu nutzen. Sie können an der Evaluation von Unterricht und Schulprojekten sowie an der Entwicklung von Schulqualität kooperativ mitarbeiten, die dabei gemachten Erfahrungen präsentieren und damit aktiv an der Weiterentwicklung des Bildungssystems mitwirken.

2. Abschnitt: Verpflichtend vorgesehene Studienfachbereiche und Lehrveranstaltungen

§ 9

Umfang der Studienfachbereiche

- (1) Die Curricula des sechssemestrigen Studienganges Ernährungspädagogik zur Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen gemäß § 16 Abs. 1 HCV 2006 haben Lehrveranstaltungen in den nachstehenden Studienfachbereichen im Ausmaß der zugewiesenen ECTS-Credits vorzusehen.

Verpflichtend vorgesehene Studienfachbereiche	ECTS-Credits
Humanwissenschaften	39
Fachwissenschaften	54
Fachdidaktiken	26
Schulpraktische Studien	33
Ergänzende Studien	16
Berufspraxis	3
Bachelorarbeit	9

- (2) Über die 180 ECTS-Credits hinaus können zusätzliche Studienveranstaltungen/Module und Wahlmodule aus sämtlichen Studienfachbereichen oder – im Rahmen eines außerordentlichen Studiums – auch aus Angeboten der Lehrerfort- und –weiterbildung – nach Maßgabe freier Plätze im Ausmaß von höchstens 30 ECTS-Credits gewählt werden.

§ 10

Inhalte der Studienfachbereiche

- (1) AbsolventInnen verfügen nach erfolgreichem Abschluss des Studiums über eine fundierte wissenschaftliche Berufsausbildung in 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 Unterricht, unterstützen die berufsbioграфische Entwicklung und leisten einen Beitrag zur Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden.
 - Die fachwissenschaftliche Ausbildung vermittelt die fachspezifisch wissenschaftlichen Inhalte der ausbildungsrelevanten Fächer, nimmt Bedacht auf die besonderen Rahmenbedingungen der Berufspädagogik und richtet sich an den jeweils aktuellen Lehrplänen berufsbildender mittlerer und höherer Schulen aus. Weiters nimmt die fachwissenschaftliche Ausbildung Bedacht auf die Anwendbarkeit im inner- und au-

berschulischen Situationen und ist in ihrer Aktualität Wegweiser für entsprechende Bildungseinrichtungen, mit denen die Pädagogische Hochschule im Dialog steht.

- c. Die fachdidaktische Ausbildung ermöglicht den Transfer von Wissen in professionelles Handeln und umfasst vor allem eine professionelle und reflexive Auseinandersetzung mit Lehrplänen, Lehr- und Lernmaterialien, Lernstrategien, Konzepten zur Unterrichtsplanung und –organisation 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 SchülerInnen an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen sowie für Erwachsene.
- d. Die schulpraktischen Studien qualifizieren die Studierenden im Sinne einer möglichst umfassenden Berufsausbildung für ihre 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 es, die berufliche Handlungskompetenz der Studierenden durch „learning by reflective doing“ professionell aufzubauen sowie langfristig und zielgerichtet zu fördern.
- e. Durch die schulpraktischen Studien werden die Studierenden befähigt, jene Unterrichts- und Erziehungsaufgaben sicher zu planen und zu bewältigen, die für eine verantwortungsbewusste und selbstständige Unterrichtsführung unverzichtbar sind. Dabei stehen Aspekte des berufsbezogenen Handelns, Kriterien der Bewältigbarkeit der Anforderungen bei ansteigender Komplexität und die Entwicklung individueller Stärken der Studierenden im Hinblick auf deren Professionalisierung im Zentrum der Zielsetzungen.
- f. Ergänzende Studien bieten die Möglichkeit, berufsrelevante Studienschwerpunkte zu gestalten und über die humanwissenschaftlichen, fachwissenschaftlichen, fachdidaktischen und schulpraktischen Ausbildungsinhalte hinausgehend zu vertiefen und zu verbinden.
- g. Die Berufspraxis ist als Voraussetzung für die praxisgerechte Umsetzung der wissenschaftlich fundierten und im Studium erworbenen Kenntnisse von besonderer Bedeutung.
- h. Im Rahmen aller Studienfachbereiche wird auf die Vermittlung sozialer und medialer Kompetenzen hoher Wert gelegt. Insbesondere sollen kritisches und vernetztes Denken und Planen, Abstraktionsfähigkeit, Kommunikations- und Teamfähigkeit und berufsethisch verantwortungsvolles Handeln gefördert werden.
- i. Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten werden exemplarisch vermittelt und erworben. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Integration der einzelnen Teildisziplinen und die Entwicklung einer ausgeprägten reflexiven Grundhaltung als Voraussetzung für die individuelle professionelle Weiterentwicklung gelegt.

§ 11 Praktika

(1) Berufspraktikum

Das Berufspraktikum umfasst mindestens 24 Wochen Vollbeschäftigung nach abgelegter Reifeprüfung, die bis zum Ende des Studiums durch ein Dienstzeugnis und eine Bestätigung der Sozialversicherung nachzuweisen sind. Ziel des Berufspraktikums ist die Erlangung von Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. Aus diesem Grund haben die Ergänzung und berufspraktische Anwendung der von den Studierenden im Rahmen ihres Studiums an der Pädagogischen Hochschule Tirol erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im Mittelpunkt zu stehen. Das Berufspraktikum ist so anzulegen, dass den Studierenden ein umfassender Einblick in betriebsrelevante Organisationsstrukturen und Arbeitsabläufe ermöglicht wird. Die Auswahl geeigneter Praxisstellen sowie der Abschluss des erforderlichen Dienstverhältnisses liegen in der Verantwortung der Studierenden.

(2) Schulpraktikum

Das Schulpraktikum ist an einer einschlägigen berufsbildenden Schule zu absolvieren und umfasst mindestens 45 Unterrichtseinheiten an einer Besuchsschule. Es soll den Studierenden die Möglichkeit geben, durch kontinuierlich angeleitete und selbstständige Führung des Unterrichts (ca. 30 UE) in Unterrichtsgegenständen ihres Fachbereichs sowie durch Hospitationen bei erfahrenen BerufskollegInnen (ca. 15 UE) aber auch durch die Teilnahme an Veranstaltungen der Schule ihre Unterrichtserfahrung zu vertiefen und Einblick in den Ablauf des Schulgeschehens zu gewinnen.

Das Schulpraktikum öffnet demnach die schulische Realität als Praxis- und Forschungsfeld für den Transfer von Wissen, die Anwendung erworbener Kompetenzen und theoriegeleitete Reflexionen.

§ 12 Art der Lehrveranstaltungen

Lehrveranstaltungen im Sinne des Curriculums sind

- (1) Vorlesungen (V): Lehrveranstaltungen, bei denen die Wissensvermittlung durch den Vortrag des/der Dozenten/Dozentin erfolgt bzw. im Vordergrund steht.
- (2) Seminare (S): Seminare dienen der Vertiefung in Teilbereichen eines Studienfaches und seiner Methoden sowie dem Erwerb der Fähigkeit, eigenständig verfasste Gedanken zu präsentieren und zu diskutieren.
- (3) Übung (Ü): Dies sind Lehrveranstaltungen, in denen Fertigkeiten, Handlungen und Verhaltensweisen gepaart mit speziellen Informationen bzw. Theorien anhand konkreter Aufgabenstellungen erworben und trainiert werden.

- (4) Praktika (PK): Praktika dienen der Umsetzung und Anwendung praktischer Erkenntnisse. Sie werden in externen Einrichtungen durchgeführt und vernetzen die Studieninhalte mit den Tätigkeiten im Praktikum.

Teil III: Modularisierung



Qualifikationsprofil für den Studiengang Ernährungspädagogik für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen

Allgemeine Bestimmungen

1. Abschnitt: Allgemeine Hinweise

§ 1

Geltungsbereich

Diese Verordnung der Studienkommission der Pädagogischen Hochschule Tirol regelt den Studienbetrieb des Studienganges zur Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen gemäß Hochschulgesetz 2005, BGBl. I Nr. 30/2005 (HG 2005) und der Hochschul-Curriculaverordnung 2006, BGBl. II Nr. 495/2006 (HCV 2006).

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Anwendungsbereich dieses Curriculums sind gemäß § 2 HCV zu verstehen:

(1) Ein „Lehramt“ ist die mit dem erfolgreichen Abschluss von sechssemestrigen Lehramts-

Studiengängen verbundene grundsätzliche Befähigung zur Ausübung des Lehrberufes (im berufsbildenden Schulwesen auch eingeschränkt auf Schularten oder Fachbereiche oder Unterrichtsfächer).

(2) Eine „Lehrbefähigung“ ist

a. die mit dem entsprechenden Lehramt verbundene Berechtigung zur Ausübung des Lehrberufes in bestimmten Unterrichtsgegenständen an Hauptschulen und Polytechnischen Schulen sowie

b. die mit dem entsprechenden Lehramt verbundene Berechtigung zur Ausübung des Lehrberufes in bestimmten Fachgruppen bzw. Fachbereichen an Berufsschulen sowie an berufsbildenden mittleren oder höheren Schulen.

(3) „Bachelor of Education (BEd)“ ist gemäß § 65 Abs. 1 HG 2005 der mit dem erstmaligen erfolgreichen Abschluss eines Lehramtsstudiums zu verleihende akademische Grad.

2. Abschnitt: Studien an der Pädagogischen Hochschule

§ 3

Gestaltung der Studien

(1) Die Studien an der Pädagogischen Hochschule Tirol orientieren sich gemäß § 40 Abs. 1 HG 2005 an der Vielfalt und Freiheit wissenschaftlich-pädagogischer Theorien, Methoden und Lehrmeinungen. Dies bezieht sich auf die Durchführung von Lehrveranstaltungen im Rahmen der zu erfüllenden Aufgaben und deren inhaltliche und methodische Gestaltung.

§ 4

Gliederung der Studienabschnitte



(1) Die sechssemestrigen Studiengänge umfassen gemäß § 40 Abs. 3 HG 2005 einen zwissemestrigen und einen viersemestrigen Studienabschnitt.

(2) Der 1. Studienabschnitt zur Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Information und Kommunikation an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen dauert gemäß §§ 8 und 14 HCV 2006 zwei Semester und umfasst 60 ECTS Credits, der 2. Studienabschnitt dauert vier Semester und umfasst 120 ECTS Credits.

a. Der erste Studienabschnitt führt in das Studium ein und vermittelt die dafür notwendigen Grundlagen.

b. Der zweite Studienabschnitt dient der Weiterführung und Vertiefung der Inhalte des ersten Studienabschnittes.

§ 5

Zulassungsvoraussetzungen

(1) Gem. § 3 Abs. 2 der HZV 2007 ist neben der allgemeinen Universitätsreife (§ 51 Abs. 1 und 2 des HG 2005) und der allgemeinen Eignung zum Bachelorstudium gem. Abs. 1 für das Bachelorstudium für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen eine besondere Eignung nachzuweisen.

(2) Ergänzend zu den Bestimmungen gem. Abs. 1 der §§ 50 und 51 HG 2005 werden gemäß Hochschul-Zulassungsverordnung 2007 (HZV) § 3 Abs. 2 Z 4 folgende Zulassungsvoraussetzungen festgelegt:

a. die erfolgreiche Ablegung einer Reife- und Diplomprüfung einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule oder

b. die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und eine gleichwertige einschlägige Befähigung.

Als Nachweis der einschlägigen Befähigung bzw. der geforderten Grundkompetenzen gelten

1. zertifizierte Kurse von Bildungsanbietern der Interessensvertretungen

2. andere geeignete Nachweise der geforderten Grundkompetenzen.

(3) Gemäß HZV 2007 § 3 Abs. 3 hat die Studienkommission der Pädagogischen Hochschule Tirol nähere Festlegungen am XXXX verordnet und veröffentlicht.

§ 6

Nachweise besonderer Voraussetzungen

Alle Studierenden haben bei der Abgabe der Bachelorarbeit einen „Erste Hilfe Grundkurs“ im Ausmaß von mindestens 16 Stunden nachzuweisen. Der Grundkurs darf nicht länger als zwei Jahre vor Studienbeginn abgeschlossen worden sein.

Teil II:

Studienbeschreibung

1. Abschnitt: Bildungsziele, Kompetenzen, Studienfachbereiche

§ 7

Allgemeine Bildungsziele

(1) Die Studien im Sinne des HG 2005 sind gemäß § 4 Abs. 1 HCV 2006 unter Beachtung der Aufgaben, der leitenden Grundsätze und der Kooperationsverpflichtung gemäß den §§ 8 bis 10 HG 2005 so gestaltet, dass sie zu berufsbezogenen



Kompetenzen führen und das grundlegende Berufswissen dem jeweiligen Stand der Wissenschaft entspricht. Für Studien, die zu einem Lehramt führen ist insbesondere auf die Lehrpläne der jeweiligen Schulart Bedacht zu nehmen.

(2) Durch das Studium der Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol erwerben die Studierenden fundierte, auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierende, umfassende Unterrichts- und Erziehungskompetenzen. Professionell agierende LehrerInnen im Fachbereich Ernährung sind den aktuellen und gesamtgesellschaftlichen Herausforderungen gewachsen, erfüllen ihren umfassenden Bildungsauftrag an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen, nehmen aktiv an der Weiterentwicklung von Schul- und Unterrichtsqualität teil und begreifen ihre eigene Professionalisierung als lebenslangen Lernprozess.

(3) Unter Beachtung der gesellschaftlichen, pädagogischen, wirtschaftlichen, technologischen und bildungspolitischen Entwicklungen wird das Studium als wissenschaftlich fundierte, praxisgeleitete und berufsfeldbezogene Hochschulbildung mit dem Ziel gestaltet, die Studierenden zur Planung, Durchführung und Reflexion des Unterrichts, zur Förderung des Lernens und der Persönlichkeit von SchülerInnen, zur Übernahme von Erziehungsmitverantwortung und zur Qualitätssicherung sowie forschendem Weiterentwickeln der eigenen Professionalität zu befähigen. Gemäß dem Prinzip des vernetzten, selbstverantwortlichen Lernens werden die Studierenden auf den Prozess des lebensbegleitenden Lernens im LehrerInnenberuf vorbereitet.

(4) Das Curriculum berücksichtigt gleichzeitig die speziellen Ansätze der Berufspädagogik sowie die damit zusammenhängende stark ausgeprägte Differenzierung der fachtheoretischen und fachpraktischen Ansprüche sowie die notwendige Offenheit für neueste wissenschaftliche Erkenntnisse. Das modularisierte, studienfach- und studiengangübergreifende und dem Grundsatz der Handlungsorientierung verpflichtete Curriculum ist Basis für die forschende Weiterentwicklung der jeweils eigenen Professionalität und fördert gleichzeitig Mobilität und Offenheit gegenüber internationalem Wissenstransfer und Erfahrungsaustausch.

(5) Im Curriculum finden die leitenden Grundsätze gemäß § 9 Hochschulgesetz 2005 und die allgemeinen Bildungsziele der Pädagogischen Hochschule gemäß § 3 Hochschul-Curriculaverordnung 2006 besondere Berücksichtigung. Dabei wird neben den gegenständlichen ernährungspädagogischen und –wissenschaftlichen Fachbereichen insbesondere auf Anforderungen wie lebensbegleitendes Lernen, integrative Pädagogik, Förderdidaktik, Individualisierung und Differenzierung des Unterrichts, Begabungsförderung, Stärkung sozialer Kompetenzen, Gender Mainstreaming, Medienpädagogik, Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnologien, lebende Fremdsprachen sowie europäische und interkulturelle Bezüge Bedacht genommen.

(6) Gemäß Leitbild nimmt die Pädagogische Hochschule Tirol gegenüber der Entwicklung der Gesellschaft durch eine zeitgemäße Professionalisierung der LehrerInnen



ihre Verantwortung wahr und orientiert ihr Studienangebot am Transfer neuer wissenschaftlich fundierter, berufsfeldbezogener Erkenntnisse in die pädagogische Arbeits- und Berufswelt. Neugierde und Freude an der Wissensaneignung sowie am sozialen Lernen zu fördern ist ein zentrales Prinzip und wird als Grundlage für die Bereitschaft für ein lebenslanges Lernen beurteilt. Durch die Nähe zur Schule garantiert die PHT eine praxisrelevante Aus-, Fort- und Weiterbildung auf dem Niveau international anerkannter wissenschaftlicher Standards auf Hochschulniveau. Ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Partizipation und Mitverantwortung von Lehrenden und Lernenden stellt das wesentliche Element demokratischer Bildungsgestaltung und kontinuierlicher Qualitätsentwicklung und –sicherung dar. Die PHT fördert ein von Selbstverantwortung geprägtes, kritisches, reflexives und von hoher fachlicher und sozialer Kompetenz bestimmtes Denken und Handeln der Studierenden basierend auf ethischen Grundsätzen. Diese geforderten Werthaltungen werden in und an der PHT vorgelebt.

§ 8

Kompetenzorientierung

(1) Der den Studien an der Pädagogischen Hochschule Tirol zugrunde liegende Katalog von Grundkompetenzen verweist auf eine tiefgründige Auseinandersetzung mit dem international und national intensiv diskutierten Konzept der Kompetenzorientierung

und der Erforschung sowie Formulierung von Standards und Domänen in der LehrerInnenbildung.

(2) Bei der Erstellung des Curriculums wurde besonders die Forderung nach wissenschaftlicher

und organisatorischer Kooperation mit in- und ausländischen Universitäten und Fachhochschulen gemäß Hochschulgesetz 2005 § 10 berücksichtigt.

(3) Professionelle Handlungskompetenzen von LehrerInnen basieren auf erlernbaren kognitiven Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie einer damit untrennbar verbundenen motivationalen, volitionalen und sozialen Bereitschaft sowie Fähigkeit, diese im ständigen Oszillieren zwischen Aktion und Reflexion weiter zu entwickeln. ExpertInnen des Lehrens und Lernens sollen sowohl über praktisch-professionelle als auch wissenschaftlich-reflexive Kompetenzen verfügen. Die Reflexion im praktischen und im wissenschaftlichen Bereich stellt den Kern professionellen Handelns dar.

(4) Die pädagogische Professionalität als Sonderform beruflichen Handelns ist durch bestimmte Merkmale gekennzeichnet: Wissen, Können auf einem hohen Kompetenzniveau,

Wertebezug (Berufsethos), Autonomie im Sinne von Eigeninitiative und Selbstverantwortung, Kommunikation und Kooperation als Voraussetzung für Austausch und Entwicklung, Reflexion als theoriegeleitete, kritische Grundhaltung gegenüber allen berufseinschlägigen Phänomenen, Persönlichkeit im Sinne eines an sich selbst arbeitenden Individuums sowie der Fähigkeit und Bereitschaft zur selbstgesteuerten beruflichen Weiterbildung und Weiterentwicklung.



(5) Kompetenzen wie diese sind nicht direkt herstellbar, werden aber im Studiengang Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol durch die modulare Gestaltung des Curriculums sowie eine studienfachübergreifende Organisation gefördert und durch eine gezielte Vernetzung systematischen Bildungs- und Begründungswissens

mit reflektiertem Erwerb von Handlungskompetenzen erweitert und somit ein notwendiger wissenschaftlicher Habitus angestrebt.

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

(7) Die Gesamtkonzeption des Curriculums orientiert sich am folgenden Katalog von Grundkompetenzen, der in sechs Domänen gegliedert ist:

a. Wissen, Können, Reflexion

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen können sich Wissen aneignen, in Können transformieren und situationsgerecht einsetzen. Sie reflektieren ihr Fachwissen und ihre fachbezogenen Kompetenzen als ständige Lernaufgabe für ihre lebensbegleitende Professionalisierung. Sie können ihren Unterricht fach- und sachgerecht planen und durchführen, ihre SchülerInnen zum selbstbestimmten Lernen anleiten und deren Kreativität fördern. Dabei können sie das Spezifische der Situation erfassen und das Allgemeine im spezifischen Fall erkennen. Sie lernen sich vom eigenen Tun zu distanzieren und ein Repertoire an situativen Alternativen zu entwickeln.

b. Wissenschaftliche Diskursfähigkeit

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen beschreiben Situationen und Phänomene auf der Basis wissenschaftlicher und situationsadäquater Begriffe, finden eine gemeinsame Sprache und können sich austauschen. Sie analysieren ihre Arbeit, unterziehen diese einer systematischen Evaluierung und stellen sich dem wissenschaftlichen Diskurs.

c. Differenzfähigkeit und Heterogenität

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen erkennen unterschiedliche Lernvoraussetzungen und Lernprozesse von SchülerInnen. Sie fördern die Stärken und arbeiten am Ausgleich von Defiziten ihrer SchülerInnen. Sie sind in der Lage Differenzen zu akzeptieren aber auch zu erkennen, wo SchülerInnen nicht unterschiedlich behandelt werden sollen und wollen. LehrerInnen im Fachbereich Information und Kommunikation an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen verstehen Heterogenität in ihren vielfältigen Ausprägungen und können diese moderieren. Sie leisten einen Beitrag zur Entwicklung einer weltoffenen Haltung in einer pluralen Gesellschaft.

d. Professionsbewusstsein, personale und gesellschaftliche Verantwortung



LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen sind sich der besonderen Anforderungen ihrer Profession, ihrer Expertise insbesondere in Hinblick auf ihre Verantwortung in Bezug auf Gesundheitserziehung sowie der Grenzen und Möglichkeiten des eigenen Gestaltungsspielraumes und ihrer Verantwortung bewusst. Sie gehen mit ihren personalen Ressourcen verantwortlich um und grenzen sich gegenüber diffusen Anforderungen ab. Sie vertreten selbstbewusst und selbstkritisch die Position ihrer Profession und verstehen sich als Mitglied einer lernenden Gemeinschaft und der „scientific community“, um Wissen und Können am jeweiligen Schulstandort bzw. ihrer Profession weiterzuentwickeln.

e. Diagnostizieren, Beurteilen, Beraten

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen wenden professionelle Methoden der pädagogischen Diagnostik zur Förderung von individuellen Lernprozessen und als Basis für ihren Beratungsauftrag an. Dabei berücksichtigen sie die geltende Rechtslage und verwenden transparente Beurteilungsmaßstäbe. Sie sind in der Lage ihre SchülerInnen zu fördern und diese sowie deren Erziehungsberechtigte gezielt zu beraten.

f. Forschung und Innovation

LehrerInnen im Fachbereich Ernährung berufsbildenden mittleren und höheren Schulen können berufsrelevante Forschungsergebnisse über Schule, Unterricht und Professionalisierung sowie Forschungsmethoden und –strategien, die in der Bildungsforschung angewendet werden, kritisch rezipieren. Sie sind der Lage, Forschungsmethoden und –strategien für die Analyse und Bearbeitung berufsrelevanter Fälle und zur Entwicklung eines professionellen Habitus zu nutzen. Sie können an der Evaluation von Unterricht und Schulprojekten sowie an der Entwicklung von Schulqualität kooperativ mitarbeiten, die dabei gemachten Erfahrungen präsentieren und damit aktiv an der Weiterentwicklung des Bildungssystems mitwirken.

§ 9

Umfang der Studienfachbereiche

(1) Die Curricula des sechssemestrigen Studienganges Ernährungspädagogik zur Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen gemäß § 16 Abs. 1 HCV 2006 haben Lehrveranstaltungen in den nachstehenden Studienfachbereichen im Ausmaß der zugewiesenen ECTS-Credits vorzusehen.

Verpflichtend vorzusehene Studienfachbereiche ECTSCredits

Humanwissenschaften 39

Fachwissenschaften 54

Fachdidaktiken 26

Schulpraktische Studien 33

Ergänzende Studien 16

Berufspraxis 3



Bachelorarbeit 9

(2) Über die 180 ECTS-Credits hinaus können zusätzliche Studienveranstaltungen/ Module und Wahlmodule aus sämtlichen Studienfachbereichen oder – im Rahmen eines außerordentlichen Studiums – auch aus Angeboten der Lehrerfortund –weiterbildung im Ausmaß von höchstens 30 ECTS-Credits gewählt werden.

§ 10

Inhalte der Studienfachbereiche

(1) AbsolventInnen verfügen nach erfolgreichem Abschluss des Studiums über eine fundierte wissenschaftliche Berufsausbildung in folgenden Bereichen:

- a. 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 Unterricht, unterstützen die berufsbiografische Entwicklung und leisten einen Beitrag zur Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden.
- b. Die fachwissenschaftliche Ausbildung vermittelt die fachspezifisch wissenschaftlichen Inhalte der ausbildungsrelevanten Fächer, nimmt Bedacht auf die besonderen Rahmenbedingungen der Berufspädagogik und richtet sich an den jeweils aktuellen Lehrplänen berufsbildender mittlerer und höherer Schulen aus. Weiters nimmt die fachwissenschaftliche Ausbildung Bedacht auf die Anwendbarkeit in inner- und außerschulischen Situationen und ist in ihrer Aktualität Wegweiser für entsprechende Bildungseinrichtungen, mit denen die Pädagogische Hochschule im Dialog steht.
- c. Die fachdidaktische Ausbildung ermöglicht den Transfer von Wissen in professionelles Handeln und umfasst vor allem eine professionelle und reflexive Auseinandersetzung mit Lehrplänen, Lehr- und Lernmaterialien, Lernstrategien, Konzepten zur Unterrichtsplanung und –organisation 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 an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen sowie für Erwachsene.
- d. Die schulpraktischen Studien qualifizieren die Studierenden im Sinne einer möglichst umfassenden Berufsausbildung für ihre 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 es, die berufliche Handlungskompetenz der Studierenden durch „learning by reflective doing“ professionell aufzubauen sowie langfristig und zielgerichtet zu fördern.
- e. Durch die schulpraktischen Studien werden die Studierenden befähigt, jene Unterrichts- und Erziehungsaufgaben sicher zu planen und zu bewältigen, die für eine verantwortungsbewusste und selbstständige Unterrichtsführung



- unverzichtbar sind. Dabei stehen Aspekte des berufsbezogenen Handelns, Kriterien der Bewältigbarkeit der Anforderungen bei ansteigender Komplexität und die Entwicklung individueller Stärken der Studierenden im Hinblick auf deren Professionalisierung im Zentrum der Zielsetzungen.
- f. Ergänzende Studien bieten die Möglichkeit, berufsrelevante Studienschwerpunkte zu gestalten und über die humanwissenschaftlichen, fachwissenschaftlichen, fachdidaktischen und schulpraktischen Ausbildungsinhalte hinausgehend zu vertiefen und zu verbinden.
- g. Die Berufspraxis ist als Voraussetzung für die praxisgerechte Umsetzung der wissenschaftlich fundierten und im Studium erworbenen Kenntnisse von besonderer Bedeutung.
- h. Im Rahmen aller Studienfachbereiche wird auf die Vermittlung sozialer und medialer Kompetenzen hoher Wert gelegt. Insbesondere sollen kritisches und vernetztes Denken und Planen, Abstraktionsfähigkeit, Kommunikations- und Teamfähigkeit und berufsethisch verantwortungsvolles Handeln gefördert werden.
- i. Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten werden exemplarisch vermittelt und erworben. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Integration der einzelnen Teildisziplinen und die Entwicklung einer ausgeprägten reflexiven Grundhaltung als Voraussetzung für die individuelle professionelle Weiterentwicklung gelegt.

§ 11

Praktika

(1) Berufspraktikum

Das Berufspraktikum umfasst mindestens 24 Wochen Vollbeschäftigung nach abgelegter Reifeprüfung, die bis zum Ende des Studiums durch ein Dienstzeugnis und eine Bestätigung der Sozialversicherung nachzuweisen sind. Ziel des Berufspraktikums

ist die Erlangung von Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. Aus diesem Grund haben die Ergänzung und berufspraktische Anwendung der von den Studierenden im Rahmen ihres Studiums an der Pädagogischen Hochschule Tirol erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im Mittelpunkt zu stehen. Das Berufspraktikum ist so anzulegen, dass den Studierenden ein umfassender Einblick in betriebsrelevante Organisationsstrukturen und Arbeitsabläufe ermöglicht wird. Die Auswahl geeigneter Praxisstellen sowie der Abschluss des erforderlichen Dienstverhältnisses liegen in der Verantwortung der Studierenden.

(2) Schulpraktikum

Das Schulpraktikum ist an einer einschlägigen berufsbildenden Schule zu absolvieren und umfasst mindestens 45 Unterrichtseinheiten an einer Besuchsschule.

Es soll den Studierenden die Möglichkeit geben, durch kontinuierlich angeleitete und selbstständige Führung des Unterrichts (ca. 30 UE) in Unterrichtsgegenständen ihres Fachbereichs sowie durch Hospitationen bei erfahrenen BerufskollegInnen



(ca. 15 UE) aber auch durch die Teilnahme an Veranstaltungen der Schule ihre Unterrichtserfahrung zu vertiefen und Einblick in den Ablauf des Schulgeschehens zu gewinnen.

Das Schulpraktikum öffnet demnach die schulische Realität als Praxis- und Forschungsfeld

für den Transfer von Wissen, die Anwendung erworbener Kompetenzen und theoriegeleitete Reflexionen.

§ 12

Art der Lehrveranstaltungen

Lehrveranstaltungen im Sinne des Curriculums sind

(1) Vorlesungen (V): Lehrveranstaltungen bei denen die Wissensvermittlung durch den Vortrag des/der Dozenten/Dozentin erfolgt bzw. im Vordergrund steht.

(2) Seminare (S): Seminare dienen der Vertiefung in Teilbereichen eines Studienfaches und seiner Methoden sowie dem Erwerb der Fähigkeit, eigenständig verfasste Gedanken zu präsentieren und zu diskutieren.

(3) Übung (Ü): Dies sind Lehrveranstaltungen, in denen Fertigkeiten, Handlungen und Verhaltensweisen gepaart mit speziellen Informationen bzw. Theorien anhand konkreter Aufgabenstellungen erworben und trainiert werden.

(4) Praktika (PK): Praktika dienen der Umsetzung und Anwendung praktischer Erkenntnisse.

Sie werden in externen Einrichtungen durchgeführt und vernetzen die Studieninhalte mit den Tätigkeiten im Praktikum.

Modulraster

Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS

1. Studienabschnitt						2. Studienabschnitt												
1. Semester		2. Semester				3. Semester		4. Semester			5. Semester			6. Semester				
721 EP 01	SFÜ	722 EP 01	SFÜ	723 EP 01	SFÜ	724 EP 01	SFÜ	725 EP 01		726 EP 01								
Studieneingangsphase für die Berufspädagogik		Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufsbildung		Forschen im berufsfeldbezogenen Kontext		Leistungsfeststellung, Leistungsbeurteilung und Evaluation		Wissenschaft und Forschung 1			Wissenschaft und Forschung 2							
6,0 EC	4,50 SWSt.	6,0 EC	4,50 SWSt.	6,0 EC	7,0 SWSt.	6,0 EC	5,50 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.					
1,0 HW	2,0 FW	2,50 SP	1,0 ES	6,0 HW		2,50 HW	1,0 FW	2,50 ES	2,0 HW	1,0 FW	2,0 SP	1,0 ES	1,50 HW		4,50 BA	1,50 HW		4,50 BA
721 EP 02	SFÜ	722 EP 02	SFÜ	723 EP 02	SFÜ	724 EP 02	SFÜ	725 EP 02	SFÜ	726 EP 02	SFÜ							
Einführung in die Humanwissenschaften		Methoden, Medien und Bildungsstandards in der Berufspädagogik		Jugendliche in der Berufswelt		Gesellschaftliche und globale Aspekte der Berufspädagogik		Projekt- und Eventmanagement			Schulpraktikum							
6,0 EC	4,0 SWSt.	6,0 EC	6,0 SWSt.	6,0 EC	4,50 SWSt.	6,0 EC	6,0 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.	6,0 EC	4,50 SWSt.							
5,0 HW		1,0 ES	1,50 HW	1,0 FW	3,50 SP	5,0 HW		1,0 ES	3,50 HW		2,50 ES	2,50 FW	1,50 SP	2,0 ES	1,0 HW		5,0 SP	
721 EP 03	SFÜ	722 EP 03	SFÜ	723 EP 03	SFÜ	724 EP 03	SFÜ	725 EP 03 a)	WP	SFÜ	726 EP 03 a)	WP	SFÜ					
Grundlagen des Unterrichts an BMHS		Arbeitswissenschaft und Betriebsmanagement		Großküchenmanagement in der Unterrichtspraxis		Gesundheit und Ernährung als pädagogische Herausforderung		Päd. Rahmenbedingungen individueller Ernährungskonzepte			Heterogenität als pädagogische Herausforderung							
6,0 EC	4,50 SWSt.	6,0 EC	5,0 SWSt.	6,0 EC	5,50 SWSt.	6,0 EC	5,50 SWSt.	6,0 EC	6,0 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.							
1,0 HW	2,50 FW	2,50 SP		5,0 FW	1,0 ES	3,50 FW	2,50 SP		5,0 FW	1,0 ES	1,50 HW	3,0 FW	1,50 SP	2,50 HW	1,0 FW	1,50 SP	1,0 ES	
721 EP 04		722 EP 04	SFÜ	723 EP 04	SFÜ	724 EP 04	SFÜ	725 EP 03 b)	WP	SFÜ	726 EP 03 b)	WP	SFÜ					
Ernährungswissenschaft in der Unterrichtspraxis		Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie		Neues Lehren und Lernen in der Lebensmitteltechnologie		Erziehung und Bildung in der Berufspädagogik		Ernährungspädagogik für Jung und Alt			Diversität und interkulturelle Pädagogik							
6,0 EC	5,0 SWSt.	6,0 EC	5,50 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.	6,0 EC	6,0 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.							
6,0 FW		5,0 FW	1,0 SP		4,0 FW	2,0 SP		4,0 HW	1,0 FW	1,0 SP	1,50 HW	3,0 FW	1,50 SP	2,50 HW	1,0 FW	1,50 SP	1,0 ES	
721 EP 05		722 EP 05		723 EP 05	SFÜ	724 EP 05	SFÜ	725 EP 03 c)	WP	SFÜ	726 EP 03 c)	WP	SFÜ					
Kompetenzen im Service- und Küchenmanagement I		Kompetenzen im Küchen- und Servicemanagement II		Professionalisierung im Küchen- und Restaurantmanagement		Spezialisierung im Küchen- und Restaurantmanagement		Ernährung, Bewegung und Prävention			Erwachsenenpädagogik							
6,0 EC	8,0 SWSt.	6,0 EC	8,0 SWSt.	6,0 EC	7,0 SWSt.	6,0 EC	9,0 SWSt.	6,0 EC	6,0 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.							
6,0 FW		6,0 FW		3,50 FW	2,50 SP		4,50 FW	1,50 SP		1,50 HW	3,0 FW	1,50 SP	2,50 HW	1,0 FW	1,50 SP	1,0 ES		
721 EP W1		722 EP W1		723 EP W1		724 EP W1	SFÜ	725 EP 04	SFÜ	726 EP 04	SFÜ							
Ergänzungsmodul - Einschlägige Vorbildung		Professionalität am Tisch des Gastes		Getränkemanagement		Ernährungspsychologie - Basis für Ernährungsberatung		Prävention und Public Health			Professionalisierung in der Fachtheorie der Ernährungspädagogik							
3,0 EC	4,0 SWSt.	6,0 EC	4,0 SWSt.	6,0 EC	6,0 SWSt.	6,0 EC	5,0 SWSt.	6,0 EC	5,0 SWSt.	6,0 EC	5,50 SWSt.							
3,0 FW		6,0 FW		6,0 FW		3,0 HW	3,0 FW		4,50 FW	1,50 SP		3,0 FW	1,0 SP	2,0 ES				
								725 EP 05	SFÜ	726 EP 05								
								Zielgruppenorientiertes Küchen- und Restaurantmanagement			Professionalisierung in der Fachpraxis der Ernährungspädagogik							
								6,0 EC			7,0 SWSt.		6,0 EC		5,50 SWSt.			
								3,0 FW			3,0 SP		6,0 FW					
								725 EP W1		726 EP W1	SFÜ							
								Ernährungsbiographie und Gesundheitserziehung			Kreatives Kochen							
								3,0 EC			3,0 SWSt.		6,0 EC		5,0 SWSt.			
								3,0 FW					5,0 HW		4,50 FW		1,0 SP	
30,0 EC	26,0 SWSt.	30,0 EC	29,0 SWSt.	30,0 EC	28,0 SWSt.	30,0 EC	30,0 SWSt.	30,0 EC	26,0 SWSt.	30,0 EC	23,50 SWSt.							
Summe 1. Studienjahr:		60,0 EC	55,0 SWSt.	Summe 2. Studienjahr:		60,0 EC	58,0 SWSt.	Summe 3. Studienjahr:			60,0 EC	49,50 SWSt.						
										Summe:	180,0 EC							
										Summe:	162,50 SWSt.							

Legende:

EC=European Credit
 SWSt.=Semesterwochenstunde

WP Wahlpflichtmodul
 WM Wahlmodul
 SÜ studienübergreifendes Modul
 SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

(1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten)

Numerische Angaben in EC:

HW Humanwissenschaften 39,00
 FW Fachwissenschaften und Fachdidaktik 80,00
 SP Schulpraktische Studien 36,00
 ES Ergänzende Studien 16,00
 BA Bachelorarbeit

Pädagogische Hochschule Tirol

PHT

Modulübersicht

Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS

721 EP 01	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Studieneingangsphase für die Berufspädagogik														
Einführung in das Studium					0,50		SE	0,25		0,25		3,00	9,50	0,50
Einführung in die Humanwissenschaften		0,50					VO	0,50		0,50		6,00	6,50	0,50
Einführung in die Fachdidaktik			1,00				SE	0,50		0,50		6,00	19,00	1,00
Einführung in die Fachwissenschaften			1,00				SE	0,50		0,50		6,00	19,00	1,00
Einführung in das Schulrecht					0,50		SE	0,25		0,25		3,00	9,50	0,50
Einführung in die Didaktik				1,00			SE	0,50		0,50		6,00	19,00	1,00
Einführung in das Lehrverhalten				0,50			UE	1,00		1,00		12,00	0,50	0,50
Einführung in die Schulpraxis				1,00			UE	1,00		1,00		12,00	13,00	1,00
Summe		0,50	2,00	2,50	1,00			4,50		4,50		54,00	96,00	6,00

721 EP 02	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Einführung in die Humanwissenschaften														
Grundlagen der Pädagogischen Psychologie		0,50					VO	0,50		0,50		6,00	6,50	0,50
Grundlagen der Pädagogischen Psychologie		0,50					SE	0,50		0,50		6,00	6,50	0,50
Grundlagen der Pädagogischen Soziologie		1,00					SE	0,50		0,50		6,00	25,00	1,00
Grundlagen der Erziehungswissenschaften		1,00					SE	0,50		0,50		6,00	19,00	1,00
Grundlagen der Religionspädagogik/Ethik		1,00					VO	0,50		0,50		6,00	19,00	1,00
Grundlagen der Religionspädagogik/Ethik		1,00					SE	0,50		0,50		6,00	19,00	1,00
Gesundheitserziehung					1,00		VO	1,00		1,00		12,00	13,00	1,00
Summe		5,00			1,00			4,00		4,00		48,00	108,00	6,00

721 EP 03	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Grundlagen des Unterrichtens an BMHS														
Grundlagen der Unterrichtswissenschaften		0,50					VO	0,25		0,25		3,00	9,50	0,50
Grundlagen der Unterrichtswissenschaften		0,50					SE	0,25		0,25		3,00	9,50	0,50
Grundlagen der Didaktik				1,00			SE	1,00		1,00		12,00	13,00	1,00
Grundlagen der Ernährungswissenschaft			1,00				SE	1,00		1,00		12,00	13,00	1,00
Fachdidaktik			1,50				SE	1,00		1,00		12,00	25,50	1,50
Unterrichtstechnologie				1,50			UE	1,00		1,00		12,00	25,50	1,50
Summe		1,00	2,50	2,50				4,50		4,50		54,00	96,00	6,00

721 EP 04		Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Ernährungswissenschaft in der Unterrichtspraxis														
	Lebensmitteltechnologie		1,00				VO	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
	Ernährungswissenschaft		1,50				VO	1,00			1,00	12,00	25,50	1,50
	Physiologie		2,00				V/M	1,00	1,00		2,00	24,00	26,00	2,00
	Fachdidaktik		1,50				UE	1,00			1,00	12,00	25,50	1,50
	Summe		6,00					4,00	1,00		5,00	60,00	90,00	6,00

721 EP 05		Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Kompetenzen im Service- und Küchenmanagement I														
	Küchenmanagement		2,00				UE	4,00			4,00	48,00	2,00	2,00
	Service-Management		1,00				UE	2,00			2,00	24,00	1,00	1,00
	Getränkemarkt		1,00				SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
	Fachdidaktik		2,00				SE	1,00			1,00	12,00	38,00	2,00
	Summe		6,00					8,00			8,00	96,00	54,00	6,00

721 EP W1		Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Ergänzungsmodul - Einschlägige Vorbildung														
	Küchenmanagement		1,00				UE	1,50			1,50	18,00	7,00	1,00
	Restaurantmanagement		0,50				UE	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
	Ernährung und Gesundheit		1,50				SE	2,00			2,00	24,00	13,50	1,50
	Summe		3,00					4,00			4,00	48,00	27,00	3,00

Summen 1. Semester			6,50	16,50	5,00	2,00		25,00	1,00		26,00	312,00	444,00	30,00
---------------------------	--	--	------	-------	------	------	--	-------	------	--	-------	--------	--------	-------

723 EP 01		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Forschen im berufsfeldbezogenen Kontext															
	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten		1,00				SE	1,00				1,00	12,00	13,00	1,00
	Methoden d. wissenschaftl. Datenerhebung		1,50				U/M	1,00	1,00		2,00	24,00	13,50	1,50	
	Instrumente der Datenerheb., Datenanalyse			1,00			UE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00	
	Sprech- und Schreibtraining					2,50	U/M	2,00	1,00		3,00	36,00	26,50	2,50	
	Summe		2,50	1,00		2,50			5,00	2,00	7,00	84,00	66,00	6,00	

723 EP 02		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Jugendliche in der Berufswelt															
	Pädagogische Soziologie		1,00				VO	0,50			0,50	6,00	19,00	1,00	
	Pädagogische Soziologie		1,00				SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00	
	Religionspädagogik/Ethik		1,00				VO	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00	
	Religionspädagogik/Ethik		2,00				SE	1,00			1,00	12,00	38,00	2,00	
	Schulrecht					1,00	SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00	
	Summe		5,00			1,00			4,50		4,50	54,00	96,00	6,00	

723 EP 03		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Großküchenmanagement in der Unterrichtspraxis															
	Ernährungswissenschaft			1,00			VO	1,00				1,00	12,00	13,00	1,00
	Großküchenmanagement			1,00			UE	2,00			2,00	24,00	1,00	1,00	
	Fachdidaktik			1,50			UE	1,00			1,00	12,00	25,50	1,50	
	Schulpraktische Studien					2,50	UE	1,50			1,50	18,00	44,50	2,50	
	Summe			3,50	2,50				5,50		5,50	66,00	84,00	6,00	

723 EP 04		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits		
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/SÜ	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium
	Neues Lehren und Lernen in der Lebensmitteltechnologie															
	Lebensmitteltechnologie			1,00				VO	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00	
	Fachdidaktik			3,00				UE	2,00			2,00	24,00	51,00	3,00	
	Schulpraktische Studien				2,00			UE	1,00			1,00	12,00	38,00	2,00	
	Summe			4,00	2,00				4,00			4,00	48,00	102,00	6,00	

723 EP 05		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits		
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/SÜ	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium
	Professionalisierung im Küchen- und Restaurantmanagement															
	Ausgewählte Bereiche der Küchenführung			1,00				UE	2,00			2,00	24,00	1,00	1,00	
	Küchenmanagement			1,00				UE	2,00			2,00	24,00	1,00	1,00	
	Restaurantmanagement			0,50				UE	1,00			1,00	12,00	0,50	0,50	
	Fachdidaktik			1,00				UE	0,50			0,50	6,00	19,00	1,00	
	Schulpraktische Studien				2,50			UE	1,50			1,50	18,00	44,50	2,50	
	Summe			3,50	2,50				7,00			7,00	84,00	66,00	6,00	

723 EP W1		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits		
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/SÜ	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium
	Getränkemanagement															
	Getränk Kunde			2,00				SE	2,00			2,00	24,00	26,00	2,00	
	Getränkesservice			2,00				UE	2,00			2,00	24,00	26,00	2,00	
	Getränkemanagement			1,50				SE	1,50			1,50	18,00	19,50	1,50	
	Fachdidaktik			0,50				SE	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50	
	Summe			6,00					6,00			6,00	72,00	78,00	6,00	

Summen 3. Semester			7,50	12,00	7,00	3,50			26,00	2,00	28,00	336,00	414,00	30,00		
---------------------------	--	--	------	-------	------	------	--	--	-------	------	-------	--------	--------	-------	--	--

724 EP 01	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)
Leistungsfeststellung, Leistungsbeurteilung und Evaluation														
Unterrichtswissenschaften		0,50					VO	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
Unterrichtswissenschaften		1,50					SE	1,00			1,00	12,00	25,50	1,50
Fachdidaktik			1,00				UE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Schulrecht					1,00		SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Didaktik				1,00			SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Schulpraktische Studien				1,00			UE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
	Summe	2,00	1,00	2,00	1,00			5,50			5,50	66,00	84,00	6,00

724 EP 02	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)
Gesellschaftliche und globale Aspekte der Berufspädagogik														
Pädagogische Soziologie		0,50					VO	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
Pädagogische Soziologie		1,00					SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Religionspädagogik/Ethik		1,00					VO	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Religionspädagogik/Ethik		1,00					SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Politische Bildung					1,00		SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Englisch als Arbeitssprache					1,50		U/M	1,00	0,50		1,50	18,00	19,50	1,50
	Summe	3,50			2,50			5,50	0,50		6,00	72,00	78,00	6,00

724 EP 03	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)
Gesundheit und Ernährung als pädagogische Herausforderung														
Ernährungswissenschaft			2,00				V/M	1,00	1,00		2,00	24,00	26,00	2,00
Ernährung und Prävention			1,50				V/M	1,00	1,00		2,00	24,00	13,50	1,50
Fachdidaktik			1,50				SE	0,50			0,50	6,00	31,50	1,50
Lebensmitteltechnologie					0,50		SE	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
Trends in der Ernährung					0,50		SE	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
	Summe		5,00		1,00			3,50	2,00		5,50	66,00	84,00	6,00

724 EP 04	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Erziehung und Bildung in der Berufspädagogik														
Erziehungswissenschaften		0,50					VO	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
Erziehungswissenschaften		1,00					SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Angewandte Humanwissenschaften		1,00					VO	0,50			0,50	6,00	19,00	1,00
Angewandte Humanwissenschaften		1,50					SE	0,50			0,50	6,00	31,50	1,50
Fachdidaktik			1,00				UE	0,50			0,50	6,00	19,00	1,00
Schulpraktische Studien				1,00			UE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
	Summe	4,00	1,00	1,00				4,00			4,00	48,00	102,00	6,00

724 EP 05	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Spezialisierung im Küchen- und Restaurantmanagement														
Großküchenmanagement			2,00				UE	3,00			3,00	36,00	14,00	2,00
Küchenmanagement			1,00				UE	2,00			2,00	24,00	1,00	1,00
Restaurantmanagement			1,00				UE	2,00			2,00	24,00	1,00	1,00
Fachdidaktik			0,50				SE	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
Schulpraktische Studien				0,50			UE	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
Berufspraxis				1,00			MT			1,00	1,00	12,00	13,00	1,00
	Summe		4,50	1,50				8,00	1,00		9,00	108,00	42,00	6,00

724 EP W1	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Ernährungspsychologie - Basis für Ernährungsberatung														
Ernährungspsychologie		1,00					VO	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Ernährungspsychologie		1,00					SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Verhaltenspsych. u. Beratungskomp.		1,00					SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Ernährungswissenschaft			1,00				SE	1,00			1,00	12,00	13,00	1,00
Fachdidaktik			2,00				UE	1,00			1,00	12,00	38,00	2,00
	Summe	3,00	3,00					5,00			5,00	60,00	90,00	6,00

Summen 4. Semester		9,50	11,50	4,50	4,50			26,50	3,50		30,00	360,00	390,00	30,00
---------------------------	--	------	-------	------	------	--	--	-------	------	--	-------	--------	--------	-------

Summen 2. Studienjahr		17,00	23,50	11,50	8,00			52,50	5,50		58,00	696,00	804,00	60,00
------------------------------	--	-------	-------	-------	------	--	--	-------	------	--	-------	--------	--------	-------

725 EP 01		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
	Wissenschaft und Forschung 1														
	Angewandte Humanwissenschaften		1,50					SE	1,00			1,00	12,00	25,50	1,50
	Bachelorarbeit						4,50	MT			3,00	3,00	36,00	76,50	4,50
	Summe		1,50				4,50		1,00	3,00	4,00	48,00	102,00	6,00	

725 EP 02		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
	Projekt- und Eventmanagement														
	Betriebs- und Officemanagement			2,50				SE	2,00			2,00	24,00	38,50	2,50
	Didaktik				1,50			SE	0,50			0,50	6,00	31,50	1,50
	Projekt- und Eventmanagement					2,00		UE	1,50			1,50	18,00	32,00	2,00
	Summe			2,50	1,50	2,00			4,00			4,00	48,00	102,00	6,00

725 EP 03 a)		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
	Päd. Rahmenbedingungen individueller Ernährungskonzepte	WP													
	Angewandte Psychologie		0,50					VO	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
	Angewandte Psychologie		1,00					S/M	1,00	1,00		2,00	24,00	1,00	1,00
	Zielgruppenorientierte Ernährung			2,50				SE	2,00			2,00	24,00	38,50	2,50
	Fachdidaktik			0,50				UE	0,50			0,50	6,00	6,50	0,50
	Schulpraktische Studien				1,50			UE	1,00			1,00	12,00	25,50	1,50
	Summe		1,50	3,00	1,50				5,00	1,00	6,00	72,00	78,00	6,00	

725 EP 03 b)	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits		
		WP	HW	FW/FD	SP			ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)
Ernährungspädagogik für Jung und Alt															
Angewandte Psychologie		0,50					VO	0,50			0,50		6,00	6,50	0,50
Angewandte Psychologie		1,00					S/M	1,00	1,00		2,00		24,00	1,00	1,00
Ernährungspädagogik			2,50				SE	2,00			2,00		24,00	38,50	2,50
Fachdidaktik			0,50				UE	0,50			0,50		6,00	6,50	0,50
Schulpraktische Studien				1,50			UE	1,00			1,00		12,00	25,50	1,50
Summe		1,50	3,00	1,50				5,00	1,00		6,00		72,00	78,00	6,00

725 EP 03 c)	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits		
		WP	HW	FW/FD	SP			ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)
Ernährung, Bewegung und Prävention															
Angewandte Psychologie		0,50					VO	0,50			0,50		6,00	6,50	0,50
Angewandte Psychologie		1,00					S/M	1,00	1,00		2,00		24,00	1,00	1,00
Ernährung, Bewegung und Prävention			2,50				SE	2,00			2,00		24,00	38,50	2,50
Fachdidaktik			0,50				UE	0,50			0,50		6,00	6,50	0,50
Schulpraktische Studien				1,50			UE	1,00			1,00		12,00	25,50	1,50
Summe		1,50	3,00	1,50				5,00	1,00		6,00		72,00	78,00	6,00

725 EP 04	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits		
		WP	HW	FW/FD	SP			ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + \$ 37 HG)
Prävention und Public Health															
Prävention von Zivilisationskrankheiten			1,00				V/M	1,00	0,50		1,50		18,00	7,00	1,00
Public Health			1,00				S/M	0,50	0,50		1,00		12,00	13,00	1,00
Ernährungswissenschaft			1,00				VO	0,50			0,50		6,00	19,00	1,00
Fachdidaktik			1,50				SE	1,00			1,00		12,00	25,50	1,50
Schulpraktische Studien				1,50			UE	1,00			1,00		12,00	25,50	1,50
Summe			4,50	1,50				4,00	1,00		5,00		60,00	90,00	6,00

726 EP 02		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
			HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Schulpraktikum			1,00												
	Reflexionskompetenz als Professionalisierungsmerkmal		1,00				SE	0,50	1,00	1,50	18,00	7,00	1,00		
	Schulpraktische Studien				5,00		UE	1,00	2,00	3,00	36,00	89,00	5,00		
	Summe		1,00		5,00			1,50	3,00	4,50	54,00	96,00	6,00		

726 EP 03 a)		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
			WP	HW	FW/FD	SP			ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	
Heterogenität als pädagogische Herausforderung														
	Angewandte Humanwissenschaft		2,50				SE	1,00		1,00	12,00	50,50	2,50	
	Fachwissenschaftlicher Schwerpunkt			1,00			SE	1,00		1,00	12,00	13,00	1,00	
	Heterogenität - Individualisierung				1,00		UE	1,50		1,50	18,00	7,00	1,00	
	Schulpraktische Studien				1,50		UE	0,50		0,50	6,00	31,50	1,50	
	Summe		2,50	1,00	1,50	1,00		4,00		4,00	48,00	102,00	6,00	

726 EP 03 b)		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
			WP	HW	FW/FD	SP			ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	
Diversität und interkulturelle Pädagogik														
	Angewandte Humanwissenschaft		2,50				SE	1,00		1,00	12,00	50,50	2,50	
	Fachwissenschaftlicher Schwerpunkt			1,00			SE	1,00		1,00	12,00	13,00	1,00	
	Diversität				1,00		UE	1,50		1,50	18,00	7,00	1,00	
	Schulpraktische Studien				1,50		UE	0,50		0,50	6,00	31,50	1,50	
	Summe		2,50	1,00	1,50	1,00		4,00		4,00	48,00	102,00	6,00	

726 EP W1	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES			BA	V/S/Ü	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Kreatives Kochen													
Angewandte Humanwissenschaften		0,50					SE	0,50		0,50	6,00	6,50	0,50
Multikulturalität und Ernährung			1,50				UE	1,50		1,50	18,00	19,50	1,50
Altersgruppen und Ernährung			1,50				UE	1,00		1,00	12,00	25,50	1,50
Vegane und vegetarische Ernährung			1,50				UE	1,00		1,00	12,00	25,50	1,50
Fachdiaktik				1,00			SE	1,00		1,00	12,00	13,00	1,00
	Summe	0,50	4,50	1,00				5,00		5,00	60,00	90,00	6,00
Summen 6. Semester		5,00	10,00	7,50	3,00	4,50		18,50	5,00	23,50	282,00	468,00	30,00
Summen 3. Studienjahr		8,00	23,00	15,00	5,00	9,00		39,50	10,00	49,50	594,00	906,00	60,00
Summen 2. Studienabschnitt		25,00	46,50	26,50	13,00	9,00		92,00	15,50	107,50	1290,00	1710,00	120,00
Gesamtsummen:		39,00	80,00	36,00	16,00	9,00		142,50	20,00	162,50	1950,00	2556,00	180,00
Legende:	HW Humanwissenschaften FW Fachwissenschaften und Fachdidaktiken SP Schulpraktische Studien ES Ergänzende Studien BA Bachelorarbeit *) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten						LV Lehrveranstaltung VO Vorlesung WP Wahlpflichtmodul SÜ studienübergreifendes Modul SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul			UE Übung SE Seminar WM Wahhmodul			

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 721 EP 01	Modulthema: Studieneingangsphase für die Berufspädagogik			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 1	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul ja		Wahlpflichtmodul nein		Wahlmodul nein
		Basismodul ja		Aufbaumodul nein
Verbindung zu anderen Modulen:				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erhalten einen Überblick über das Studium der Berufspädagogik und dessen Anforderungen. Sie erwerben ein breites Spektrum an Grundlagen- und Orientierungswissen für ihr berufliches Handeln und reflektieren Eignung und Neigung für den Lehrberuf. Sie begreifen Ernährungspädagogik als interdisziplinäre Wissenschaft.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Überblick über die Studienangebote und Anforderungen des Studiums • Überblick über Relevanz und Zusammenhänge der humanwissenschaftlichen Studienfächer für die Berufspädagogik • Grundlagen der Fachdidaktik und didaktische Grundsätze entsprechend den Lehrplänen • Überblick über die Fächer des Berufsfeldes, deren Unterschiede und Gemeinsamkeiten • Überblick über grundlegende schulrechtliche Bestimmungen • Schule als Organisation, grundlegende Bereiche der Schuladministration • Didaktik der Berufsbildung: Lehrer/innenbild aus ganzheitlicher Sicht • Lehrverhalten an berufsbildenden Schulen 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • reflektieren ihre Eignung für das Studium und den Lehrberuf. • ordnen ihre berufspraktischen Erfahrungen in Bezug auf das Studium ein. • setzen erstes Basiswissen in ihrer Unterrichtspraxis reflektiert um. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

721 EP 01	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Studieneingangsphase für die Berufspädagogik														
Einführung in das Studium					0,50		SE	0,250		0,250		3,00	9,50	0,50
Einführung in die Humanwissenschaften		0,50					VO	0,500		0,500		6,00	6,50	0,50
Einführung in die Fachdidaktik			1,00				SE	0,500		0,500		6,00	19,00	1,00
Einführung in die Fachwissenschaften			1,00				SE	0,500		0,500		6,00	19,00	1,00
Einführung in das Schulrecht					0,50		SE	0,250		0,250		3,00	9,50	0,50
Einführung in die Didaktik				1,00			SE	0,500		0,500		6,00	19,00	1,00
Einführung in das Lehrverhalten				0,50			UE	1,000		1,000		12,00	0,50	0,50
Einführung in die Schulpraxis				1,00			UE	1,000		1,000		12,00	13,00	1,00
Summe		0,50	2,00	2,50	1,00			4,500		4,500		54,00	96,00	6,00

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 721 EP 02	Modulthema: Einführung in die Humanwissenschaften			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 1	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: alle Module mit humanwissenschaftlichen Studienanteilen				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden entwickeln Wissen und Verständnis für die Anwendungsmöglichkeiten humanwissenschaftlicher Erkenntnisse im Kontext der Berufsbildung und setzen sich aktiv mit ihrem Beruf als Lehrer/in und mit der Lebenswelt ihrer Schüler/innen auseinander. Sie entwickeln Verständnis für die vielfältigen Zusammenhänge in der Erziehung von Jugendlichen der Zielgruppe und zeigen Bereitschaft, den Wertewandel als gesellschaftlichen Veränderungsprozess wahrzunehmen. Sie erwerben Fähigkeiten zur Wahrnehmung der körperlichen und emotionalen Entwicklung von Jugendlichen.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Annäherung an den Erziehungsbegriff, Erziehungsziele, Lernprozesse in der Erziehung • Entwicklungspsychologische Aspekte unter besonderer Berücksichtigung der Zielgruppe 14+ • Bildung in einer global vernetzten Welt • Grundlagen der Ethik; religiöse Werteerziehung • Wertewandel und gesellschaftliche Veränderungen • Physische und psychische Entwicklung und Belastbarkeit Jugendlicher; Sexualität und Humangenetik; Sucht und Prävention; Essstörungen 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • nehmen verschiedene Erziehungssituationen anhand von Fallbeispielen bewusst und strukturiert wahr. • erkennen und beschreiben gelingende und hemmende Entwicklungsprozesse. • versetzen sich in die Sicht- und Lebensweise von Jugendlichen und handeln niveaudifferenziert. • nehmen den Wertewandel als gesellschaftlichen Veränderungsprozess wahr und reflektieren diesen. • verstehen die physische Entwicklung Jugendlicher und entwickeln Handlungskonzepte. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n):				

721 EP 02	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Einführung in die Humanwissenschaften														
Grundlagen der Pädagogischen Psychologie		0,50					VO	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50	
Grundlagen der Pädagogischen Psychologie		0,50					SE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50	
Grundlagen der Pädagogischen Soziologie		1,00					SE	0,500		0,500	6,00	25,00	1,00	
Grundlagen der Erziehungswissenschaften		1,00					SE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00	
Grundlagen der Religionspädagogik/Ethik		1,00					VO	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00	
Grundlagen der Religionspädagogik/Ethik		1,00					SE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00	
Gesundheitserziehung					1,00		VO	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
Summe		5,00			1,00			4,000		4,000	48,00	108,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften
 FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik
 SP Schulpraktische Studien
 ES Ergänzende Studien
 BA Bachelorarbeit

LV Lehrveranstaltung
 VO Vorlesung
 WP Wahlpflichtmodul
 SÜ studienübergreifendes Modul
 SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung
 SE Seminar
 WM Wahlmodul

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehrinheiten zu je 45 Minuten

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 721 EP 03	Modulthema: Grundlagen des Unterrichtens an BMHS			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: I
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 01, 722 EP 02, 724 EP 01				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben grundlegendes Wissen über Schule und Unterricht und setzen sich mit den theoretischen Grundlagen des Lehrens und Lernens auseinander. Sie bauen professionelle Handlungs- und Reflexionskompetenzen bei Planung, Durchführung und Analyse von Unterricht auf und begreifen die Fähigkeit zur Reflexion als wesentliches Kriterium für ihre professionelle Weiterentwicklung. Sie kennen die Bedeutung und Auswirkungen von Methoden und Medien für den Lernprozess ihrer Schüler/innen und setzen diese Erkenntnisse bei der Entwicklung von Unterrichtsmedien um. Sie hinterfragen Wissen kritisch in Hinblick auf dessen Bedeutung für ihre Schüler/innen und deren Berufs- und Lebenswelt. Sie erwerben grundlegendes Wissen über Ernährung, entwickeln ein wissenschaftlich begründetes Verständnis für Essverhalten und erfassen dessen Hintergründe. Sie bewerten Wissen und begründen die Auswahl inhaltlicher Schwerpunktsetzungen auf Basis der Lehrpläne.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Grundvorstellungen und Funktionen von Schule; Strukturmomente von Unterricht • Lehrplan: Aufbau, Bedeutung, Interpretation; Auswahl, Strukturierung und Konkretisierung von Lerninhalten • Aufbau von Unterricht: Unterrichtsgrundsätze, Einführung in die Methoden- und Medienevielfalt • Entwicklung des Essverhaltens und dessen Auswirkungen, Wechselwirkungen zwischen Lebensmittelwahl, Essen und Psyche • Entwicklung von schülerorientierten und handlungsorientierten Unterrichtsmedien; Grundlagen der Präsentationstechnik • Unterrichtsplanung: Lehrerzentrierung-SchülerInnenzentrierung, Methoden zur Selbsterfahrung bezüglich des Essverhaltens 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • erstellen schriftliche Vorbereitungskonzepte unter Berücksichtigung fachwissenschaftlicher sowie unterrichtswissenschaftlicher Vorgaben und setzen dabei gezielt Methoden und Medien ein. • beschreiben die grundlegenden Kriterien für Entwicklung und Auswirkungen des Essverhaltens. • entwickeln Unterrichtsmedien, planen und begründen deren Einsatz unter besonderer Berücksichtigung der Handlungsorientierung. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 721 EP 04	Modulthema: Ernährungswissenschaft in der Unterrichtspraxis			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 1	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein		Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein		
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 03; 722 EP 04; 723 EP 04; 724 EP 03; 725 EP 03; 725 EP 04; 726 EP 04				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden reflektieren ihren aktuellen Wissensstand und entwickeln Strategien zum selbstständigen Wissenserwerb und zum Aufbau fachlicher Kompetenzen. Sie hinterfragen Wissen kritisch in Hinblick auf dessen Entstehung und Bedeutung für die Schüler/innen, bewerten Wissen und begründen die Auswahl von inhaltlichen Schwerpunktsetzungen. Sie setzen sich mit wichtigen Fragen der Ernährungswissenschaften auseinander und werden sich ihrer Verantwortung für einen ganzheitlichen Bildungsauftrag bewusst. Sie erwerben grundlegendes Wissen über Ernährung und deren Auswirkungen auf den Organismus und erweitern ihre Handlungskompetenz in Hinblick auf schüler/innen- und praxisorientierte Aufbereitung von Inhalten. Sie erwerben Fähigkeiten für ein fächerübergreifendes Denken.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Nährstoff- und Energiebedarf, ernährungsphysiologische Funktionen der Hauptnährstoffe • Anatomie und Physiologie: Grundlagen der Zellbiologie, Abläufe und Zusammenhänge; Bewegungsapparat, Herz-Kreislauf-System • Lebensmitteltechnologie: Kohlenhydrate und Wirkstoffe in Lebensmitteln; chemische und technologische Grundlagen der Lebensmittelherstellung; Lebensmittelrecht • Technologische Eigenschaften von Lebensmitteln und deren Auswirkungen auf die Küchentechnik • Analyse von Produktlinien • Aufbau von Unterrichtseinheiten unter zusätzlicher Berücksichtigung von Sensorik-Training und Sensibilisierung für Preis-Leistungsverhältnisse 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen den spezifischen Energie- und Nährstoffbedarf von Menschen. • beschreiben die ernährungsphysiologischen Funktionen der Hauptnährstoffe und deren Auswirkungen auf den Organismus und dessen Gesunderhaltung. • wenden ihr Wissen über Lebensmittel, deren Herstellung und Eigenschaften unter Berücksichtigung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen reflektiert an. • zeigen grundlegende fachdidaktische Kompetenzen bei der Entwicklung von schüler/innengerechten Unterrichtskonzepten zu diesen Fachbereichen. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

721 EP 04			Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
			HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Ernährungswissenschaft in der Unterrichtspraxis															
	Lebensmitteltechnologie			1,00				VO	1,000			1,000	12,00	13,00	1,00
	Ernährungswissenschaft			1,50				VO	1,000			1,000	12,00	25,50	1,50
	Physiologie			2,00				V/M	1,000	1,000	2,000	24,00	26,00	2,00	
	Fachdidaktik			1,50				UE	1,000		1,000	12,00	25,50	1,50	
	Summe			6,00					4,000	1,000	5,000	60,00	90,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 721 EP 05	Modulthema: Kompetenzen im Service- und Küchenmanagement I			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 1	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein		Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein		
Verbindung zu anderen Modulen: 722 EP 05; 723 EP 03; 723 EP 05; 724 EP 05; 725 EP 05; 726 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden bauen handlungsorientiert umfassende Fachkompetenzen für ein professionelles und modernes Küchen- und Servicemanagement auf, setzen sich eigenständig mit Fachliteratur auseinander und zeigen Fähigkeiten und Bereitschaft zum selbstständigen Informationserwerb. Sie entwickeln Verantwortungsbewusstsein für eine gesunde Ernährung, erwerben Wissen über ernährungs-, arbeitswissenschaftliche und ökologische Grundsätze, wenden dieses an, berücksichtigen dabei sowohl ernährungsphysiologische Erkenntnisse als auch aktuelle gesellschaftliche Entwicklungen und erkennen gleichzeitig Kochen als kreativen Prozess. Sie eignen sich moderne Küchen- und Serviertechniken praxisorientiert an und erwerben dabei Motivations- und Instruktionskompetenzen für ihre künftige Lehrtätigkeit in diesem Bereich. Sie setzen in modernen Küchen gängige Geräte unter Berücksichtigung hygienischer und sicherheitstechnischer Voraussetzungen kompetent ein und entwickeln ein umfassendes Bewusstsein für eine Kultur der Gastlichkeit. Sie zeigen wirtschaftliches und ökologisches Verhalten, bewerten Lebensmittel nach Qualität, Saisonalität und Preis und entwickeln ein ausgeprägtes Mengen- und Preisbewusstsein als Voraussetzung für ökonomisches Handeln.				
Bildungsinhalte: Küchenmanagement: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken; Zubereitung von Speisen unter besonderer Berücksichtigung der modernen, leichten, zeitsparenden Küche: Garmethoden, Grundteige und –massen, Grundsaucen und –fonds; Kriterien der Menüerstellung • Snacks, Fingerfood, Easy cooking • Saisonwaren, Qualitätsmerkmale • Ergonomie, Arbeitsplatzgestaltung, Hygienerichtlinien, Abfallbewirtschaftung • situationsgerechte Entwicklung und Anwendung der Küchensprache Servicemanagement: <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung der Tischkultur, Tischgestaltung, Grund- und Spezialgedecke • Kriterien der Menüerstellung, Gestaltung von Menükarten • Serviertechniken, Servierarten; Getränkeservice; Gästebetreuung und Gästebetreuung Getränkkunde: <ul style="list-style-type: none"> • alkoholfreie Getränke, Bier, Wein Fachdidaktik: <ul style="list-style-type: none"> • Planung von Unterrichtseinheiten unter besonderer Berücksichtigung der Rezeptbearbeitung/-umarbeitung/-beurteilung; Menüplanung, Mengen- und Preiskalkulation unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit. 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • bereiten Speisen unter Berücksichtigung verschiedener Kriterien gemäß Bildungsinhalten professionell zu und beurteilen Arbeitsprozess und Produkt. • beschreiben ein gehobenes Getränkesortiment, führen Gästebetreuungen fachkompetent durch und wenden dabei Serviertechniken fachlich korrekt an. • entwickeln schüler/innengerechte und praxisorientierte Aufgabenstellungen für die Mengen- und Preiskalkulation als Teil von handlungsorientierten Unterrichtseinheiten. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

721 EP 05		Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		unbetreutes Selbststudium
Kompetenzen im Service- und Küchenmanagement I															
	Küchenmanagement		2,00				UE	4,000		4,000	48,00	2,00	2,00		
	Servicemanagement		1,00				UE	2,000		2,000	24,00	1,00	1,00		
	Getränk Kunde		1,00				SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00		
	Fachdidaktik		2,00				SE	1,000		1,000	12,00	38,00	2,00		
	Summe		6,00					8,000		8,000	96,00	54,00	6,00		

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit

LV Lehrveranstaltung
VO Vorlesung
WP Wahlpflichtmodul
SÜ studienübergreifendes Modul
SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul
UE Übung
SE Seminar
WM Wahlmodul

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 721 EP W1	Modulthema: Ergänzungsmodul - Einschlägige Vorbildung			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 3,00	Semester: 1
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul nein	Wahlpflichtmodul nein	Wahlmodul ja	Kategorie: Basismodul ja	Aufbaumodul nein
Verbindung zu anderen Modulen:				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben ernährungsphysiologisches Basiswissen in wesentlichen Teilbereichen und erkennen grundlegende Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit. Sie erwerben Grundkenntnisse für die Planung, Vorbereitung, professionelle Herstellung, Ausgabe und das Service von einfachen Speisen und Getränken unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher und hygienischer Bedingungen und der facheinschlägigen Rechtsvorschriften.				
Bildungsinhalte: Küchenmanagement: • Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen • Küchenorganisation; Mis-en-place • Grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken • Einfache Speisen und Grundmenüs: Kalte Küche, Fleisch- und Fischgerichte, Sättigungsbeilagen, Desserts Restaurantmanagement: • Mise-en-place, Inventar und Serviergegenstände • Grundlegende Serviceregeln, Serviceabläufe Ernährung und Gesundheit • Zusammenhang Ernährung – Bewegung – Lebensstil – med. Vorsorge • Ernährungswissen als interdisziplinäres Wissensgebiet • Basiswissen über Nährstoffe und deren Vorkommen in Lebensmitteln				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • wenden ernährungswissenschaftliches Grundwissen bei der Zubereitung von einfachen Speisen und Grundmenüs an und berücksichtigen dabei Hygienevorschriften und grundlegende Arbeitstechniken. • zeigen grundlegende Techniken im Service.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

721 EP W1	Ergänzungsmodul - Einschlägige Vorbildung	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
	Küchenmanagement		1,00				UE	1,500		1,500	18,00	7,00	1,00	
	Restaurantmanagement		0,50				UE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50	
	Ernährung und Gesundheit		1,50				SE	2,000		2,000	24,00	13,50	1,50	
	Summe		3,00					4,000		4,000	48,00	27,00	3,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 722 EP 01	Modulthema: Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufsbildung			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 2
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 02; 723 EP 02; 724 EP 02				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden wissen über Werte und Normen Bescheid und hinterfragen diese kritisch in Hinblick auf deren Bedeutung für die Gesellschaft. Sie bauen Wissen über theoretische Ansätze der Entwicklungspsychologie auf und vernetzen eigene Erfahrungen mit Theorien und begründen ihr eigenes und pädagogisches Handeln. Sie entwickeln theoriegeleitetes Verständnis für Jugendliche, deren individuelle psychische und kognitive Entwicklung sowie deren männliche und weibliche Identität und erwerben Fähigkeiten zur Wahrnehmung der körperlichen und emotionalen Entwicklung von Jugendlichen. Sie entwickeln und zeigen Verantwortungsbewusstsein für ihren ganzheitlichen Bildungsauftrag.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Systemische Grundlagen der Erziehung • Werte, Normen, Erziehungsziele; Transfer von Erziehungszielen • Werteerziehung, Modernisierung der Gesellschaft und daraus resultierende Konsequenzen • Einsichten in die Entwicklungspsychologie der Adoleszenz • Gruppendynamische Prozesse • Genderproblematik 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • zeigen pädagogische Sensibilität im Umgang mit Jugendlichen, handeln auf Basis von Fallbeispielen personenbezogen und situationsangepasst. • setzen theoretische Ansätze der Entwicklungspsychologie in Unterrichtsgestaltung und Lernberatung ein. • agieren in ihrer Rolle als Erzieher/innen und fördern die Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher durch individuelle Maßnahmen. • zeigen Verständnis für die Auswirkungen der Genderproblematik in der Gesellschaft und entwickeln Handlungsstrategien als Gegenkonzepte. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

722 EP 01	Studienfachbereiche ECTS	ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits				
				HW	FW/FD	SP	ES	BA		VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufsbildung													
Pädagogische Psychologie							VO	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
Pädagogische Psychologie							SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00
Erziehungswissenschaften							VO	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
Erziehungswissenschaften							SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00
Angewandte Humanwissenschaften							VO	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00
Angewandte Humanwissenschaften							SE	1,000		1,000	12,00	38,00	2,00
Summe								4,500		4,500	54,00	96,00	6,00

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 722 EP 02	Modulthema: Methoden, Medien und Bildungsstandards in der Berufspädagogik			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 2
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 01; 721 EP 03 ; 724 EP 04; 726 E 03				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben Wissen über die theoretischen Grundlagen des Lernens und Lehrens sowie über Grundfragen der Unterrichtsplanung und setzen dieses zielgruppenorientiert bei der Planung von Unterricht um. Sie kennen die Bedeutung und Auswirkung von Bildungsstandards, Methoden und Medien für den Lernprozess von Schüler/innen und entwickeln unter Berücksichtigung schulischer Rahmenbedingungen theoriegeleitete Handlungsstrategien für einen lernförderlichen Unterricht an BMHS. Sie analysieren und reflektieren den Einsatz unterschiedlicher Methoden und Medien hinsichtlich Zielgruppe und Schultyp und analysieren und reflektieren Bildungsstandards in der Berufsbildung. Sie sind offen für die Erweiterung ihres Methoden- und Medienrepertoirs und nehmen Neuerungen gerne an. Sie sind sich ihrer Verantwortung für die Förderung von Lernprozessen durch innovativen, flexiblen und schüler/innengerechten Methoden- und Medieneinsatz bewusst.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Bildungsstandards: Bedeutung, Entwicklung, Umsetzung • Grundfragen der Unterrichtsplanung, Modelle und Formen, neue Unterrichtskonzepte; Artikulationsschemata • Wirkungen von Medien, Sozialformen und Methoden auf den Lernprozess • Mediendidaktische Grundlagen unter besonderer Berücksichtigung der Bildungsstandards im Fachbereich • Berufspädagogisches Methodenspektrum unter besonderer Berücksichtigung handlungsorientierter und individualisierender Unterrichtsmethoden • Entwicklung von Methoden und Medien für spezifische Inhaltsbereiche und unter besonderer Berücksichtigung einer Begabungsforderung • Planung von Unterrichtseinheiten unter besonderer Berücksichtigung von Methodenvielfalt, angemessenem Medieneinsatz sowie aktueller Bildungsstandards 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • unterstützen unter Berücksichtigung fachrelevanter Bildungsstandards schüler/innenbezogen und sachlogisch den Aufbau berufsrelevanter Fähigkeiten und Fertigkeiten und setzen dabei vielfältige Verfahren ein. • wählen geeignete Unterrichtsmedien aus bzw. konzipieren diese zur Steuerung von Lernprozessen selbst und geben geeignete Hilfestellung für die Selbststeuerung von Lernprozessen. • fördern durch die Wahl geeigneter Sozialformen und Methoden selbstgesteuerte Lernprozesse von Jugendlichen an BMHS unter Berücksichtigung individueller Leistungsstärken. • berücksichtigen einen zielgruppenorientierten Einsatz von Sozialformen, Methoden und Medien bei der Planung und Durchführung von Unterricht und reflektieren die Wirksamkeit auf Lernprozesse theoriegeleitet. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 722 EP 03	Modulthema: Arbeitswissenschaft und Betriebsmanagement			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 2
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 723 EP 03; 725 EP 02; 724 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden begreifen Arbeitswissenschaft als wesentliches Instrument für erfolgreiche und verantwortungsbewusste Betriebsführung und Mitarbeiterinsatz. Sie erwerben Wissen über Grundlagen der Arbeitswissenschaften und Ergonomie als Basis für Planung und Umsetzung betrieblicher Maßnahmen und entwickeln Bereitschaft zur ergonomisch richtigen Arbeitsplatzgestaltung und übernehmen Verantwortung für die eigene Gesundheit und jener von Mitarbeiter/innen. Sie wissen über Belastungsfaktoren am Arbeitsplatz und adäquate Bewältigungsstrategien Bescheid und entwickeln Modelle und Unterrichtssequenzen für eine schüler/innengerechte Vermittlung fachpraktischer und fachtheoretischer Inhalte. Sie begreifen Fremdsprachenkompetenz als Teil der Fachkompetenz und als wesentliches Kriterium im Umgang mit Gästen und Mitarbeiter/innen im Tourismus.				
Bildungsinhalte: Arbeitswissenschaft: • Grundlagen der Arbeitswissenschaften und Ergonomie • Einführung in das Arbeitssystem, Leistungsangebot, Leistungsforderungen, Motivation und Leistungsanreize • Der Mensch im Arbeitsprozess; Faktoren der Arbeitsplatzgestaltung, Arbeitspädagogik • Ergonomische, sicherheitsinformationstechnische und organisatorische Arbeitsplatzgestaltung • Anthropometrie; Umgebungseinflüsse Betriebsmanagement: • streichen(Betriebsrelevante Rechtsgrundlagen Unternehmensgründung und –auflösung, Meldegesetz ua) • Grundlagen des Betriebsmanagements; Organisationsmodelle, Klassifizierung von Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben • Unternehmenskultur und –grundsätze; Grundlagen für ein erfolgreiches Management; Marketing • Einführung in das Personalmanagement, Mitarbeiterführung, Mitarbeiterplanung, Organisationstraining • Einkauf, Lagerhaltung und Instandhaltung als Grundlagen der Wirtschaftlichkeit Fachdidaktik: • Unterrichtssequenzen unter besonderer Berücksichtigung des MitarbeiterInneneinsatzes und der Planung von Arbeitsabläufen Fremdsprache als Arbeitssprache: • Positionen in Service und Küche einschließlich Arbeitsanweisungen, Speisen und Getränke				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • beschreiben Auswirkungen und Einflüsse von ergonomischer Arbeitsplatzgestaltung auf Arbeitsökonomie und Mitarbeiter/innen. • zeigen Fähigkeiten zur Mitarbeitermotivation als Kernkompetenz im fachpraktischen Unterricht. • entwickeln Handlungsmuster für Unterrichtssequenzen und evaluieren diese kritisch. • wenden Fremdsprachenkenntnisse situationsgerecht an.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

722 EP 03	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Arbeitswissenschaft und Betriebsmanagement														
Arbeitswissenschaft			1,00				SE	1,000			1,000	12,00	13,00	1,00
Betriebsmanagement			2,00				SE	1,000			1,000	12,00	38,00	2,00
Fachdidaktik			2,00				U/M	1,000	1,000		2,000	24,00	26,00	2,00
Fremdsprache als Arbeitssprache					1,00		UE	1,000			1,000	12,00	13,00	1,00
Summe			5,00		1,00			4,000	1,000		5,000	60,00	90,00	6,00

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 722 EP 04	Modulthema: Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 2
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 04; 723 EP 04; 724 EP 04				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele:				
<p>Die Studierenden vertiefen ihr Fachwissen, erweitern ihre Fachkompetenz, strukturieren, bewerten fachliches Wissen und reflektieren kritisch dessen Bedeutung für den künftigen Beruf Lehrer/in. Sie begreifen Esskultur als wesentlichen Teil der Ernährungsprophylaxe und entwickeln geeignete Umsetzungsstrategien. Sie entwickeln Grundhaltungen zur Unterstützung eines individuellen Wandels von Ernährungswissensvermittlung hin zu Ernährungsberatung, bearbeiten Fachliteratur und bereiten berufsspezifisches Wissen unter Berücksichtigung des fachübergreifenden Prinzips schüler/-innenorientiert auf. Sie reflektieren theoriegeleitet berufliche Erfahrungen im Rahmen ihrer Berufspraxis und bewerten diese in Hinblick auf Relevanz für ihr künftiges Berufsfeld Schule.</p>				
Bildungsinhalte:				
<p>Ernährungswissenschaft:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abläufe der Verdauung, Absorption der Nährstoffe • Enzyme, Wasser- und Elektrolythaushalt <p>Physiologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Immun- und Lymphsystem, Nervensystem, Erregungsleitung <p>Lebensmitteltechnologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wasser in der Lebensmitteltechnologie • Fett- und eiweißreiche Lebensmittel • chemische und technologische Grundlagen der LM-Herstellung und adäquate Umsetzung an konkreten exemplarischen Beispielen • Technologische Eigenschaften der Lebensmittel und deren Auswirkungen auf die Küchentechnik <p>Fachdidaktik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konzeption, Erprobung und Bewertung unterschiedlicher methodischer Zugänge unter besonderer Berücksichtigung des Genussverhaltens für schüler/innenadäquate Vermittlung exemplarisch ausgewählter fachlicher Inhalte 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:				
<p>Die Studierenden ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • weisen sicheres und reflektiertes Fachwissen unter besonderer Berücksichtigung des fächerübergreifenden Prinzips und der Vernetzung wesentlicher Inhaltsbereiche nach. • entwickeln und reflektieren Handlungsmuster für einen nachhaltigen Unterricht für die angeführten Fachbereiche und bereiten ihr Fachwissen schüler/innenorientiert auf. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

722 EP 04	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie														
Fachdidaktik			1,50				SE	1,000			1,000	12,00	25,50	1,50
Ernährungswissenschaft			1,50				VO	1,000			1,000	12,00	25,50	1,50
Physiologie			1,00				V/M	0,500	1,000		1,500	18,00	7,00	1,00
Lebensmitteltechnologie			1,00				VO	1,000			1,000	12,00	13,00	1,00
Berufspraxis				1,00			MT			1,000	1,000	12,00	13,00	1,00
Summe			5,00	1,00				3,500	2,000		5,500	66,00	84,00	6,00

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 722 EP 05	Modulthema: Kompetenzen im Küchen- und Servicemanagement II			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 2
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 05; 723 EP 05; 725 EP 05; 726 EP 05;				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erweitern und vertiefen ihre Fachkompetenzen, festigen ihre küchen- und serviertechnischen Fertigkeiten und bauen weitere Kompetenzen und Fertigkeiten im Bereich eines neuzeitlichen Küchen- und Servicemanagement auf. Sie zeigen Bereitschaft und Fähigkeit zum selbstständigen Informationserwerb und setzen sich mit Fachliteratur, Rezepten etc. reflektiert auseinander. Sie zeigen Kreativität bei der Herstellung und Präsentation von Produkten und erwerben fachdidaktische Handlungskompetenzen sowie Motivations- und Instruktionskompetenzen für ihre künftige Lehrtätigkeit und planen methodische Konzepte. Sie entwickeln Verantwortungsbewusstsein für eine gesunde Lebensweise sowohl gegenüber der eigenen Person als auch für jene im persönlichen und beruflichen Umfeld.				
Bildungsinhalte: Servicemanagement: • Spezialgedecke, Arbeiten am Tisch des Gastes, Buffet; Getränkeservice Küchenmanagement: • Konservierungsmethoden unter besonderer Berücksichtigung der Ernährungsphysiologie • Ableitungen von Teigen und Massen • Kochen aus dem Warenkorb; Herstellen, Anrichten und Präsentieren von Speisen • Küchenbrigaden Getränkkunde: • Alkaloidhaltige Getränke, versetzte Weine, Spirituosen Fachdidaktik: • Planung von Unterrichtseinheiten unter bes. Berücksichtigung der Methodik des Servicetrainings und der Organisation von Übungseinheiten • Videoanalysen zur Unterstützung der Lernprozesse bei SchülerInnen Angewandte Informatik: • Küchenwirtschaftsprogramm: Lagerhaltung und Rezeptverwaltung, Export und Import von Rezeptdateien				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • planen und erstellen Menüs unter Berücksichtigung vorgegebener Kriterien. • planen die Herstellung verschiedener Speisen nach Rezepten (Küchenwirtschaftsprogramm), bereiten die Speisen zu und präsentieren diese. • zeigen Fachkompetenz bei der Abwicklung eines gehobenen Service in Teamarbeit. • zeigen fachlich korrektes Arbeiten und sichere Umgangsformen für Arbeiten am Tisch des Gastes, bei der Empfehlung von Getränken und für die Gästeberatung.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

722 EP 05			Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
			HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Kompetenzen im Küchen- und Servicemanagement II															
	Servicemanagement			1,00				UE	2,000		2,000	24,00	1,00	1,00	
	Küchenmanagement			2,50				UE	4,000		4,000	48,00	14,50	2,50	
	Getränk Kunde			1,00				SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
	Angewandte Informatik			0,50				UE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50	
	Fachdidaktik			1,00				UE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00	
	Summe			6,00					8,000		8,000	96,00	54,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS
Kurzzeichen: 722 EP W1	Modulthema: Professionalität am Tisch des Gastes		
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 2
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul nein	Wahlpflichtmodul nein	Wahlmodul ja	Kategorie: Basismodul ja
			Aufbaumodul nein
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 05; 722 EP 04; 722 EP 05; 723 EP 05; 725 E 05			
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:			
Voraussetzungen für die Teilnahme:			
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben umfassende fachliche und soziale Kompetenzen als Voraussetzung für qualifizierte Tätigkeiten am Tisch des Gastes unter besonderer Berücksichtigung von nationalen und internationalen Käsesorten. Sie entwickeln Freude an der Tätigkeit und zeigen Berufsstolz als Voraussetzung für die Initiierung von Motivationsprozesse bei Lernenden. Sie entwickeln bzw. erweitern ihre eigene Sensorik und werden fähig Lernsituationen zur organisieren, um AdressatInnen dafür zu sensibilisieren bzw. deren sensorischen Fähigkeiten grundzulegen und bauen professionelle Verhaltensweise auf im Umgang mit Gästen auf. Sie zeigen Bereitschaft und Fähigkeit sich in spezifischen Bereichen weiter zu qualifizieren bzw. zu zertifizieren.			
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Käse: Grundprodukte, Herstellung, Lagerung; Einkaufs- und Verkaufskalkulation, betriebliche Abläufe • Lebensmittelhygiene • Käsesorten unter bes. Berücksichtigung österreichischer Ware • Affinieren, Degustieren • Getränkekunde unter bes. Berücksichtigung der Harmonie zwischen Käse und Getränken • Fachdidaktische Aufbereitung der Thematik unter besonderer Berücksichtigung schüleraktivierender Methoden 			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • zeigen umfassende und fundierte fachliche Kompetenzen in Situationen wie Gästeberatung, Präsentationen, Verkostungen etc. • entwickeln Handlungskompetenzen im Bereich der Gästebetreuung unter besonderer Berücksichtigung von Käseprodukten. • gestalten Lern- bzw. Anwendungssituationen und reflektieren deren Umsetzung unter Berücksichtigung fachlicher Kriterien. 			
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.			
Lehr- und Lernformen:			
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.			
Sprache(n): Deutsch			

722 EP W1	Professionalität am Tisch des Gastes	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
	Fachw. u. betriebsw. Grundlagen		1,00				VO	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
	Fachw. u. betriebsw. Grundlagen		2,00				SE	1,000		1,000	12,00	38,00	2,00	
	Arbeiten am Tisch des Gastes		1,00				UE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
	Affinage und Degustation		1,00				UE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00	
	Fachdidaktik		1,00				SE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00	
	Summe		6,00					4,000		4,000	48,00	102,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften
 FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik
 SP Schulpraktische Studien
 ES Ergänzende Studien
 BA Bachelorarbeit

LV Lehrveranstaltung
 VO Vorlesung
 WP Wahlpflichtmodul
 SÜ studienübergreifendes Modul
 SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung
 SE Seminar
 WM Wahlmodul

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 723 EP 01	Modulthema: Forschen im berufsfeldbezogenen Kontext			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 3
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 725 EP 01; 726 EP 01				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben wissenschaftstheoretisches und –methodisches Grundlagenwissen und wenden dieses kritisch reflektiert in ihrem Studium und ihrer beruflichen Praxis unter Berücksichtigung formaler und ethischer Aspekte an. Sie beurteilen verschiedene Forschungsansätze für ihre professionelle Weiterentwicklung und deren Bedeutung für Schul- und Unterrichtsentwicklung. Sie erweitern ihre sprachliche Kompetenz, wenden eine pädagogische Fachsprache an und nützen Möglichkeiten der verbalen und nonverbalen Kommunikation.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Ethische Aspekte der Forschung; formale Qualitätskriterien für wissenschaftliches Arbeiten • Methoden verschiedener Forschungsansätze unter besonderer Berücksichtigung der Aktionsforschung • Verstehen und adäquate Verwendung von Fachliteratur • Aufbau und Ablauf eines berufsfeldbezogenen Forschungsvorhabens • Methoden der Datenerhebung • Computergestützte Erhebung, Analyse und Darstellung von Daten • Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren von Ergebnissen • Verfassen von grammatikalisch, orthografisch und syntaktisch einwandfreien Texten, Rhetoriktraining 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • berücksichtigen ethische Aspekte bei der Umsetzung von berufsfeldbezogenen Forschungsvorhaben. • wenden formalwissenschaftliche Kriterien richtig an. • entwickeln einfache Instrumente für die Datenerhebung und führen Untersuchungen im schulischen Umfeld nach wissenschaftlichen Kriterien durch. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 723 EP 02	Modulthema: Jugendliche in der Berufswelt			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 3
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 724 EP 03; 724 EP 02; 722 EP 01				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden entwickeln und zeigen Verantwortungsbewusstsein für ihren ganzheitlichen Bildungsauftrag. Sie erwerben Wissen über Veränderungsprozesse im gesamtgesellschaftlichen Umfeld und erkennen Strukturveränderungen in der Arbeitswelt und reflektieren diese kritisch. Sie wissen um die Problemlagen der Jugendlichen in der Arbeitswelt und werden fähig, dafür adäquate Problemlösungsstrategien zu entwickeln. Sie sind bereit und fähig, sich einer Wertediskussion zu stellen und sich Urteile über aktuelle Konfliktfelder zu bilden und erweitern rechtliches Grundwissen als Basis für Entscheidungen in Schule.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Berufsbildende Schulen und Arbeitsplatz als Lebenswelt • Jugend und Beschäftigung • Veränderungen in der Arbeitswelt (Arbeitskulturen, Arbeitsmarkt, Arbeitsmotivation und –zufriedenheit etc.) und dafür erforderliche dynamische Fähigkeiten wie Mobilität, Flexibilität etc. sowie Stellenwert der Bildung • Arbeit zwischen Entfremdung und Selbstverwirklichung • Jugend und Werte • Rechtliche Grundlagen zum Themenschwerpunkt Schule und Arbeit 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Veränderungsprozesse in der Arbeitswelt und konkretisieren Modelle des Lebensbegleitenden Lernens als Voraussetzung für deren Bewältigung. • zeigen Möglichkeiten zur Vorbereitung der Jugendlichen auf die Gefahren einer zunehmend entfremdenden Arbeitswelt durch Bewältigungsstrategien auf. • berücksichtigen ihr Wissen um die Bedeutung von Werthaltungen für das Handeln von Jugendlichen und Erwachsenen in ihrem eigenen beruflichen Handeln. • beurteilen ihre eigene Position als Lehrer/in im Schulgefüge aus rechtlicher Sicht anhand konkreter Problemfälle. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 723 EP 03	Modulthema: Großküchenmanagement in der Unterrichtspraxis			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 3	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul ja		Wahlpflichtmodul nein		Wahlmodul nein
		Kategorie: Basismodul ja		Aufbaumodul nein
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 05; 722 EP 05; 724 EP 05; 722 EP 03				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben umfangreiches Fachwissen über Mineralstoffe und Vitamine und deren ernährungsphysiologische Bedeutung unter zusätzlicher Berücksichtigung der Gemeinschaftsverpflegung. Sie sind in der Lage einzelne Gerichte sowie mehrgängige Menüs unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher, ökologischer, ökonomischer und arbeitswissenschaftlicher Erkenntnisse zu planen, zu zubereiten und zu präsentieren. Sie können Managementaufgaben im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung übernehmen, erwerben Fähigkeiten in der Führung von Mitarbeiter/innen und sind in der Lage den Einsatz von Mitarbeiter/innen zu planen und zu evaluieren. Sie kennen die wesentlichen Vorschriften zum Unfallschutz und die Hygienerichtlinien (HACCP) und zeigen auch gegenüber ihren Mitarbeiter/innen Verantwortungsbewusstsein in der Anwendung bzw. Umsetzung.				
Bildungsinhalte: Ernährungswissenschaft: • Mineralstoffe und Vitamine Großküchenmanagement: • Organisationsplanung; Ausstattung und Geräte, Geräteeinsatz; Hygiene und Abfallvorschriften in der Großküche; Brand- und Unfallschutz • Planung, Organisation, Herstellung und Ausgabe von Speisen und mehrgängigen Menüs unter Berücksichtigung aktueller Trends und ernährungsphysiologischer Aspekte • Schulungsmethoden: Arbeitstechniken, Geräteeinsatz und Qualitätssicherung • Mitarbeiter/innenplanung, -schulung, -führung, -motivation; Arbeitsunterweisung Fachdidaktik: • Entwicklung von Unterrichtskonzepten unter Berücksichtigung der Mitarbeiterplanung und -motivation in Küche und Service sowie zeitlicher, organisatorischer und methodischer Aspekte SPS: • Hospitation, Planung und Durchführung von Unterrichtseinheiten, kritische Reflexion				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • stellen Speisen und Menüs für die Gemeinschaftsverpflegung gemäß Planung alleine und unter Einsatz von Mitarbeiter/innen her. • zeigen dabei wirtschaftliches Verhalten (Mengen- und Materialeinsatzberechnungen), Kreativität bei der Zusammensetzung und Präsentation der Speisen, setzen HACCP-Richtlinien betriebsadäquat um. • planen ihren Mitarbeiter/inneneinsatz professionell und zeigen Führungskompetenz. • setzen Geräte situationsgerecht und ökonomisch ein.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 723 EP 04	Modulthema: Neues Lehren und Lernen in der Lebensmitteltechnologie			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 3
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 04; 722 EP 04; 724 EP 04				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele:				
<p>Die Studierenden erwerben ein umfassendes Fachwissen über Lebensmittel und deren Eigenschaften als Voraussetzung für die Planung und Durchführung professioneller Produktionsprozesse. Sie sind in der Lage Aspekte der Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit in ihrem Tun zu berücksichtigen und zeigen Bereitschaft Maßnahmen der Qualitätssicherung zu unterstützen bzw. umzusetzen. Sie können die Eigenschaften von Nährstoffen und Lebensmitteln durch Visualisierungen und einschlägige Versuche und damit auch deren Bedeutung erkennen. Sie bauen Handlungskompetenzen für die Planung und Umsetzung von Unterrichtseinheiten unter besonderer Berücksichtigung von facheinschlägigen Versuchen zur Unterstützung nachhaltiger Lernprozesse von Schüler/innen auf und setzen sich mit den didaktischen und fachdidaktischen Herausforderungen der Fachpraxis und Fachtheorie auseinander.</p>				
Bildungsinhalte:				
<p>Lebensmitteltechnologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mikrobiologische Grundlagen der Lebensmittelhygiene, Toxikologie • Aspekte der Lebensmittelqualität, Qualitätssicherung und Lebensmittelkontrollen • Hauptbestandteile von Lebensmitteln und deren Rolle während der Verarbeitung • Lebensmittelkonservierung <p>Fachdidaktik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konzeption von Unterrichtseinheiten unter Berücksichtigung von Versuchen zu Lebensmitteln und Nährstoffen zur Förderung von nachhaltigen Lernprozessen <p>SPS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung von Unterrichtskonzepten, Reflexion und Analyse 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:				
<p>Die Studierenden ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Qualitäts- und Sicherheitskriterien bei Lebensmitteln und bereiten diese schüler/innenorientiert auf. • weisen die Eigenschaften von Lebensmitteln und Nährstoffen durch Versuche nach und bereiten solche Versuche für ihren Unterricht professionell und schüler/innengerecht vor. • konzipieren Unterrichtssequenzen unter besonderer Berücksichtigung der Veranschaulichung, der Schüler/innenaktivierung und Selbsttätigkeit und setzen diese reflektiert in der Schulpraxis um. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 723 EP 05	Modulthema: Professionalisierung im Küchen- und Restaurantmanagement			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 3	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein		Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein		
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 05; 722 EP 05; 723 EP 03; 724 EP 05; 725 EP 05; 726 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben umfassende Fachkompetenzen für die professionelle Planung, Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Gerichten und mehrgängigen Menüs unter besonderer Berücksichtigung zeitgemäßer Ernährung, aktueller Trends sowie ökonomischer, ökologischer und hygienischer Aspekte und zeigen bei der Umsetzung wirtschaftliches und verantwortungsbewusstes Verhalten. Sie setzen die Fachsprache situationsgerecht ein und präsentieren ihr Können sowohl in der Küche als auch in der Öffentlichkeit selbstbewusst. Sie beurteilen Ernährungskonzepte und Rezepte kritisch und entwickeln Problembewusstsein für pseudowissenschaftliche Aussagen in Medien und bauen Fachkompetenzen für ein professionelles Speisen- und Getränkeservice auf, setzen ihr Fachwissen in der Gästebberatung situationsgerecht ein und zeigen dabei souveränes Verhalten. Sie entwickeln Unterrichtssequenzen, zeigen dabei Bereitschaft für die Konzeption experimenteller Konzepte und setzen dafür adäquate Arbeitsbehelfe ein. Sie zeigen Bereitschaft für kritische Reflexionen als Voraussetzung für ihre professionelle Weiterentwicklung.				
Bildungsinhalte: Küchenmanagement - Ausgewählte Bereiche der Küchenführung: <ul style="list-style-type: none"> • Patisserie, Backwarenherstellung • Bereiche der Fleischhauerei; Fische und Meeresfrüchte; nationale und internationale Qualitätsmerkmale und Richtlinien unter Berücksichtigung von Bio- und Fairtradeprodukten; Kennzeichnungen; Einkauf und Lagerung • Trends in der Küche, Spezialitäten • Mehrgängige Menüs: Beratung, Planung und Zubereitung; Festmenüs • Mengen- und Materialkostenkalkulationen Restaurantmanagement: <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefung und Erweiterung der Grundtechniken eines zeitgemäßen Speisen- und Getränkeservice • Gästebberatung und Betreuung • Arbeitsabläufe im Service, Serviersysteme; Service von mehrgängigen Menüs Fachdidaktik und SPS: <ul style="list-style-type: none"> • Planung, Durchführung und Reflexion von Unterrichtssequenzen mit den Schwerpunkten Arbeitsanweisungen (Vorzeigen, Anleiten etc.) und Präsentationstechniken (z. B. Showkochen der Schüler/innen, div. Präsentationen durch Schüler/innen u. a.) 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Kennzeichnungen und Qualitätskriterien für verschiedene Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte ua), wenden diese beim Einkauf professionell an und kommunizieren diese schüler/innengerecht. • stellen Gerichte/Produkte zu den thematischen Schwerpunktsetzungen unter Berücksichtigung aktueller Trends her, präsentieren diese professionell und arbeiten hygienisch einwandfrei und wirtschaftlich. • planen und gestalten Speise- und Menükarten. • erstellen, kontrollieren, beurteilen und bearbeiten Rezepte und berücksichtigen dabei Kriterien der Fachlichkeit, des Zeitmanagements, der Zielgruppenorientierung und der Wirtschaftlichkeit. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 723 EP W1	Modulthema: Getränkemanagement			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 3	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul ja		Wahlpflichtmodul nein		Wahlmodul nein
		Kategorie: Basismodul ja		Aufbaumodul nein
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 05; 722 EP 04; 722 EP 05; 723 EP 04; 723 EP 05; 724 EP 04; 724 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden entwickeln fundierte fachwissenschaftliche und soziale Kompetenzen als Basis für souveränes Auftreten und kompetente Gästeberatung auf fachlich hohem Niveau. Sie entwickeln Freude an der Tätigkeit und zeigen Berufsstolz als Voraussetzung für die Initiierung von Motivationsprozesse bei Lernenden. Sie entwickeln bzw. erweitern ihre eigene Sensorik und werden fähig Lernsituationen zur organisieren, um AdressatInnen dafür zu sensibilisieren bzw. deren Fähigkeiten grundzulegen . Sie entwickeln Bereitschaft und Fähigkeiten sich im Bereich Getränkemanagement im Rahmen individueller Fortbildungsangebote weiter zu qualifizieren und zu zertifizieren.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Getränke: Einkauf, Lagerung, Kalkulation • Getränkeausschank: Maße, Methoden, gesetzliche Bestimmungen, technische/elektronische Anlagen etc. • Gästeberatung, Verkauf, Service: Organisation von Degustationsveranstaltungen, Präsentations- und Verkaufstechniken • Berufsbild und Arbeitsbereiche des Sommeliers/der Sommeliere • Planung von Unterrichtseinheiten für SchülerInnengruppen 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • zeigen umfassende und fundierte fachliche Kompetenzen in Situationen wie Gästeberatung, Präsentationen, Verkostungen etc. • entwickeln Handlungskompetenzen im Bereich der Gästebetreuung unter besonderer Berücksichtigung von Getränken. • gestalten Lern- bzw. Anwendungssituationen und reflektieren diese. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 724 EP 01	Modulthema: Leistungsfeststellung, Leistungsbeurteilung und Evaluation			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 4
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 01; 721 EP 03; 722 EP 02; 726 EP 03				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben Grundlagenwissen für einen leistungsfördernden Unterricht und reflektieren Auswirkungen von Leistungsrückmeldungen auf Lernprozesse und Schüler/innenpersönlichkeit. Sie erkennen die Bedeutung von Leistungsrückmeldungen für den Lernprozess von Schüler/innen sowie für die eigene professionelle Weiterentwicklung und reflektieren den Stellenwert der Leistungsfeststellung und –beurteilung als Teil ihrer Grundaufgaben als Lehrer/innen und setzen sich mit Alternativen kritisch auseinander. Sie berücksichtigen bei Leistungsrückmeldungen die Heterogenität, entwickeln Diagnosekompetenzen als Voraussetzung für Leistungsrückmeldung und Förderung von Lernprozessen, erwerben Wissen über die rechtlichen Grundlagen und Möglichkeiten der Leistungsbeurteilung und entwickeln Handlungskompetenzen für die Umsetzung.				
Bildungsinhalte: • Funktionen der Leistungsbeurteilung • Wahrnehmungsverzerrungen – Beurteilungsfehler • Objektivität, Reliabilität, Validität • Informationsfeststellung, Leistungsfeststellung, Leistungsbeurteilung • Problematik der Ziffernote – Grenzen und Alternativen • Diagnosekompetenz als Voraussetzung für die Förderung von Lernprozessen • Lernziel- und lernprozessorientierte Möglichkeiten der Leistungsfeststellung • Leistungsfeststellung und Unterrichtsvaluation • Praktische, schriftliche, mündliche Formen der Leistungsfeststellung und Transfer in die Schulrealität • Evaluierung und Entwicklung von Unterrichts- und Schulqualität				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • analysieren individuelle Problembereiche der Leistungsfeststellung und –beurteilung und entwickeln Lösungsvorschläge. • entwickeln Lernaufgaben unter besonderer Berücksichtigung von Diagnose, Leistungsrückmeldung und Leistungsbeurteilung. • zeigen Diagnosekompetenz und leiten aus Lernergebnissen Maßnahmen zur individuellen Förderung ab. • beschreiben rechtliche Grundlagen der Leistungsfeststellung und -beurteilung und lösen Fallbeispiele. • wählen geeignete Formen der Leistungsfeststellung und –beurteilung aus und wenden diese reflektiert an. • wenden verschiedene Evaluierungsmethoden für ihren eigenen Unterricht an.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 724 EP 02	Modulthema: Gesellschaftliche und globale Aspekte der Berufspädagogik			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 4	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein		Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein		
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 02; 723 EP 02; 724 EP 04				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden akzeptieren gesellschaftliche Veränderungen, zeigen sich offen gegenüber Neuem und begreifen den Wandel als Chance. Sie erfassen die Auswirkungen der Globalisierung auf die Gesellschaft und das Individuum und betrachten die Themen Menschenbild und Arbeit unter ethischen bzw. christlichen Aspekten. Sie vertiefen das Wissen um gesellschaftspolitische Zusammenhänge, erkennen die Verbindung gesellschaftlicher Aspekte zu internationalen politischen Strukturen und Prozessen und begreifen die Förderung der eigenen Sprachkompetenz sowie jener von Schüler/innen als unverzichtbare Grundlage für die Teilhabe an der gesellschaftlichen Entwicklung.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Globalisierung: Trends, Chancen und Risiken für die Gesellschaft • Der Mensch in einer globalen Welt • Aspekte der christlichen Soziallehre – das christliche Menschenbild • Werteethik, Moralentwicklung: Gemeinwohl, Subsidiarität, Solidarität, Verteilungsgerechtigkeit, Chancengleichheit, Sorge um Schöpfung und Zukunft • Internationale Krisen, ihre Auswirkungen auf die Gesellschaft und politische Lösungsmodelle • Gesellschaftspolitische Aspekte wie internationale Organisationen, Global Brain etc. • Sprachkompetenz als Voraussetzung für die Teilhabe an der gesellschaftlichen Entwicklung 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • weisen Kenntnisse über komplexe gesellschaftliche, wirtschaftliche und kulturelle Strukturen nach und setzen sich kritisch mit Phänomenen des Wandels in einer global vernetzten Welt auseinander. • bewerten objektiv Grundzüge der (christlichen) Ethik und Moral anhand konkreter Beispiele. • zeigen Sprachkompetenz in verbalen und schriftlichen Kontexten. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 724 EP 03	Modulthema: Gesundheit und Ernährung als pädagogische Herausforderung			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 4
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 04; 722 EP 04; 723 EP 03; 723 EP 04; 725 EP 03 b)				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben umfassende Wissenskompetenz über physiologische Auswirkungen verschiedener Substanzen und setzen sich mit nationalen und globalen Ernährungstrends auseinander und analysieren diese. Sie erkennen die Ursachen für Trends in gesellschaftlichen Veränderungen und analysieren deren Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten und Ernährungsgewohnheiten, Kaufverhalten sowie Ökologie. Sie erwerben Wissen über die Bedeutung und Risiken von Supplementen in der Ernährung und beurteilen Nahrungssupplemente und ihre Auswirkung in Hinblick auf Leistungssteigerung und Bewältigung spezifischer Belastungssituationen und zeigen Bereitschaft und Fähigkeit zum selbstständigen Wissenserwerb, analysieren/beurteilen neues Wissen nach Relevanz für die Schüler/innen und deren künftige Berufs- und Lebenssituation und bereiten dieses Fachwissen schüler/innenorientiert auf. Sie entwickeln Verantwortungsbewusstsein für ihre eigene Gesundheit und für die Gesundheitserziehung ihrer Schüler/innen.				
Bildungsinhalte: Ernährungswissenschaft: • Ernährungsphysiologische Bedeutung bioaktiver Substanzen • Säure-Basen-Haushalt, Alkoholstoffwechsel Ernährung und Prävention: • Salutogenese versus Pathogenese • Ernährung im Spannungsfeld zwischen Mangelernährung und Sedentary lifestyle • Nahrungsergänzungsmittel zwischen Wunsch und Wirklichkeit: Bedeutung und Risiken, leistungssteigernden Auswirkungen Ernährungstrends: • Esstrends der Zukunft, Entstehung, Auswirkungen auf die Gesundheit; kritische Analyse Lebensmitteltechnologie: • Food design • Gentechnik, Nanotechnologie • Aromastoffe – flavour; Sensorik Fachdidaktik: • Entwicklung von Unterrichtskonzepten unter besonderer Berücksichtigung von Methoden des selbstständigen Informationserwerbes und der kritischen Analyse von „Pseudoliteratur und –wissenschaft“				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • beurteilen Ernährungstrends in Hinblick auf Auswirkungen für eine gesunde, präventive Ernährung. • entwickeln Unterrichtssequenzen unter besonderer Berücksichtigung des selbstständigen Informationserwerbes (z. B. Internetrecherchen etc.).				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

724 EP 03	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Gesundheit und Ernährung als pädagogische Herausforderung														
Ernährungswissenschaft			2,00				V/M	1,000	1,000	2,000	24,00	26,00	2,00	
Ernährung und Prävention			1,50				V/M	1,000	1,000	2,000	24,00	13,50	1,50	
Fachdidaktik			1,50				SE	0,500		0,500	6,00	31,50	1,50	
Lebensmitteltechnologie					0,50		SE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50	
Trends in der Ernährung					0,50		SE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50	
Summe			5,00		1,00			3,500	2,000	5,500	66,00	84,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 724 EP 04	Modulthema: Erziehung und Bildung in der Berufspädagogik			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 4
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 02; 722 EP 01; 723 EP 02; 724 EP 02				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben umfassendes Wissen über Funktion und Auswirkung von Erziehung im Wandel der Zeit und setzen sich mit einem modernen Bildungskonzept auseinander und bauen ihre Handlungskompetenz bezüglich ihrer Erziehungs- und Bildungsfunktion aus. Sie beschäftigen sich kritisch mit der bedeutsamen Rolle der Bildung in der Gesellschaft und für den Beruf und erkennen Möglichkeiten und Grenzen der Erziehung an Schulen. Sie analysieren und reflektieren die allgemeinen Bildungsziele der Schule und entwickeln Handlungsstrategien für deren Umsetzung und entwickeln Verantwortungsbewusstsein für ihren ganzheitlichen Bildungsauftrag.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Bildungstheorien, Schlüsselqualifikationen bzw. Basiskompetenzen, ganzheitliche Berufsbildung • Umriss eines modernen Bildungskonzeptes • Erziehung und Bildung im berufspädagogischen Kontext (Möglichkeiten und Grenzen) • Didaktische Grundsätze und deren bildungsrelevante und erziehungsunterstützende Umsetzung • Umsetzung des Erziehungs- und Bildungsauftrags nach fachdidaktischen Kriterien • Lehrer/innenpersönlichkeit als Grundlage jeder pädagogischen Arbeit 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • zeigen Wissen über Funktion und Auswirkung von Erziehung im Wandel der Zeit. • leiten auf Basis von Beobachtungen Erziehungsbedürfnisse ab und entwickeln Handlungsweisen für die Bewältigung dieser Erziehungssituation. • weisen Kenntnisse über zeitgemäße Bildungskonzepte und deren exemplarische Umsetzungsmöglichkeiten im Unterricht nach. • leiten notwendige Maßnahmen aus dem Erziehungs- und Bildungsauftrag der Unterrichtsgegenstände ab, entwickeln Unterrichtskonzepte und setzen diese reflektiert im Unterricht um.e Studierenden. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 724 EP 05	Modulthema: Spezialisierung im Küchen- und Restaurantmanagement			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 4
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 05; 722 EP 05; 723 EP 03; 723 EP 05; 725 EP 05; 726 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden vertiefen und erweitern ihre Kenntnisse und Fertigkeiten in Bezug auf Planung und Herstellung von Speisen und Menüs (unter Berücksichtigung aktueller Gesichtspunkte) sowie von Bargetränken. Sie erwerben umfassende Kompetenzen für die Speisengestaltung einschließlich der Erstellung von Wochenplänen für die Großküche und berücksichtigen dabei ernährungswissenschaftliche, ökologische, ökonomische und arbeitswissenschaftliche Erkenntnisse. Sie bauen Managementkompetenzen einschließlich Zeitmanagement aus, setzen dabei computerunterstützte Organisationsplanungsinstrumente ein, vertiefen die Fähigkeiten und Kompetenzen der Mitarbeiter/innenplanung und -führung und zeigen Verantwortungsbewusstsein in der Anwendung bzw. Umsetzung der wesentlichen Vorschriften zum Unfallschutz und der Hygienebestimmungen. Sie reflektieren die im Rahmen des Betriebspraktikums erworbenen Fertigkeiten, setzen diese um und zeigen wirtschaftliches Handeln in Hinblick auf Einkauf und Preisgestaltung. Sie zeigen Bereitschaft zur Reflexion und Analyse entwickelter Unterrichtskonzepte im Rahmen deren Durchführung in der Praxis als Voraussetzung für eine professionelle Weiterentwicklung				
Bildungsinhalte: Großküchenmanagement: • Wirtschaftsleitung; Produkt- und Organisationsplanung; Mengen- und Materialkostenkalkulationen • Erstellung von Speisenfolgen, Tages- und Wochenspeisenplänen; Zubereitung von Menüs unter Berücksichtigung unterschiedlicher Zielgruppen und Kostformen im Team und auf Basis von Organisationsplänen Küchenmanagement: • Planung, Analyse, Bewertung und Um- bzw. Abwandlung von Rezepturen • Vor- und Zubereitung sowie Präsentation von Gerichten unter besonderer Berücksichtigung zeitgemäßer Ernährung; anspruchsvolle Gerichte unter Berücksichtigung von Ernährungstrends; „Themenwoche“ in Restaurants Restaurantmanagement: Restaurantmanagement: • Banketwesen; Bar: Ausstattung, Barstock, Arbeitsabläufe, Abrechnung; Standardcocktails • Getränkekarten, Gästeberatung und Verkaufsgespräch; Beschwerdemanagement Fachdidaktik: • Konzeption, Erprobung und Bewertung unterschiedlicher methodischer Zugänge bei der Planung von Unterrichtssequenzen unter didaktischer Begleitung • Fach- und Abschlussprüfungen als fachdidaktische Herausforderung Schulpraktische Studien: • Reflexion von verschiedenen Verfahren und Interaktionen durch Beobachtung und Analyse				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • planen Speisen bzw. Menüs für die Großküche und bereiten diese mit Hilfe von Mitarbeiter/Innen und unter Berücksichtigung grundlegender Managementaufgaben fachgerecht zu. • erstellen Menüs, bereiten anspruchsvolle Speisen unter Berücksichtigung von Ernährungstrends und Anforderungen an eine zeitgemäße Ernährung zu. • zeigen Kompetenzen im Umgang mit Gästen und deren Beratung. • planen Unterrichtssequenzen unter besonderer Berücksichtigung von Abschlussprüfungen und führen diese durch.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 724 EP W1	Modulthema: Ernährungspsychologie - Basis für Ernährungsberatung			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 4	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul nein nein ja		Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein		
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 04, 721 EP 05, 722 EP 03, 722 EP 05, 723 EP 04, 723 EP 05, 724 EP 04, 724 EP 05, 725 EP 03 a-c, 725 EP 04, 725 EP 05, 726 EP 03 a) - c), 726 EP 04, 726 EP 05,				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden vertiefen ihre ernährungspsychologisches Wissen und transferieren dieses situationsgerecht in individuelle Beratungssituationen. Sie stellen Verbindungen zwischen fachwissenschaftlichen Disziplinen her, zeigen tieferes Verständnis für Problembereiche der Ernährung und entwickeln zu deren Lösung wissenschaftlich fundierte Handlungsstrategien. Sie zeigen Fähigkeit zur Reflexion ihrer Wissenskompetenzen und entwickeln Bereitschaft und Fähigkeiten zur laufenden Aktualisierung und kritischen Bewertung. Sie entwickeln ein Sensorium für den Umgang mit Betroffenen.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Ernährungspsychologie • Ernährungs-, Ess- und Trinkverhalten aus psychologischer Sicht • Grundlegende Ergebnisse aus der Verhaltensforschung als Basis für eine kompetente Ernährungsberatung • Verhaltensanalyse, Gesprächsführung, Beratungstechniken • Fachdidaktische Umsetzung in verschiedenen Situationen der Ernährungsberatung. 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • analysieren das Ernährungsverhalten Betroffener. • führen ein Beratungsgespräch unter Berücksichtigung fachwissenschaftlicher und psychologischer Kriterien durch. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

724 EP W1	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Ernährungspsychologie - Basis für Ernährungsberatung														
Ernährungspsychologie		1,00					VO	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
Ernährungspsychologie		1,00					SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
Verhaltenspsych. u. Beratungskomp.		1,00					SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
Ernährungswissenschaft			1,00				SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
Fachdidaktik			2,00				UE	1,000		1,000	12,00	38,00	2,00	
Summe		3,00	3,00					5,000		5,000	60,00	90,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 725 EP 01	Modulthema: Wissenschaft und Forschung 1			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 5
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 723 EP 01; 726 EP 01				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden zeigen Fähigkeiten sich selbstständig in Einzel- oder Partnerarbeit mit einem Thema ihres Berufsfeldes unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Kriterien auseinander zu setzen und entwickeln die Grob- und Feinstruktur für die Bachelorarbeit. Sie wenden elementare wissenschaftliche Arbeitsschritte bei der Erstellung einer Bachelorarbeit an.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Formaler Aufbau einer Bachelorarbeit • Planung der einzelnen Schritte für die Erstellung einer Bachelorarbeit • Formulierung von Forschungsfragen/Hypothesenbildung • Entwicklung eines geeigneten Forschungsdesigns • Recherchen wissenschaftlicher Quellen • Wissenschaftliche Schreibkompetenz und Vertiefung kritischer Textanalyse • Darstellen, Problematisieren, Begründen von Meinungen unter Anwendung verschiedener Argumentationsformen • Datenerhebung unter wissenschaftlichen Bedingungen 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • erstellen ein Exposé mit einem entsprechenden Forschungsdesign. • recherchieren, bewerten und interpretieren Fachliteratur. • zeigen Fähigkeiten für eine wissenschaftliche Textproduktion. • erheben Daten und stellen diese dar, analysieren und interpretieren sie. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

725 EP 01	Wissenschaft und Forschung 1	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE/MT	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
	Angewandte Humanwissenschaften	1,50					SE	1,000		1,000	12,00	25,50	1,50	
	Bachelorarbeit					4,50	MT		3,000	3,000	36,00	76,50	4,50	
	Summe	1,50				4,50		1,000	3,000	4,000	48,00	102,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

MT Mentoring

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 725 EP 02	Modulthema: Projekt- und Eventmanagement			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 5
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 722 EP 03				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele:				
<p>Die Studierenden erwerben Wissenskompetenzen über die Planung, Durchführung, Evaluierung und Präsentation von Projekten/Events im schulischen und außerschulischen Bereich und Handlungsstrategien, um themenbezogene Veranstaltungen im schulischen und außerschulischen Bereich unter Berücksichtigung arbeitswissenschaftlicher Grundlagen und Managementanforderungen umzusetzen. Sie erhalten einen Überblick über aktuelle Konzepte im Tourismus-, Wellness-, Kultur- und Ernährungsbereich und setzen sich mit grundlegenden gesetzlichen Vorschriften und professionellen Durchführungsstrategien auseinander und sind in der Lage Projekte zu entwickeln, steuern, dokumentieren und präsentieren und alle damit verbundenen Organisationsaufgaben fachgerecht zu erledigen. Sie erkennen projektorientierten Unterricht als berufs- und lebensnahe Unterrichtsform und als geeignete Möglichkeit unverzichtbare Basiskompetenzen für den notwendigen lebenslangen Lernprozess ihrer Schüler/innen zu fördern.</p>				
Bildungsinhalte:				
<p>Projektmanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektplanung, -durchführung, -evaluierung, -visualisierung und -präsentation • Steuerung und Dokumentation von Projekten <p>Eventmanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veranstaltungsformen, Veranstaltungsmanagement, Festivals als touristische Leistungsangebote • Events im Tourismus und Wellnessbereich im F&B-Bereich: Marketing, Entwicklung, Durchführung, Evaluierungen • Planung, Organisation und Umsetzung von Outside-Catering; verkaufsfördernde Maßnahmen; Controlling <p>Betriebs- und Officemanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisationsmodelle bei Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben • Verwaltung, einschlägiger Schriftverkehr, Gästeberatung und -betreuung an der Rezeption • Grundlagen der Kostenrechnung, Kontroll- und Abrechnungsmethoden <p>Didaktik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektunterricht als Unterrichtsmodell: Grundlagen, Planung 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:				
<p>Die Studierenden ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • planen ein fachspezifisches Projekt unter Berücksichtigung aller relevanter Komponenten, führen es durch, präsentieren und evaluieren dieses und zeigen dabei neben spezifischen fachlichen Kompetenzen die Fähigkeit zu vernetztem Denken. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 725 EP 03 a)	Modulthema: Päd. Rahmenbedingungen individueller Ernährungskonzepte			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 5	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul nein ja nein		Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein		
Verbindung zu anderen Modulen: 722 EP 04; 724 EP 03; 724 EP W1; 725 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden bauen Wissen über Möglichkeiten und Grenzen der Verhaltensänderung auf und entwickeln theoriegeleitet Kompetenzen für die Durchführung von klientenzentrierten Beratungsgesprächen. Sie erwerben ein umfangreiches Wissen über zielgruppenorientierte Ernährung und zeigen Sicherheit im Umgang mit Fragen von Ratsuchenden und lernen verschiedene Kostformen kennen und beurteilen diese in Hinblick auf deren ernährungsphysiologische Auswirkungen bei unterschiedlichen Zielgruppen. Sie sind in der Lage Ernährungsanforderungen bei verschiedenen Personengruppen zu erkennen und präventive Ernährungspläne unter Einbeziehung des jeweiligen persönlichen Umsetzungspotentials zu erstellen. Sie setzen sich analytisch mit aktuellen Studien und Fachliteratur auseinander und bewerten deren Bedeutung kritisch und werden fähig, Empfehlungen und Begründungen für eine gute gesunde und umweltverträgliche Kost zu formulieren und zielgruppengerecht auszusprechen.				
Bildungsinhalte: Angewandte Psychologie: • Gesprächsführung und Kommunikation; klientenzentrierte Gespräche • Möglichkeiten und Grenzen der Einflussnahme auf Verhaltensänderungen insbesondere auf Ernährungsgewohnheiten • Gesundheit und soziale Kompetenz, Umgang mit Stress, Motivation und Verhaltensänderung Zielgruppenorientierte Ernährung: • Ernährungsberatung – Ernährungstherapie – Ernährungstraining; Ernährungsanamnese und Diagnose, Ernährungsanalyse, Erstellung von individuellen Ernährungsplänen für unterschiedliche Zielgruppen unter Berücksichtigung physiologischer Gegebenheiten und Gesundheitsstatus (Sport, Seniors, Schwangerschaft etc.) • Bewältigung spezifischer Belastungssituationen • Kostformen Fachdidaktik: • Konzeptionen und Durchführungsstrategien zu Unterrichtsmodellen zum Themenschwerpunkt des Moduls Schulpraktische Studien: • Durchführung und Evaluierung; Beratungsgespräche einschl. Evaluation				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • entwickeln Strategien zur Erreichung einer dauerhaften Veränderung des Ess- und Trinkverhaltens bei verschiedenen Zielgruppen als Präventivmaßnahme. • führen klientenzentrierte Beratungsgespräche und evaluieren diese durch Eigen- und Fremdbeobachtung. • führen Unterrichtssequenzen zum Themenschwerpunkt des Moduls reflektiert durch.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 725 EP 03 b)	Modulthema: Ernährungspädagogik für Jung und Alt			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 5
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul nein ja nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 722 EP 04; 724 EP 03; 724 EP W1; 725 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben Grundlagenwissen über die Gewohnheitsbildung und Ausprägung von Verhaltensweisen und erkennen, dass auch im Bereich der Ernährung und Essensgewohnheiten die Sozialisierung neben anderen Faktoren genau so Einfluss hat, wie der Umgang mit Belastungssituationen und die Verfügbarkeit von Bewältigungsstrategien. Sie gewinnen einen umfassenden Einblick in die Bildung und Veränderungsmöglichkeiten von Essgewohnheiten in allen Altersgruppen und reflektieren eigenes Ernährungsverhalten, erkennen die diversen Einflussfaktoren und entwickeln Konzepte für eine dauerhafte Verbesserung des eigenen und des Ernährungsverhaltens von Personen in verschiedenen Altersgruppen.				
Bildungsinhalte: Angewandte Psychologie: • Bildung von Essgewohnheiten, Gründe für gesundheitliches Risikoverhalten, Kriterien und Motivation für nachhaltige Verhaltensänderungen, Umgang mit Stress, Bewältigungsstrategien für Belastungssituationen Ernährungspädagogik für Jung und Alt: • Einflüsse auf das Ernährungsverhalten bei Jung und Alt • Voraussetzungen für eine Veränderung von Ernährungsgewohnheiten • Möglichkeiten und Maßnahmen für nachhaltige Veränderungen Fachdidaktik: • Entwicklung von Konzepten für schulische und außerschulische Maßnahmen zur Änderung von Essensgewohnheiten unter Berücksichtigung unterschiedlicher Alters- und Zielgruppen Schulpraktische Studien: • Umsetzung und Evaluierung der Konzepte in verschiedenen schulischen und auch außerschulischen Einrichtungen – vom Kindergarten bis zum Seniorenheim.				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • entwickeln Konzepte für schulische und außerschulische Maßnahmen zur nachhaltigen Änderung von Ernährungsgewohnheiten. • bewerben Konzepte, präsentieren diese verschiedenen Einrichtungen, führen sie durch und evaluieren auf Wirksamkeit bzw. den Verlauf und die Ergebnisse.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 725 EP 03 c)	Modulthema: Ernährung, Bewegung und Prävention			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 5
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul nein ja nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 722 EP 04; 724 EP 03; 724 EP W1; 725 EP 04				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden gewinnen einen umfassenden Einblick in die Entstehung und Veränderungsmöglichkeiten von Gewohnheiten in allen Altersgruppen und reflektieren eigenes Verhalten, erkennen diverse Einflussfaktoren und entwickeln Konzepte für eine dauerhafte Verbesserung sowohl des eigenen als auch jenen Verhaltens von Personen ihres Umfeldes und in verschiedenen Altersgruppen. Sie bauen Wissen über Möglichkeiten und Grenzen der Verhaltensänderung auf und entwickeln theoriegeleitet Kompetenzen für die Durchführung von klientenzentrierten Beratungsgesprächen. Sie erwerben ein umfangreiches Wissen und praktische Kenntnisse über den Stellenwert der Ernährung im Sport und bewegungsorientierte Gesundheitsförderung. Sie wissen über biologische und bewegungstechnische Grundlagen Bescheid und zeigen Sicherheit im Umgang mit Ratsuchenden.				
Bildungsinhalte: Angewandte Psychologie: • Erklärungsmodelle menschlichen Handelns, Persönlichkeitspsychologie, Entwicklungspsychologie, häufige Störungen und Abweichungen • Kriterien und Motivation für nachhaltige Verhaltensänderungen • Umgang mit Stress, Bewältigungsstrategien für Belastungssituationen Bewegung und Prävention: • Analyse funktionsgerechten Körpertrainings aus salutogenetischem Blickwinkel • Entwicklung und Verbesserung der Bewegungskoordination; Bedeutung der Koordinationsschulung für Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren Energiepunkte • Entspannungsmethoden, gesundheitsorientiertes Ausdauertraining, methodischer Aufbau • Bewegungsorientierte Gesundheitsförderung, Körperhaltungen und Bewegungsweisen im Alltag und Beruf; Ergonomietraining • Bewegung und Stoffwechsel; Ernährungsformen im Sport; Krankheit und Sport; Hungerast • Nahrungsergänzungsmittel im Sportbereich • Einfluss der Ernährung auf Heilungsprozesse bei Sportverletzungen Fachdidaktik: • Entwicklung von Konzepten für eine strukturierte Beratung Schulpraktische Studien: • Planung und Durchführung von Beratungsgesprächen				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • entwickeln theoriegeleitet Konzepte und zeigen die praktische Umsetzung für eine bewegungsorientierte Gesundheitsförderung und beurteilen diese mit wissenschaftlichen Argumenten in Hinblick auf Plausibilität und Brauchbarkeit. • führen klientenzentrierte Beratungsgespräche und evaluieren diese.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 725 EP 04	Modulthema: Prävention und Public Health			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 5
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 724 EP 04; 725 EP 03 a), 03 b), 03 c)				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben Grundlagenwissen über Zivilisationskrankheiten sowie daraus resultierende Sekundär- und Tertiärerkrankungen und wissen als Voraussetzung für präventive Maßnahmen über Ursachen, Symptome und Folgen von Zivilisationskrankheiten Bescheid. Sie entwickeln Handlungsstrategien für präventive Maßnahmen im Ernährungsbereich und erwerben Wissen über adäquate Diätkostformen und wissen über weltweite Epidemien insbesondere Gewichtsproblemen im Zusammenhang mit Ernährungsfehlern Bescheid und werden sich der daraus resultierenden gesundheitsökonomischen Folgen bewusst. Sie setzen sich reflektiert mit Handlungsstrategien für eine nachhaltige Änderung von Ernährungsgewohnheiten als präventive Maßnahme auseinander und entwickeln dafür Unterrichtssequenzen zur Umsetzung im schulischen und außerschulischen Bereich.				
Bildungsinhalte: Prävention von Zivilisationskrankheiten: <ul style="list-style-type: none"> • Übergewicht, Adipositas, Hyperlipidämie, Gicht, Rheuma, Diabetes Typ II • Prävention, Ursachen, Symptome • Entstehung von Sekundär- Tertiärerkrankungen • praxisbezogene Richtlinien zu entsprechenden Diätkostformen Public Health: <ul style="list-style-type: none"> • Grundbegriffe der Epidemiologie • epidemiologische Studientypen, Stufen der Prävention • Adipositas als weltweite Epidemie und deren gesundheitsökonomische Folgen Ernährungswissenschaft: <ul style="list-style-type: none"> • Regulation der Nahrungsaufnahme, Hormone als Stoffwechselregulatoren Fachdidaktik: <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung von Unterrichtssequenzen unter besonderer Berücksichtigung von Beratungseinheiten Schulpraktische Studien: <ul style="list-style-type: none"> • Durchführung, Reflexion durch Fremd- und Eigenbeobachtung 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln praxisorientierte Empfehlungen zur Prävention von verschiedenen Zivilisationskrankheiten. • wenden in Fach- bzw. Beratungsgesprächen die verschiedenen Fachbegriffe der Epidemiologie richtig an und begründen ihre Empfehlungen für diverse Diätkostformen fachlich korrekt. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 725 EP 05	Modulthema: Zielgruppenorientiertes Küchen- und Restaurantmanagement			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 5	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein		Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein		
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 05; 722 EP 05; 723 EP 03; 724 EP 05; 726 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben Fachkompetenzen für die Planung, Zubereitung, Präsentation mehrgängiger Menüs und spezieller Speisen unter besonderer Berücksichtigung spezifischer Zielgruppen und Diätkostformen. Sie können nach Gesichtspunkten einer bedarfsgerechten gesundheitsfördernden Ernährung, den speziellen Bedürfnissen, Wünschen und Lebensbedingungen des Einzelnen und gemäß Umsetzbarkeit für den Ernährungsalltag fachspezifische Empfehlungen geben und diese auch küchentechnisch umsetzen. Sie erwerben Wissen und Fähigkeiten für eine fachkompetente Betreuung bzw. Bewirtung von Gästen in Restaurant und Bar und entwickeln Handlungsstrategien für eine erfolgreiche Kostumstellung unter besonderer Berücksichtigung von Betroffenen der individuellen Altersgruppen und planen diese für Unterrichtssequenzen ein.				
Bildungsinhalte: Zielgruppenorientiertes Küchenmanagement: • Planung und Zubereitung von Speisen und Speisenfolgen für verschiedene Zielgruppen • Planung und Zubereitung von Speisen und Speisenfolgen nach Kriterien spezieller Diätkostformen Fachdidaktik: • Entwicklung von Unterrichtssequenzen mit der inhaltlichen Schwerpunktsetzung „Kostumstellung“ unter besonderer Berücksichtigung erzieherischer Aspekte • Neu fachdidaktische Konzeption von Übungsmöglichkeiten für Serviceunterricht Schulpraktische Studien: • Durchführung von Lehreinheiten und Reflexion				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • stellen Speisen und Speisenfolgen gemäß diätetischen Anforderungen für spezifische Zielgruppen her. • entwickeln Unterrichtssequenzen zum Themenschwerpunkt und setze diese reflektiert um.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 725 EP W1	Modulthema: Ernährungsbiographie und Gesundheitserziehung			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 3,00	Semester: 5
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul nein nein ja			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 04; 721 EP 05; 722 EP 04; 722 EP 03; 723 EP 04; 723 EP 05; 724 EP 04; 724 EP 05; 725 EP 03 a) - c); 725 EP 04; 725 EP 05; 726 E 03 a) - c); 726 EP 04; 726 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben grundlegende Fähigkeiten zur Erstellung von Ernährungsbiografien unter Berücksichtigung aktueller Erkenntnisse und zeigen Bereitschaft zum selbstständigen Bildungserwerb und reflektieren neue wissenschaftliche Erkenntnisse kritisch. Sie entwickeln Handlungsstrategien zur Implementierung eines tieferen Ernährungsbewusstseins als Basis für die Notwendigkeit der Erstellung dieser Ernährungsbiografien.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Essverhalten und dessen Ursachen • Ernährungsbiographien und deren wissenschaftliche und ernährungsspezifische Interpretation • Kriterien zur Verbesserung der individuellen Gesundheitssituation • Entwicklung von Handlungsstrategien unter Berücksichtigung fachdidaktischer und deren Umsetzung 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • erstellen Ernährungsbiografien, werten diese aus und zeigen konkrete Maßnahmen zur Verbesserung der individuellen Gesundheitssituation auf. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 726 EP 01	Modulthema: Wissenschaft und Forschung 2			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 6
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 723 EP 01; 725 EP 01				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden vertiefen ihre wissenschaftliche Methodenkompetenz und analysieren kritisch empirische Forschungsergebnisse. Sie vertiefen ihr Wissen hinsichtlich der inhaltlichen Komponenten der Bachelorarbeit und erweitern ihre Kommunikationskompetenz und präsentieren und diskutieren die Ergebnisse ihrer wissenschaftlichen Arbeit.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • wissenschaftliche Auseinandersetzung mit berufsfeldbezogenen Themen • Bearbeitung relevanter Themen mit wissenschaftlichen Methoden • Argumentation und Verteidigung • Literaturarbeit 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • schließen ihre Bachelorarbeit unter Berücksichtigung formaler und wissenschaftlicher Kriterien ab. • reflektieren ihre Erkenntnisse auf Basis eines komplexen Theorie-Praxis-Bezuges. • präsentieren ihre Bachelorarbeit. • argumentieren sachlich fundiert und legen die Bedeutung der Bachelorarbeit für das Berufsfeld kompetent dar. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

726 EP 01	Wissenschaft und Forschung 2	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE/MT	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
	Foschung im Berufsfeld	1,50					SE	1,000		1,000	12,00	25,50	1,50	
	Bachelorarbeit					4,50	MT	3,000		3,000	36,00	76,50	4,50	
	Summe	1,50				4,50		4,000		4,000	48,00	102,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

MT Mentoring

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 726 EP 02	Modulthema: Schulpraktikum			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 6
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: alle Module mit schulpraktischen Studienanteilen				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden planen Unterricht sachlich und didaktisch, führen Unterricht durch und überprüfen seine Wirksamkeit. Sie stellen sich auf neue Unterrichtssituationen flexibel ein und finden durch Eigen- und Fremdbeobachtung zu einem Selbstverständnis für ihre Lehrer/innenrolle und die Notwendigkeit der persönlichen Weiterentwicklung.				
Bildungsinhalte: • Professionalisierungskontinuum: Lehrer/in werden als lebenslanger Prozess • Beobachtungs- und Reflexionskompetenz als Voraussetzungen für Lernprozesse				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • planen Unterricht selbstständig und setzen diesen reflektiert um. • zeigen Beobachtungs- und Reflexionskompetenzen und entwickeln eigenen Unterricht weiter.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

726 EP 02	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Reflexionskompetenz als Professionalisierungsmerkmal		1,00					SE	0,500	1,000	1,500	18,00	7,00	1,00	
Schulpraktische Studien				5,00			UE	1,000	2,000	3,000	36,00	89,00	5,00	
Summe		1,00		5,00				1,500	3,000	4,500	54,00	96,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften
 FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik
 SP Schulpraktische Studien
 ES Ergänzende Studien
 BA Bachelorarbeit

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 726 EP 03 a)	Modulthema: Heterogenität als pädagogische Herausforderung			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester:	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul nein ja nein		Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein		
Verbindung zu anderen Modulen: 722 EP 01; 723 EP 02; 724 EP 02; 724 EP 04; 725 EP 03 a) + b)				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden werden sich als Lehrer/innen in Erfüllung ihres gesamtheitlichen Bildungsauftrages der Verantwortung für die Förderung individueller Lernprozesse einzelner Schüler/innen bewusst und erwerben Wissen und Kompetenzen im Umgang mit Heterogenität, akzeptieren diese als Normalfall und nehmen deren Herausforderungen an. Sie erwerben Wissen über Möglichkeiten der individuellen Lernförderung bei Leistungsschwächen sowie bei individuellen Begabungen und setzen sich mit der Zusammensetzung von Klassen auseinander und erwerben Kompetenzen für individualisierenden Unterricht als Maßnahme zur Förderung. Sie verstehen die Alltagsproblematik von Betroffenen durch den Einfluss neuer Medien und entwickeln Handlungsstrategien für eine bessere Bewältigung dieser spezifischen Situationen.				
Bildungsinhalte: Angewandte Humanwissenschaften: • Neue Lehr- und Lernkultur • Heterogenität als Normalfall in Schulklassen • Heterogenität und Formen der Begegnung: Differenzierung und Individualisierung • Förderung individueller Begabungen als pädagogische Notwendigkeit Fachwissenschaft: • Unterschiedliche diätetische und individuelle Ernährungserfordernisse • Problematik der Lebensmittelbeschaffung und Speisenzubereitung bei einer eingeschränkten Lebensmittelauswahl Heterogenität und Individualisierung: • Unterrichtsmodelle für Unterricht in heterogenen Klassen, schülerzentrierte und handlungsorientierte Unterrichtsformen Schulpraktische Studien: • Konzeption von Unterrichtssequenzen für heterogenen Klasse und reflektierte Durchführung				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • beschreiben Kriterien einer neuen Lehr- und Lernkultur als Voraussetzung für gelingende Lernprozesse in heterogenen Lerngruppen. • entwickeln didaktische Materialien zur Unterstützung von individuellen Lernprozessen aller Lernenden unter besonderer Berücksichtigung des Themenschwerpunktes "individuelle Ernährungsbedürfnisse". • weisen Kenntnisse über die Bedeutung und Möglichkeiten diagnostischer Verfahren zur Erkennung individueller Leistungspotentiale nach. • planen individualisierenden Unterricht unter Berücksichtigung unterschiedlicher Eingangsvoraussetzungen für heterogene SchülerInnengruppen und führen diesen reflektiert durch. • wenden geeignete Methoden für einen individualisierenden Unterricht an und reflektieren deren Wirksamkeit auf die Steuerung von Lernprozessen.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

726 EP 03 a)	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		WP	HW	FW/FD	SP	ES			BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Heterogenität als pädagogische Herausforderung															
Angewandte Humanwissenschaft			2,50					SE	1,000		1,000	12,00	50,50	2,50	
Fachwissenschaftlicher Schwerpunkt				1,00				SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
Heterogenität - Individualisierung						1,00		UE	1,500		1,500	18,00	7,00	1,00	
Schulpraktische Studien					1,50			UE	0,500		0,500	6,00	31,50	1,50	
Summe			2,50	1,00	1,50	1,00			4,000		4,000	48,00	102,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 726 EP 03 b)	Modulthema: Diversität und interkulturelle Pädagogik			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 6
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul nein ja nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 724 EP 02; 725 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden entwickeln Wertschätzung gegenüber anderen Kulturkreisen und werden sensibel für Genderfragen. Sie erwerben Wissen über den Umgang mit Diversität (Geschlecht, sozialer Hintergrund, Herkunftsländer, Kulturen) und erfassen die Bedeutung einer interkulturellen und gendergerechten Erziehung für die Entwicklung der Gesellschaft. Sie setzen sich mit Kultur-, Wert- und Sozialsystemen anderer Kulturkreise und der Genderproblematik auseinander und entwickeln in deren Aufarbeitung eine Kultur des Dialogs bzw. Dissenses und wissen über die Bedeutung einer gendergerechten Didaktik Bescheid und zeigen Fähigkeiten und Bereitschaft zur Umsetzung im Unterricht. Sie nützen die Verschiedenheit der Schüler/innen (religiöse, kulturelle, sozialer Hintergrund, Geschlecht, Herkunftsländer) als Basis für die Gestaltung von Lernprozessen und erhalten Einblick in die verschiedenen Esskulturen, entwickeln Wertschätzung gegenüber anderen Kulturkreisen.				
Bildungsinhalte: Angewandte Humanwissenschaften: • Bildung und Bildungssysteme im internationalen Vergleich; Bildungsprojekte im Berufsbildungsbereich • Grundlagen und Elemente kultureller Prozesse, Theorien des interkulturellen Lernens, Besonderheiten anderer Kulturkreise • Integrierte Kommunikations- und Konfliktlösungsmodelle Fachwissenschaft: • Esskulturen im Vergleich; Feste und Feiern anderer Kulturkreise • Spezifische Ernährungsgewohnheiten und Speisen insbesondere in MigrantInnenländern • Geschlechtsspezifische Unterschiede Diversität: • Gender Studies, gendergerechte Pädagogik • Geschlechtersensible Didaktik/Fachdidaktik • Methoden und Medien Schulpraktische Studien: • Konzeption von Unterrichtssequenzen für heterogene Klassen und reflektierte Durchführung				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • wenden ihr Wissen in Bezug auf Diversität und deren Auswirkungen in konkreten Situationen an. • beschreiben Merkmale von Diversität und deren Auswirkungen auf Schule und Unterricht. • verfügen über Methoden für geschlechtersensible Pädagogik und wenden diese reflektiert an. • entwickeln Konzepte für interkulturelles und geschlechtergerechtes Lernen und setzen diese in der Schulrealität reflektiert um.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

726 EP 03 b)	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		WP	HW	FW/FD	SP	ES			BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Diversität und interkulturelle Pädagogik															
Angewandte Humanwissenschaft			2,50					SE	1,000		1,000	12,00	50,50	2,50	
Fachwissenschaftlicher Schwerpunkt				1,00				SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
Diversität						1,00		UE	1,500		1,500	18,00	7,00	1,00	
Schulpraktische Studien					1,50			UE	0,500		0,500	6,00	31,50	1,50	
Summe			2,50	1,00	1,50	1,00			4,000		4,000	48,00	102,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 726 EP 03 c)	Modulthema: Erwachsenenpädagogik			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 6
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul nein ja nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 725 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erkennen die Notwendigkeit eines professionellen Wissensmanagements in einer von Wandel geprägten Zeit und erwerben Wissen über Fort- und Weiterbildungssysteme und über Grundlagen der Erwachsenenpädagogik. Sie werden fähig, erwachsenengerechte Unterrichtskonzepte zu entwickeln und dabei die Besonderheiten der Lern- und Leistungsfähigkeit von Erwachsenen zu berücksichtigen. Sie setzen Motivationstechniken und lernunterstützende Maßnahmen zur Aufrechterhaltung der Lernbereitschaft und –fähigkeit ein, um den notwendigen lebenslangen Lernprozess von Erwachsenen zu initiieren und zu unterstützen. Sie erkennen, dass die Aus-, Fort- und Weiterbildung von Erwachsenen besonderer Unterrichtsformen sowie begleitender und unterstützender Maßnahmen bedarf und werden bereit und fähig besondere Bedürfnisse und Fähigkeiten der Mitglieder von Lerngruppen wahrzunehmen und Gruppenentwicklungsprozesse zu steuern. Sie bereiten aktuelle Schwerpunktthemen für Unterrichtseinheiten in der Erwachsenenbildung und für Beratungssituationen auf.				
Bildungsinhalte: Angewandte Humanwissenschaften: • Grundlagen der Erwachsenenpädagogik; berufsorientierte Aus-, Fort- und Weiterbildungssysteme in Österreich und in der EU • Wissensmanagement: Wissenskommunikation, -präsentation, -nutzung, -generierung • Lern- und Leistungsfähigkeit von Erwachsenen • Persönlichkeitsmerkmale von Beratungspersonen; personenzentrierte Gesprächsführung Erwachsenenpädagogik: • konstruktivistische Lernkonzepte in der Erwachsenenbildung, spezielle Methoden der Erwachsenenbildung, motivationale Besonderheiten Organisatorische Konzepte und Unterrichtsformen in der Erwachsenenpädagogik, begleitende und unterstützende Maßnahmen Fachwissenschaften: • Aktueller fachwissenschaftlicher Schwerpunkt und/oder Lehren und Lernen mit elektronischen Medien Schulpraktische Studien: • Aufbau von Sequenzen für die Erwachsenenbildung (mehrstündige bis mehrtägige Seminare) und spezifischen Beratungsgesprächen sowie deren reflektierte Durchführung				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • entwickeln fachdidaktische Strategien für die Erwachsenenbildung, bereiten dafür ein Schwerpunktthema lerner/innenorientiert auf, stellen diese mit entsprechenden Begründungen vor oder führen diese reflektiert durch. • bereiten Lerninhalte für Erwachsene mit elektronischen Medien auf und begleiten dadurch eingeleitete Lernprozesse erwachsenengerecht. • nehmen besondere Bedürfnisse und Fähigkeiten der Mitglieder von Lerngruppen Erwachsener wahr und steuern den Gruppenentwicklungsprozess.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

726 EP 03 c)	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		WP	HW	FW/FD	SP	ES			BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)
Erwachsenenpädagogik															
Angewandte Humanwissenschaft			2,50					SE	1,000		1,000	12,00	50,50	2,50	
Fachwissenschaftlicher Schwerpunkt				1,00				SE	1,000		1,000	12,00	13,00	1,00	
Erwachsenenpädagogik						1,00		UE	1,500		1,500	18,00	7,00	1,00	
Schulpraktische Studien					1,50			UE	0,500		0,500	6,00	31,50	1,50	
Summe			2,50	1,00	1,50	1,00			4,000		4,000	48,00	102,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften
 FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik
 SP Schulpraktische Studien
 ES Ergänzende Studien
 BA Bachelorarbeit

LV Lehrveranstaltung
 VO Vorlesung
 WP Wahlpflichtmodul
 SÜ studienübergreifendes Modul
 SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung
 SE Seminar
 WM Wahlmodul

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 726 EP 04	Modulthema: Professionalisierung in der Fachtheorie der Ernährungspädagogik			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 6
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul ja nein nein			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 722 EP 03; 722 EP 04; 724 EP W1; 725 EP 03 a)				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben grundlegende Fachkenntnisse über den Stoffwechsel der Hauptnährstoffe, verstehen die biochemischen Zusammenhänge und wissen über häufige Stoffwechselerkrankungen sowie über Allergien und Intoleranzen Bescheid. Sie begreifen Krebs als multikausale Erkrankung, erwerben Wissen über Möglichkeiten zur Krebsprävention und können dieses umsetzen bzw. entsprechende diätetische Maßnahmen ergreifen. Sie sind in der Lage betroffenen Menschen diätetische Maßnahmen zu erklären und praxisbezogene Tipps zu geben und begreifen Ernährungsökologie und Welternährung als zusammenhängende und komplexe Materien und sind in der Lage sich damit nach neuesten Erkenntnissen, zukunftsorientiert und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zeigen Bereitschaft ihrem Erziehungsauftrag in der Schule gerecht zu werden.				
Bildungsinhalte: Ernährungswissenschaft: • Stoffwechsel der Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße • Stoffwechselerkrankungen, Hungerstoffwechsel Ernährung im Fokus: • Krebsprävention lt. World Cancer Research Fund; Ursachen von Krebs • Diätetische Maßnahmen bei versch. Erkrankungen • Kritisches Lesen und Bewerten von Publikationen zu versch. Diäten • Störungen des Gastrointestinaltrakts Ernährungsökologie: • Grundsätze für eine nachhaltige und ökologische Ernährung; Ernährung und Umweltschutz • Ernährungsempfehlungen im ökologischen Spannungsfeld • Welternährung: Nahrungsüberfluss und Nahrungsmangel; Komplexität ökologischer Zusammenhänge • Problembereiche: Tierfutter, Biosprit u. a.				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • beschreiben Krankheitsbilder und deren mögliche Ursachen und entwickeln Ernährungsempfehlungen zur Prävention. • entwickeln motivierende Handlungsstrategien zur Umsetzung von Empfehlungen. • diskutieren und analysieren Erfolge bzw. Misserfolge von „Wunderdiäten“ auf sachlicher Ebene und theoriegeleitet.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

726 EP 04	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	
Professionalisierung in der Fachtheorie der Ernährungspädagogik														
Ernährungswissenschaft			1,50				VO	1,000			1,000	12,00	25,50	1,50
Ernährung im Fokus			1,50				V/M	1,000	1,000	2,000	24,00	13,50	1,50	
Ernährungsökologie					2,00		UE	1,500		1,500	18,00	32,00	2,00	
Berufspraxis				1,00			MT		1,000	1,000	12,00	13,00	1,00	
Summe			3,00	1,00	2,00			3,500	2,000	5,500	66,00	84,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit

LV Lehrveranstaltung
VO Vorlesung
WP Wahlpflichtmodul
SÜ studienübergreifendes Modul
SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung
SE Seminar
WM Wahlmodul

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 726 EP 05	Modulthema: Professionalisierung in der Fachpraxis der Ernährungspädagogik			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS		Modulverantwortliche/r:		
Studienjahr:		ECTS-Credits: 6,00	Semester: 6	
Dauer und Häufigkeit des Angebots:		Niveaustufe (Studienabschnitt):		
Kategorie: Pflichtmodul ja	Wahlpflichtmodul nein	Wahlmodul nein	Kategorie: Basismodul ja	Aufbaumodul nein
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 05; 722 EP 05; 723 EP 03; 723 EP W1; 724 EP 05; 725 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden zeigen Bereitschaft und Fähigkeit zur professionellen Weiterentwicklung, analysieren dafür ihren Wissensstand und ihre küchen- und serviertechnischen Kompetenzen, erstellen ein adäquates Schwerpunktprogramm, setzen dieses um und vertiefen und verbreitern so ihre Fach-kompetenzen. Sie analysieren Komponenten der Gesundheitsförderung, erfassen deren Bedeutung und entwickeln Maßnahmen zur professionellen Umsetzung und stellen begründete Zusammenhänge zwischen geistiger Leistungsfähigkeit und Ernährung bzw. Lebensstil her und vernetzen Wissensgebiete entwickeln Unterrichtssequenzen zu aktuellen Themen und bereiten Inhalte schüler/innengerecht auf.				
Bildungsinhalte: Küchen- und Restaurantmanagement: • ausgewählte Gebiete nach Festlegung durch die Studierenden Angewandte Gesundheitsförderung: • Ebenen: Primär-, Sekundär- und Tertiärerkrankungen • Bedeutung betrieblicher und schulischer Gesundheitsförderung und konkrete Maßnahmen zur Umsetzung • Zusammenhang zwischen Ernährung, Lebensstil und geistiger Leistungsfähigkeit (Brainfood) • Nutrigenomicprojekte und –forschung, Aktuelles im Bereich Ernährung: • Individuelle Schwerpunktsetzungen • Analyse aktueller Publikationen • Auswirkungen von Werbung auf das Konsum- und Ernährungsverhalten Fachdidaktik: • Aktualität, Berufs- und Lebensnähe als Unterrichtsprinzip • Professionalisierungskontinuum – Evaluierung als Voraussetzung für individuelle Weiterentwicklung				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... • zeigen Fachkompetenz in spezifischen Bereichen des Küchen- und Restaurantmanagements. • analysieren aktuelle Konzepte zur Gesundheitsförderung und bereiten diese fachlich fundiert für eine Umsetzung in Schule und Umfeld auf. • planen Aktualitäten in ihre Unterrichtskonzepte ein, bereiten diese schüler/innenorientiert auf und zeigen neben Spontanität auch Lebens- und Praxisnähe.				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

726 EP 05		Studienfachbereiche ECTS					ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits	
		HW	FW/FD	SP	ES	BA			VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)		unbetreutes Selbststudium
Professionalisierung in der Fachpraxis der Ernährungspädagogik															
	Ausgewählte Gebiete der Speisenzubereitung		1,00				UE	1,500		1,500		18,00	7,00	1,00	
	Ausgewählte Gebiete des Restaurantmanagements		1,00				UE	1,000		1,000		12,00	13,00	1,00	
	Angewandte Gesundheitsförderung		1,00				UE	1,000		1,000		12,00	13,00	1,00	
	Aktuelles im Bereich Ernährung		1,00				UE	1,000		1,000		12,00	13,00	1,00	
	Fachdidaktik		2,00				UE	1,000		1,000		12,00	38,00	2,00	
	Summe		6,00					5,500		5,500		66,00	84,00	6,00	

Legende:

HW Humanwissenschaften

FW/FD Fachwissenschaften und Fachdidaktik

SP Schulpraktische Studien

ES Ergänzende Studien

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung

VO Vorlesung

WP Wahlpflichtmodul

SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung

SE Seminar

WM Wahlmodul

Modulbeschreibung		PHT	Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS	
Kurzzeichen: 726 EP W1	Modulthema: Kreatives Kochen			
Studiengang: Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS			Modulverantwortliche/r:	
Studienjahr:			ECTS-Credits: 6,00	Semester: 6
Dauer und Häufigkeit des Angebots:			Niveaustufe (Studienabschnitt):	
Kategorie: Pflichtmodul Wahlpflichtmodul Wahlmodul nein nein ja			Kategorie: Basismodul Aufbaumodul ja nein	
Verbindung zu anderen Modulen: 721 EP 05; 722 EP 05; 723 EP 03; 723 EP W1; 724 EP 05; 725 EP 05				
Bei studienübergreifenden Modulen: Studienkennzahl: Studiengangstitel/Lehrgangstitel: Modulkurzzeichen:				
Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Bildungsziele: Die Studierenden erfassen die Bedeutung einer interkulturellen Erziehung für die Entwicklung der Gesellschaft und erwerben umfassendes Wissen über Sitten, Gebräuche und Essgewohnheiten unterschiedlicher Kulturen und vertiefen und erweitern so ihre Handlungskompetenzen im Umgang mit Schüler/Innen aus anderen Kulturkreisen als wesentliche Grundvoraussetzung für interkulturelles Lernen und begreifen die kulturelle Heterogenität und Diversität (Alter, Essgewohnheiten ...) als Normalität und als pädagogische Herausforderung. Sie entwickeln Wertschätzung gegenüber anderen Wert- und Sozialsystemen und dafür erforderliche Handlungsstrategien.				
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen und Elemente kultureller Prozesse, Besonderheiten anderer Kulturkreise • interkulturelle Pädagogik in der beruflichen Bildung • Sitten, Gebräuche, Essgewohnheiten von MigrantInnen • Zubereitung von Speisen unter besonderer Berücksichtigung interkultureller, altersgemäßer und gesundheitsspezifischer Aspekte • Erstellung, Planung und Umsetzung von Kochprogrammen für verschiedenen Adressatengruppen unter besonderer Berücksichtigung ernährungserzieherischer Komponenten • unterschiedliche Lebensweisen als Beitrag zur Gesundheit unter besonderer Berücksichtigung der Welternährungssituation • Fachdidaktische Aufbereitung spezifischer Unterrichtskonzepte 				
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Studierenden ... <ul style="list-style-type: none"> • zeigen umfassende Sozial- und Personalkompetenzen im Umgang mit unterschiedlichen Bevölkerungsgruppen. • setzen unter Berücksichtigung kultureller, altersgemäßer und ethisch begründeter Lebensweisen Ernährungskonzepte um und bereiten spezifische Speisen zu. • entwickeln fachdidaktische Konzepte und Handlungsstrategien zur Umsetzung im Unterricht. 				
Literatur: Wird von der/dem Vortragenden zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.				
Lehr- und Lernformen:				
Leistungsnachweise: Erfüllung der Studienanforderungen laut Modulanforderungen. Diese werden den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekannt gegeben.				
Sprache(n): Deutsch				

Prüfungsordnung für die sechssemestrigen Studiengänge an der Pädagogischen Hochschule Tirol

§ 1 Rechtsgrundlagen

Die Prüfungsordnung wird gemäß den Bestimmungen des Hochschulgesetzes 2005 und der Hochschul-Curriculaverordnung 2006 erlassen.

Die Prüfungsanforderungen der einzelnen Lehrveranstaltungen bzw. Module sind auf die für das jeweilige Modul bzw. den Studiengang gültigen (Teil)Kompetenzen so abzustimmen, dass die in §3 Abs 1 der Hochschul-Curriculaverordnung genannte Kompetenzorientierung des Studiums gewährleistet ist. Die Arten der Leistungsfeststellung haben die differenzierte Einschätzung der Kompetenzentwicklung der Studierenden zu ermöglichen.

§ 2 Geltungsbereich

Diese Prüfungsordnung gilt für die sechssemestrigen Bachelor Studiengänge an der Pädagogischen Hochschule Tirol.

§3 Art und Umfang der Prüfungen und wissenschaftlich berufsfeldbezogenen Arbeiten

Der erfolgreiche Abschluss des ersten Studienabschnittes (positive Beurteilung der Basismodule Schulpraxis: 751NSP1; 752NSP2, und positive Beurteilung der Wahlpflichtmodule Deutsch: 751NDE1, 752NDE1 oder Englisch: 751NEN1, 752NEN1 oder Mathematik: 751NMA1, 752NMA1) ist Voraussetzung für die Zulassung zum zweiten Studienabschnitt (vgl. § 8 Abs. 2 HCV) von Bachelorstudien, die vor dem 1. Oktober 2013 begonnen wurden. Bachelorstudien, die ab dem 1. Oktober 2013 beginnen, sind nicht in Studienabschnitte gegliedert.

Jedes Modul ist mit einer in den jeweiligen Modulbeschreibungen angegebenen Art von Leistungsfeststellung (Modulprüfung) abzuschließen. Die Leistungsfeststellung zertifiziert die in den jeweiligen Modulen festgelegten (Teil)-Kompetenzen.

Folgende Arten von Leistungsnachweisen für den Abschluss eines Moduls sind vorgesehen:

- Kommissionelle schriftliche Modulprüfung im Ausmaß von mindestens 45 Minuten bis zu maximal 135 Minuten
- Kommissionelle mündliche Modulprüfung im Ausmaß von mindestens 15 Minuten bis zu maximal 30 Minuten
- Kommissionelle praktische Modulprüfung im Ausmaß von bis zu 8 UE
- Schriftliche Modularbeit 1
- Leistungsfeststellung mit 2 kompetenzorientierten Beurteilungskomponenten 2
- Leistungsfeststellung mit 3 kompetenzorientierten Beurteilungskomponenten³
- Schriftliche oder mündliche Modulprüfung (Wahlmöglichkeit durch die Studierenden)
- Modul-Präsentation 4

§ 4 Anmeldeerfordernisse und Anmeldeverfahren

Die Studierenden haben sich zu den in PH Online vorgegebenen Terminfristen für die Modulprüfungen in PH online anzumelden und im Falle der Verhinderung auch wieder vor Prüfungsbeginn abzumelden. Ohne elektronische Anmeldung kann die Modulprüfung nicht abgelegt werden. Die Zulassung zur Prüfung erfolgt durch den Modulverantwortlichen/durch die Modulverantwortliche.

¹ Eine schriftliche Modularbeit bezieht sich auf alle Teilbereiche des Moduls und wird entsprechend den Anforderungen, festgelegt durch alle am Modul beteiligten DozentenInnen, abgefasst

² Für diese Art von Leistungsfeststellung werden zwei verschiedene Beurteilungsinstrumente verwendet, um die im Modul vorgesehenen unterschiedlichen Kompetenzen zu zertifizieren

³ Für diese Art von Leistungsfeststellung werden drei verschiedene Beurteilungsinstrumente verwendet, um die im Modul vorgesehenen unterschiedlichen Kompetenzen zu zertifizieren

⁴ Eine Modulpräsentation bezieht sich auf alle im Modul vorgesehenen Bereiche und wird entsprechend der Vorgaben und den Anforderungen der am Modul beteiligten DozentenInnen durchgeführt

§ 5 Durchführung von Modulprüfungen und Voraussetzungen zur Zulassung zu Modulprüfungen

1. Der Modulverantwortliche/Die Modulverantwortliche hat die Studierenden zu Beginn des jeweiligen Semesters über die vorgesehenen Prüfungstermine zu informieren. Weiters hat jeder bzw. jede Modulverantwortliche die Studierenden über die Art und den Umfang der durch die Dozenten und Dozentinnen koordiniert festgelegten Leistungsfeststellung, die als Kompetenznachweis im Rahmen der Modulprüfung zu erbringen ist, bekanntzugeben. Der Modulverantwortliche/Die Modulverantwortliche informiert die Studierenden auch über die jeweiligen Teilnahmeverpflichtungen in den Lehrveranstaltungen sowie über die in den Lehrveranstaltungen vorgesehenen Leistungsfeststellungen.
2. Die Erfüllung der Anwesenheitsverpflichtungen für Seminare und Übungen und die erfolgreiche Teilnahme des bzw. der Studierenden an den jeweiligen Übungen und Seminaren sind am Ende jedes Moduls vom/von der Modulverantwortlichen in Kooperation mit den betreffenden Lehrenden zu bestätigen. Die Erfüllung der Anwesenheitsverpflichtung und die Bestätigung „Mit Erfolg teilgenommen“ sind Voraussetzung für die Zulassung der Modulprüfung.
3. Wird die Zulassung von der bzw. dem Modulverantwortlichen verweigert, kann von der bzw. dem betreffenden Studierenden ein Bescheid über die Nichtzulassung zur Modulprüfung bei dem für Studienangelegenheiten zuständigen Organ 1. Instanz verlangt werden. Gegen diesen Bescheid ist das Rechtsmittel der Beschwerde zulässig, die beim erlassenden Organ 1. Instanz innerhalb von 4 Wochen ab Zustellung einzubringen ist.
4. Für den Nachweis der in den Modulen zu erwerbenden Kompetenzen ist ein Leistungsnachweis in Form von einer Modulprüfung vorgesehen. Übungen und Seminare stellen integrierte Bestandteile von Modulen dar. Dabei gelten folgende Regelungen:
5. Modulprüfungen sind von mindestens zwei Lehrenden, die einen überwiegenden Anteil an der Vermittlung der Modulinhalte zwecks Kompetenzerwerb aufweisen, als abschließende Modulbeurteilung durchzuführen.
 - a. Festgestellte Leistungen werden mit der fünfstufigen Notenskala oder mit der Aussage „Mit Erfolg teilgenommen“ oder „Ohne Erfolg teilgenommen“ beurteilt.
 - b. Die Kompetenz/en eines Moduls wird/werden mit einer einzigen Modulbeurteilung zertifiziert. Diese ergibt sich innerhalb der für das jeweilige Modul vorgesehenen Art von Leistungsfeststellung. Die Modulprüfungen finden zeitnahe zur letzten Lehrveranstaltung, die für das jeweilige Modul vorgesehen ist, statt

- c. Die Überprüfung innerhalb des jeweiligen für das Modul vorgesehenen Leistungsnachweises wird bei Modulen, die 3 ECTS umfassen, von mindestens zwei Dozenten/Dozentinnen und bei Modulen, die 6 ECTS Punkte aufweisen, - wenn möglich – mit mindestens drei Dozenten/Dozentinnen – koordiniert durch den/die Modulverantwortliche(n) - durchgeführt. Die an der Leistungsbeurteilung beteiligten Lehrenden koordinieren die inhaltliche Abstimmung der relevanten Aufgabenstellungen für den Leistungsnachweis und beurteilen diese.
- d. Die Beurteilung der Modulleistungsfeststellung wird in PHOnline festgehalten.
- e. Dauer von Modulprüfungen: Die Gesamtdauer einer mündlichen Modulprüfung darf insgesamt 30 Minuten nicht überschreiten. Eine schriftliche Modulprüfung darf einen Zeitraum von maximal 135 Minuten nicht überschreiten. Für die Vorbereitung der mündlichen Modulprüfung ist ein Vorbereitungszeitraum von jeweils maximal 30 Minuten vorgesehenen.
- f. Über den Prüfungsverlauf einer Modulprüfung ist ein schriftliches Protokoll zu führen. In das Protokoll sind der Prüfungsgegenstand, der Ort und die Zeit der Prüfung, die Namen der Prüferinnen bzw. Prüfer oder Mitglieder der Prüfungskommission, die Namen der Studierenden bzw. des Studierenden, die gestellten Fragen, die erteilten Beurteilungen, die Gründe für eine negative Beurteilung sowie allfällige Vorkommnisse aufzunehmen. Die Gründe für die negative Beurteilung sind auf Antrag schriftlich mitzuteilen.
- g. Mündliche Modulprüfungen sind öffentlich. Der/die Vorsitzende kann jedoch Zuhörer bzw. Zuhörerinnen vom weiteren Verlauf der Prüfung ausschließen, wenn die ordnungsgemäße Ablauf einer Prüfung nicht gewährleistet ist.
- h. Für die Gestaltung bzw. Durchführung von Prüfungen bzw. anderen Leistungsnachweisen über Lehrveranstaltungen eines Moduls gelten die Lehrenden als bestellt, die im jeweiligen Modul unterrichten.

§ 6 Modulprüfungswiederholungen

1. Die Modulprüfung über die Studieneingangs- und Orientierungsphase darf gemäß § 41 Abs. 2 Hochschulgesetz 2005 nur zweimal wiederholt werden, wobei die letzte Wiederholung als kommissionelle Prüfung abzuhalten ist.
2. Bei negativer Beurteilung einer Modulprüfung durch „Nicht genügend“ oder „Ohne Erfolg teilgenommen“ stehen der/dem Studierenden gemäß §43 Abs 5 Hochschulgesetz 2005 insgesamt drei Wiederholungen zu.
3. Die Prüfungskommission für die dritte Wiederholung besteht aus drei vom Rektorat bestellten Lehrenden, wobei das Rektorat ein Mitglied zum Vorsitz der Prüfungskommission bestellt. Jedes Mitglied der Kommission hat bei der Beschlussfassung über die Benotung eine Stimme. Stimmenthaltung ist unzulässig. Die Beschlüsse werden mit Stimmenmehrheit gefasst.
4. Bei negativer Beurteilung der Schulpraktischen Ausbildung, die semesterweise an Praxisschulen absolviert wird, steht gemäß § 59 Abs. 2 Z 6 HG im ersten und zweiten Studiensemester keine, in den Folgesemestern nur eine Wiederholung zu. Bei negativer Beurteilung der Schulpraktischen Ausbildung des ersten oder zweiten Studiensemesters sowie bei insgesamt zweimaliger negativer Beurteilung der Schulpraktischen Ausbildung in den Folgesemestern gilt das Studium als vorzeitig beendet. Ein Verweis von der Praxisschule (z.B. auf Grund einer schwerwiegenden Pflichtverletzung) ist einer negativen Semesterbeurteilung gleichzuhalten.
5. In die Zahl der Wiederholungen ist gemäß §59 Abs 2 Ziffer 4 und Z 6 Hochschulgesetz 2005 auch die Zahl der Prüfungswiederholungen an anderen Pädagogischen Hochschulen einzurechnen.

§7 Generelle Beurteilungskriterien

1. Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums unter Berücksichtigung der in den Modulen ausgewiesenen (Teil)-Kompetenzen.
2. Die Leistungsfeststellung erfolgt innerhalb der für die jeweiligen Module im Curriculum vorgesehenen Leistungsbeurteilung. Als Übungen und Seminare ausgewiesene Lehrveranstaltungen werden durch Beobachtung der Leistungen in den Lehrveranstaltungen (lehrveranstaltungsimmanente Leistungsfeststellung), mit folgenden Hinweisen beurteilt „Mit Erfolg teilgenommen, oder „Ohne Erfolg teilgenommen“
3. *Der positive Erfolg von Prüfungen oder anderen Leistungsfeststellungen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten ist mit "Sehr gut" (1), "Gut" (2), "Befriedigend" (3) "Genügend" oder „Mit Erfolg teilgenommen“ (4), der negative Erfolg ist mit "Nicht genügend" (5) oder „Ohne Erfolg teilgenommen“ zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind unzulässig.*

4. Bei der Heranziehung der fünfstufigen Notenskala für die Beurteilung von Leistungsnachweisen gelten in der Regel folgende Leistungszuordnungen: Mit „Sehr gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und eigenständige adäquate Lösungen präsentiert werden. Mit „Gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und zumindest eigenständige Lösungsansätze angeboten werden. Mit „Befriedigend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt werden. Mit „Genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt werden. Mit „Nicht genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, die die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Genügend“ nicht erfüllen.
5. Wenn Leistungen mit der Beurteilung „Mit Erfolg teilgenommen“ oder „Ohne Erfolg teilgenommen“ zertifiziert werden, wird „Mit Erfolg teilgenommen“ beurteilt, wenn die in den Modulen beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt werden. Die negative Beurteilung „Ohne Erfolg teilgenommen“ erfolgt dann, wenn Leistungen die Erfordernisse für eine Beurteilung „Mit Erfolg teilgenommen“ nicht erfüllen.

§ 8 Beurkundung von Prüfungen

1. Beurteilungen von Lehrveranstaltungen sind der/dem Studierenden gemäß §46 des Hochschulgesetzes 2005 schriftlich zu bescheinigen.
2. Den Studierenden ist auf ihr Verlangen Einsicht in die Beurteilungsunterlagen und in die Prüfungsprotokolle zu gewähren.

§ 9 Rechtsschutz bei und Nichtigklärung von Beurteilungen

1. Betreffend den Rechtsschutz bei Prüfungen gilt § 44 Hochschulgesetz 2005.
2. Betreffend die Nichtigklärung von Prüfungen gilt § 45 Hochschulgesetz 2005.

§ 10 Studienveranstaltungen

1. Als Veranstaltungen für die Studiengänge sind Vorlesungen, Seminare, Übungen, Sonderformen von Übungen und Praktika vorgesehen.
2. Vorlesungen dienen der Einführung in durch neuste Forschungsergebnisse determinierte Wissensbereiche, die es den Studierenden ermöglichen, Grundkonzepte und berufsrelevante Bildungsinhalte durch wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse zu erkennen, diese zu verstehen und sie dazu zu motivieren, sich innerhalb des Konzeptes des lebenslangen Lernens auf dem neuesten Stand berufsrelevanter wissenschaftlicher Forschungsergebnisse zu bringen. Vorlesungen zeigen den wissenschaftlichen Hintergrund in humanwissenschaftlichen, fachwissenschaftlichen, fachdidaktischen, pädagogischen und schulpraktischen Fragestellungen auf. Es werden komplexe, auf das Niveau von Bachelor Studiengängen hin ausgerichtete Inhalte mit dem Ziel vermittelt, vernetzte und fächer-übergreifende Denkvorgänge zu fördern, und zwar dadurch, dass inhaltliche Bezüge zu anderen Fachbereichen systematisch hergestellt werden. Im Hinblick auf die pädagogische Praxis und staatlichen Erziehungsziele wird die Verbindung von Theorie und Praxis hergestellt. Die Anwesenheit wird dringend empfohlen, sie liegt jedoch in der Verantwortung des/der Studierenden.
3. Seminare dienen der fachlichen und wissenschaftlichen Diskussion und Argumentation, wobei von den Studierenden eigene Beiträge zu erbringen sind. Sie fördern selbstständiges Arbeiten und ermöglichen Lernprozesse im Team sowie erworbenes Wissen kompetenzorientiert weiter zu entwickeln und zu vertiefen. Es besteht eine Anwesenheitsverpflichtung von 75 Prozent. Bei Nichterreichen der Pflichtanwesenheit kann der regelmäßige Besuch des Seminars nicht bestätigt werden. Das Seminar ist zu wiederholen. In Ausnahmefällen (z. Bsp. längerer Krankenhausaufenthalt) kann durch die Erfüllung einer speziellen Aufgabenstellung durch den Studierenden/durch die Studierende die Anwesenheit auch dann bestätigt werden, wenn die Pflichtanwesenheit von 75% nicht erreicht wurde.
4. Übungen und Exkursionen dienen der Vertiefung und Festigung von klar abgegrenzten, spezifischen Themenbereichen und der Entwicklung, Förderung und Verbesserung der in den Modulen ausgewiesenen Kompetenzen und Fertigkeiten. Übungen ermöglichen den Studierenden eine individuelle Kompetenzweiterentwicklung in besonders günstigen Lernumgebungen. Besonderes Augenmerk wird der Nachhaltigkeit von erworbenem Wissen und dem Erwerb der in den Modulen definierten Kompetenzen und Fertigkeiten gewidmet. Es besteht eine Anwesenheitsverpflichtung von 75 Prozent.

5. Bei Nichterfüllung der Pflichtanwesenheit kann der Besuch der Übung nicht bestätigt werden. Das Modul ist zu wiederholen. In Ausnahmefällen (z. Bsp. Krankheitsfall etc.) kann durch die Erfüllung einer speziellen Aufgabenstellung durch den Studierenden/durch die Studierende die Anwesenheit auch dann bestätigt werden, wenn die Pflichtanwesenheit von 75% nicht erreicht wurde.

Für den Bereich der Übungen gibt es folgende Sonderformen:

Schulpraktische Übungen:

- a. Im Schulpraktikum steht die Einführung in die Unterrichts- und Erziehungspraxis im Vordergrund, wobei der Umsetzung erworbenen Wissens und verschiedener Kompetenzen im Unterricht sowie der Reflexionskompetenz des eigenen Handelns besondere Bedeutung zukommt. Es besteht 100% Anwesenheitsverpflichtung. Bei Nichtanwesenheit sind versäumte Unterrichtseinheiten nach Möglichkeit während des laufenden Studienbetriebes nachzuholen.
- b. Bei Nichtnachholung innerhalb eines Zeitraumes von drei Monaten kann der Besuch der Übung nicht bestätigt werden. Die Übung ist zu wiederholen.

§ 11 Studieneingangs- und Orientierungsphase

Für eine Beurteilung „Mit Erfolg teilgenommen“ hat die bzw. der Studierende neben der Erfüllung der Anwesenheitsverpflichtungen durch aktive Mitarbeit in den einzelnen Studienveranstaltungen und die Erstellung und Abgabe eines Portfolios über alle Bereiche des Moduls, die im Curriculum vorgesehenen zertifizierbaren Kompetenzen nachzuweisen. Bei Nichterbringung hat die Beurteilung „Ohne Erfolg teilgenommen“ zu erfolgen. Die Modulprüfung über die Studieneingangs- und Orientierungsphase darf bei negativer Beurteilung zweimal wiederholt werden.

§ 12 Schulpraktische Studien

1. In der Schulpraktischen Ausbildung sind im ersten Semester für den Erwerb der im Curriculum ausgewiesenen zertifizierbaren (Teil-) Kompetenzen als Formen der Beurteilung „Mit Erfolg teilgenommen“ und „Ohne Erfolg teilgenommen“ vorgesehen.
2. Die Beurteilung der Leistungen in der Schulpraktischen Ausbildung erfolgt durch die Modulprüfungskommission.
3. Die Zusammensetzung der Modulprüfungskommission und den Vorsitz der Modulprüfungskommission bestimmt die Institutsleitung, der die schulpraktische Ausbildung zugeordnet ist.
4. Bei negativer Beurteilung der Schulpraktischen Studien steht gemäß § 59 Abs. 2 Z 6 Hochschulgesetz im ersten und zweiten Studiensemester keine, in den Folgesemestern nur eine Wiederholung zu.

§ 13 Bachelorarbeit

1. Durch die Bachelorarbeit weist die/der Studierende nach, dass sie/er ein thematisch eingegrenztes Thema mit Bezug zum Berufsfeld Schule selbstständig unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden bearbeiten kann.
2. Die Voraussetzungen für die Übergabe des Themas gem. § 12 Abs. 1 der HCV finden sich in der Modulbeschreibung „Bachelorarbeit I“.
3. Bachelorarbeiten sind grundsätzlich Einzelarbeiten. Bachelorarbeiten können dann im Team verfasst sein, wenn die zueinander in einem fachlichen Zusammenhang stehenden Einzelteile den einzelnen Verfassern/Verfasserinnen klar zuordenbar sind und die Beurteilung unabhängig von einander erfolgen kann.
4. Das Thema der Bachelorarbeit ist auf Vorschlag der/des Studierenden in Absprache mit zwei betreuenden Begutachter/Begutachterinnen zu vereinbaren und vom zuständigen Vizerektor/von der zuständigen Vizerektorin zu genehmigen.

5. Zu den formalen Voraussetzungen der Antragsstellung, der Einreichung sowie der inhaltlichen und formellen Aspekte der Bachelorarbeit ist die Anlage 2 (Leitfaden für Bachelorarbeiten) zu beachten.
6. Im Falle einer Nichtgenehmigung des Themas der Bachelorarbeit ist ein neuer Vorschlag gemäß Abs. 2,4 und 5 einzubringen.
7. Die Bachelorarbeit ist in drei gebundenen Exemplaren und auf einem elektronischen Datenträger im PDF-Format im Prüfungsamt vorzulegen. Die gedruckten Exemplare müssen mit der digitalen Fassung exakt übereinstimmen. Der/Die Studierende hat vor der Verleihung des akademischen Grades ein vollständiges Exemplar der positiv beurteilten Bachelorarbeit durch Übergabe an die Bibliothek der Pädagogischen Hochschule Tirol zu veröffentlichen.
8. Gehäufte grammatikalische und/oder schwerwiegende Mängel in den sprachlichen Formulierungen und gehäufte Verstöße gegen die Schreibrichtigkeit schließen eine positive Beurteilung aus.
9. Jeder Bachelorarbeit ist eine Einverständniserklärung anzuschließen.
10. Der späteste Zeitpunkt der Abgabe der Bachelorarbeiten wird vom Rektorat festgelegt und nachweislich kundgemacht.
11. Die Begutachter/Begutachterinnen haben die Bachelorarbeit innerhalb von fünf Wochen ab der Einreichung mit einer verbalen Beurteilung und einem Notenvorschlag nach der fünfteiligen Notenskala zu begutachten.
12. Die Bachelorarbeit kann bei negativer Beurteilung nach entsprechender Überarbeitung noch dreimal zur Approbation vorgelegt werden. Die Neuwahl bzw. Abänderung eines Themas sowie die Neuwahl von Betreuer/innen ist nach den Bestimmungen der Abs. 2, 4 und 5 möglich.
13. Eine Studierende/ein Studierender kann eine Bachelorarbeit jedenfalls höchstens viermal zur Begutachtung vorlegen. Wenn die Beurteilung auch bei der vierten Vorlage der Bachelorarbeit negativ ist, gilt gemäß §43 Abs. 5 HG 2005 das Studium als vorzeitig beendet.
14. Die Studierende/der Studierende hat eine positiv beurteilte Bachelorarbeit vor einer Prüfungskommission zu verteidigen. Diese besteht jedenfalls aus den beiden Begutachtern/Begutachterinnen und einer Vorsitzenden/einem Vorsitzenden, welche/welcher von dem zuständigen Vizerektor/von der zuständigen Vizerektorin bestimmt wird. Die Termine für die Defensio werden durch das Rektorat festgelegt.

15. Die mündliche Prüfung über die Bachelorarbeit (Defensio) ist öffentlich zugänglich.
Der Vorsitzende/die Vorsitzende der Prüfungskommission hat jedoch das Recht, einzelne Zuhörer/innen auszuschließen, wenn dies aus räumlichen Gründen erforderlich ist oder wenn die Anwesenheit der Zuhörer/innen das Prüfungsgeschehen beeinträchtigt.
16. Die Defensio erfolgt in Form einer Darlegung der verwendeten Literatur, der formulierten Forschungsfragen, des Forschungsdesigns, des Aufbaus und des Ergebnisses (statt der Inhalts) der Arbeit. Die Mitglieder der Prüfungskommission treten mit dem/der Studierenden über die Bachelorarbeit in einen kritischen und reflexiven Dialog. Die Dauer der Defensio darf 30 Minuten nicht überschreiten.
17. Zur Beurteilung der Bachelorarbeit werden herangezogen:
- a. das schriftliche Gutachten der beiden Themensteller/Themenstellerinnen über die Arbeit
 - b. das Ergebnis der mündlichen Beurteilung des Prüfungsgesprächs
18. In die Beurteilung haben sowohl die in der schriftlichen Arbeit als auch die in der Defensio erbrachten Leistungen der/des Studierenden einzufließen. Die Beurteilung erfolgt durch die Prüfungskommission und wird von dem/der Vorsitzenden im Prüfungsprotokoll schriftlich festgehalten (Note auf der fünfstufigen Notenskala) und verbal begründet. Jedes Mitglied hat bei der Beschlussfassung über die Benotung eine Stimme. Stimmenthaltung ist unzulässig. Die Beschlüsse werden mit Stimmenmehrheit gefasst. Bei Stimmengleichheit entscheidet der Vorsitz.

§ 14 Graduierung

1. Die Graduierung zum „Bachelor of Education (BEd)“ erfolgt nach erfolgreichem Abschluss aller Module durch die *Rektorin bzw. den Rektor*.

Beurteilungskriterien für Bachelorarbeiten

- Der Umfang der Arbeit entspricht den allgemeinen Anforderungen.
- Sprachlicher Ausdruck und Orthographie (inklusive Zeichensetzung) entsprechen den Anforderungen.
- Allgemeine Formatierungen entsprechen den Vorgaben (siehe Leitfaden!).
- Abbildungen und Tabellen sind angemessen eingesetzt, korrekt beschriftet und unterstützen die Lesbarkeit.
- Korrekte Zitierweise ist gegeben.
- Literaturverzeichnis und Quellenangaben (Internet etc.) sind korrekt und vollständig. Eidesstattliche Erklärung ist vorhanden.

Struktur und Aufbau

- Aufbau und Gliederung sind klar und logisch.
- Die zentralen Fragestellungen, die sich aus der Problemstellung ergeben, sind nachvollziehbar und stimmig.
- Die Zielsetzung der Arbeit ist nachvollziehbar und stimmig. Die Gedankenführung (roter Faden) ist nachvollziehbar.

Inhalt und Qualität der Darstellung

- Die Themenwahl ist begründet,
- das Thema ist klar eingegrenzt,
- der persönliche Bezug zur Arbeit ist erkennbar.
- Die Inhalte der Bachelorarbeit sind studienfachbereichsübergreifend und/oder fächerübergreifend.
- Ein deutlicher Bezug zum Berufsfeld „Schule“ ist hergestellt.
- Der schulpraktische Bezug ist gegeben.
- Fachbegriffe sind korrekt erklärt.
- Das Thema ist auf der Grundlage von aktueller und relevanter Literatur bearbeitet.
- Die verwendete Literatur ist korrekt wiedergegeben und interpretiert.
- Das theoretische Verständnis für die bearbeiteten Fragestellungen ist erkennbar. Alle Fragestellungen sind im theoretischen und/oder empirischen Teil behandelt.
- Die Zusammenfassung/Das Resümee ist prägnant und schlüssig.

Eigenständigkeit/Eigenleistung

- Das Thema ist weitgehend eigenständig bearbeitet. Zitate sind in den Gesamttext schlüssig eingearbeitet.
- Eigene Aussagen und Schlussfolgerungen sind nachvollziehbar und richtig.
- Eigenständige Vorgehensweisen und Auseinandersetzungen mit den gewählten Fragestellungen sind sichtbar. Zusammenhänge sind dargelegt.
- Die selbstständige Vernetzung der verschiedenen Kapitel ist gegeben.
- Eigene weiterführende Gedanken, Überlegungen, Standpunkte und Erkenntnisse sind logisch nachvollziehbar und verständlich begründet.

Aspekt Forschung

- Die Fragestellungen der Arbeit sind aus der Einleitung und dem Theorieteil abgeleitet und ausformuliert.
- Die ausgewählten Untersuchungsmethoden sind kurz beschrieben, begründet und richtig angewendet.
- Erhobene Daten und die daraus abgeleiteten Ergebnisse sind nachvollziehbar. Aufgrund der Untersuchungsergebnisse werden Antworten auf die ausformulierten Fragestellungen gegeben.