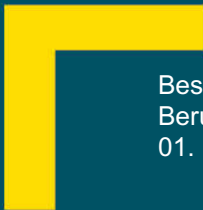


Curriculum Bachelorstudium Sekundarstufe Berufsbildung

## Fachbereich ERNÄHRUNG

Gem. § 38 HG 2005 und § 11 HCV 2013




Beschluss der Curricularkommission  
Berufsbildung der PH Tirol:  
01. März 2016

Genehmigung durch das  
Hochschulkollegium der PH Tirol:  
04. März 2016

Genehmigung durch das Rektorat  
der PH Tirol:  
04. März 2016

Kenntnisnahme durch den  
Hochschulrat der PH Tirol:  
15. März 2016



## Koordination

Regine Mathies, Christine Schöpf, Paul Resinger

## Abkürzungsverzeichnis

BA.....	Bachelorarbeit
BEEd.....	Bachelor of Education
BW/BWG.....	Bildungswissenschaftliche Grundlagen
EC.....	European Credit
ECTS.....	European Credit Transfer System
FD.....	Fachdidaktiken
FW.....	Fachwissenschaften/berufsfachliche Grundlagen
HG.....	Hochschulgesetz
HZV.....	Hochschulzulassungsverordnung
LVoPI.....	Lehrveranstaltung ohne Prüfungsimmanenz
LVPI.....	Lehrveranstaltung mit Prüfungsimmanenz
M.....	Modul
PPS.....	Pädagogisch-praktische Studien
SE.....	Seminar
STEOP.....	Studieneingangs- und Orientierungsphase
SWSt.....	Semesterwochenstunde(n)
UE.....	Übung
VO.....	Vorlesung
WM.....	Wahlmodul
WPM.....	Wahlpflichtmodul

### Erläuterungen zur Modulbezeichnung

M 1-4

1: 1. Semester

4: 4. Modul im 1. Semester

# Inhalt

1.	Bezeichnung und Gegenstand.....	5
2.	Qualifikationsprofil (gem. §42 Abs. 1a HG 2005).....	5
2.1.	Spezifika der Berufspädagogik .....	5
2.2.	Ziele des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule .....	5
2.3.	Qualifikationen und Berechtigungen, die mit der Absolvierung des Studiums erreicht werden.	6
2.4.	Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability).....	6
2.5.	Lern-/Lehr- und Beurteilungskonzept.....	7
2.6.	Kompetenzprofil.....	7
2.7.	Bachelorniveau (gem. Joint Quality Initiative Reports Complete Dublin Descriptors 2004) .....	10
3.	Allgemeine Bestimmungen .....	11
3.1.	Dauer und Umfang des Studiums .....	11
3.2.	Zulassungsvoraussetzungen.....	11
3.3.	Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren	11
3.4.	Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien .....	11
3.5.	Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS) .....	12
3.6.	Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungstypen .....	12
3.7.	Fernstudien .....	13
3.8.	Auslandsstudien - Mobilität .....	13
3.9.	STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase.....	13
3.10.	Pädagogisch-praktische Studien .....	13
3.11.	Bachelorarbeit.....	14
3.12.	Abschluss und akademischer Grad von Bachelorstudien .....	14
4.	Aufbau und Gliederung des Studiums .....	16
4.1.	Modulübersicht   Empfohlener Studienverlauf.....	16
4.2.	Grafische Darstellung des empfohlenen Studienverlaufs inkl. Voraussetzungsketten .....	17
4.3.	Modulbeschreibungen. ....	18
5.	Prüfungsordnung (gem. § 43 HG 2005 und § 8 HCV 2013).....	64
5.1.	Geltungsbereich .....	64
5.2.	Begriffsbestimmungen .....	64
5.3.	Art und Umfang von Leistungsfeststellungsmaßnahmen .....	65
5.3.1.	Modulprüfungen .....	65
5.3.2.	Lehrveranstaltungsprüfungen.....	65
5.3.3.	Kommissionelle Prüfungen .....	65
5.4.	Informationsverpflichtungen .....	66
5.5.	Ablegung und Beurkundung von Prüfungen.....	66
5.6.	Leistungsbeurteilung.....	66
5.7.	Pädagogisch-praktische Studien .....	67

5.7.1. Initialpraktikum .....	67
5.7.2. Blockpraktikum .....	68
5.7.3. Begleiteter Praxistransfer .....	68
5.8. Berufspraktikum (Fachbereich Ernährung und Information und Kommunikation).....	68
5.9. Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP, vgl. Pkt. 3.8) .....	69
5.10. Prüfungswiederholungen.....	69
5.11. Rechtsschutz und Nichtigklärung von Beurteilungen.....	70
5.12. Bachelorarbeit.....	70
5.13. Abschluss des Bachelorstudiums und Graduierung.....	70
6. In-Kraft-Treten .....	70
7. Übergangsbestimmungen.....	70

## 1. Bezeichnung und Gegenstand

Die Pädagogische Hochschule Tirol bietet mit Fokus auf die pädagogische Profession und ihre Berufsfelder Bachelor- und Masterstudien gem. § 65 HG 2005 nach internationalen Standards zur Erlangung eines Lehramtes an.

Das vorliegende Curriculum regelt die Ausbildung im

- Fachbereich ERNÄHRUNG

für das

a) Bachelorstudium für ein Lehramt im Fächerbündel der fachtheoretischen und der fachpraktischen Unterrichtsgegenstände (vgl. § 2 Z 8 HCV 2013 und § 11 HCV 2013) im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung (gem. § 35 Z 1 lit. b HG 2005 iVm § 14 Z 1 HCV 2013)

sowie für das

b) Bachelorstudium als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung (gem. § 35 Z 1 lit. b HG 2005).

Unter "Lehramt" ist die mit dem erfolgreichen Abschluss eines Bachelorstudiums im Umfang von 240 ECTS-Credits (oder eines Studiums gemäß § 8 Abs. 2 HG 2005) in Verbindung mit einem Masterstudium im Umfang von mindestens 60 ECTS-Credits verbundene grundsätzliche Befähigung zur Ausübung eines Lehrberufs zu verstehen.

## 2. Qualifikationsprofil (gem. §42 Abs. 1a HG 2005)

Eine der zentralsten Aufgaben im Bildungssystem stellt die Pädagoginnen- und Pädagogenbildung dar. Qualität und Bedeutung von Erziehung und Unterricht im engeren Sinn und Qualität von Schulen im Allgemeinen stehen dabei in unmittelbarem Zusammenhang mit der Qualifikation der im Bildungssystem tätigen Personen. Die zunehmende Komplexität der Ausbildungsinhalte und –situationen in einer globalisierten Gesellschaft erfordert einen Professionalisierungsschub des Lehrberufs. Eine wissenschaftlich akzentuierte, kompetenz-, diversitäts-<sup>1</sup> und bildungsorientierte Berufsvorbereitung, wie sie im vorliegenden Curriculum verankert ist, befähigt die zukünftigen Lehrer/innen, kompetent in der Profession und souverän gegenüber sich selbst zu agieren.

### 2.1. Spezifika der Berufspädagogik

Die Berufspädagogik als Wissenschaft und Praxis der Berufserziehung fokussiert eine inhaltliche Qualität des Berufsbegriffs und nimmt ihren Ausgang bei der Berufskompetenz. Lernen und Lehren in der Berufsbildung stellt den Zusammenhang von Beruf - im Sinne einer umfassenden Beruflichkeit mit offenen Gestaltungselementen - und Lernen in den Mittelpunkt.

Die im Rahmen der Sekundarstufe Berufsbildung angebotenen Studien werden diesem Anspruch durch die Ausbildung in Fächerbündeln (gem. § 2 Z 8 HCV 2013), die ein stetiges Ineinandergreifen wissenschaftstheoretischer, berufspraktischer und schulpraktischer Inhalte sicherstellen, sowie durch die spezifischen Zulassungsvoraussetzungen gerecht.

### 2.2. Ziele des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule

Das Bachelorstudium im Fachbereich ERNÄHRUNG ist ein wissenschaftlich fundiertes Kernangebot der Ausbildung im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung an der Pädagogischen Hochschule Tirol, in dessen Zentrum die pädagogische Profession und ihre Berufsfelder im Fachbereich stehen. Internationale Standards konturieren Lehre und Forschung durchgängig.

---

<sup>1</sup> Der in diesem Curriculum verwendete Diversitäts-Begriff stellt auf die Bereiche Gender, soziale Herkunft, Mehrsprachigkeit, besondere Begabungen, Inklusion, Interkulturalität und Heterogenität im Sinne einer intersektionalen Bearbeitung ab.

Unter Bezugnahme auf die leitenden Grundsätze der Pädagogischen Hochschulen (vgl. § 9 HG 2005) ist das primäre Ziel dieses Bachelorstudiums der Erwerb fundierten professions- und wissenschaftsorientierten Wissens und Könnens im Sinne professioneller beruflicher Handlungskompetenz in pädagogischen Berufsfeldern. Diesem Ziel wird durch eine doppelte Professionalisierung entsprochen, die einerseits die Beschäftigung mit wissenschaftlichen Inhalten und Diskursen, eine distanzierte und aus anerkannten Theorien abgeleitete Analyse, Entscheidung und Begründung ermöglicht und andererseits die Umsetzung in der Praxis, also in der konkreten Beziehungs- und Unterrichtsarbeit.

Das Studium orientiert sich sowohl am Forschungsgegenstand der für den Fachbereich relevanten Disziplinen als auch an den Lehrplänen der berufsbildenden Schulen in der Sekundarstufe und gewährleistet durch die im modularisierten Studienaufbau realisierte Vernetzung bildungswissenschaftlicher, fachwissenschaftlicher sowie fachdidaktischer und pädagogisch-praktischer Studienteile den Anschluss an das Wissenschaftssystem wie auch an die pädagogische Praxis.

### **2.3. Qualifikationen und Berechtigungen, die mit der Absolvierung des Studiums erreicht werden**

Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiums im Fachbereich ERNÄHRUNG verfügen über ein vertieftes theoretisches Wissen in ihrem Arbeitsbereich und können daher Aufgaben auf sehr hohem professionellem Niveau selbstständig und letztverantwortlich durchführen. Zudem sind sie in der Lage, auch umfassende Herausforderungen in sich ändernden Kontexten zu bewältigen und innovative Lösungsansätze zu entwickeln.<sup>2</sup>

Mit dem Abschluss des Bachelorstudiums wird die Berechtigung zur Absolvierung der Induktionsphase sowie zur Aufnahme eines Masterstudiums zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung gem. § 38 Abs. 2b HG 2005 und gem. den für das jeweilige Masterstudium normierten Zulassungsvoraussetzungen erworben.

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelorstudiums ist mit einem Lehramt im Sinne des § 2 Z 1 HCV 2013 verbunden und qualifiziert und berechtigt für die Professionsausübung in der Sekundarstufe in den facheinschlägigen Unterrichtsgegenständen sowie für sonstige facheinschlägige Berufsfelder im Bildungssystem.

Durch die inhaltliche Ausrichtung der Studien sind die Anforderungen gem. Anlage 2 zu § 38 der Dienstrechtsnovelle 2013, Pädagogischer Dienst erfüllt (vgl. auch Pkt. 2.5).

### **2.4. Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability)**

Den Lehrerinnen und Lehrern in der Berufsbildung kommt besondere Bedeutung zu, weil die Qualität der beruflichen Bildung ein wesentlicher Faktor für die Sicherung und Entwicklung der Wirtschaftsleistung eines Landes ist. Gleichzeitig sind die Systeme beruflicher Bildung gerade in sozial- und bildungspolitischer Hinsicht besonders bedeutsam, integrieren sie doch (im deutschsprachigen Raum) den weitaus größten Anteil der nachfolgenden Generation in Arbeitswelt und Gesellschaft.

Das Bachelorstudium im Fachbereich ERNÄHRUNG ist eine hochschulische Berufsqualifizierung bei gleichzeitiger Wahrung akademischer Standards, welche Beschäftigungsfähigkeit im Sinne einer generativen Kompetenz, wandelnde Anforderungen innerhalb des Berufs erfolgreich zu bewältigen, sicherstellt.

Ernährung ist ein Thema für alle Gesellschaftsgruppen. Ernährungs- und Verbraucherbildung sind eine Zukunftsinvestition für die Gesundheit und Lebensqualität der Menschen. Speziell angesichts der Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten ist es unabdingbar, Kinder, Jugendliche und Erwachsene zu einem kritisch-partizipativen und selbstbestimmten Umgang mit der zunehmenden Pluralität in diesem Bereich zu befähigen. Darüber hinaus gilt es auch die soziale Dimension einer gesunden Ernährungs- und Lebensweise in der pädagogischen Arbeit in den Blick zu nehmen und die Absolventinnen und Absolventen zu einer reflektierten, aktiven gesellschaftlichen Teilhabe anzuleiten und zu ermutigen.

---

<sup>2</sup> NQR-Niveau VI

Das Studium wird nach Maßgabe des Bedarfs, der die stetig steigende Schüler/innenzahl an berufsbildenden Schulen zu berücksichtigen hat, angeboten.

## 2.5. Lern-/Lehr- und Beurteilungskonzept

Die im Curriculum verankerte hochschuldidaktische Konzeption stellt die Lernenden ins Zentrum von Lern-/Lehr- und Beurteilungskonzepten.

Forschendes Lernen rahmt dieses Konzept methodisch: Die Haltung des forschenden Lernens befähigt die Studierenden, Theoriewissen für die Analyse und Gestaltung des Berufsfeldes nutzbar zu machen unter gleichzeitiger Beachtung des Respekts vor der „nicht zu verdinglichen Persönlichkeit des Kindes bzw. Jugendlichen sowie der Lehrenden [...]“ (Boelhauve 2005). Im Fokus der Didaktik forschenden Lernens steht die Entwicklung und Entfaltung reflexiver Kompetenzen für die zukünftige Berufstätigkeit.

Diesen Anforderungen wird im Rahmen eines Studiums entsprochen, dessen Grundlage ein modularisiertes (§ 4 Abs. 2 HCV 2013), kompetenzorientiertes Curriculum ist, das eine intensive und nachhaltige Verzahnung aller Studienfachbereiche forciert. Die konsequente Zusammenschau und Vernetzung bildungswissenschaftlicher, fachwissenschaftlicher, fachdidaktischer sowie pädagogisch-praktischer Studienteile ermöglicht eine durchgängige Relationierung von Bildungs- und Begründungswissen mit dem reflektierten Erwerb von Handlungsstrategien. Selbststudienanteile sind im Modulkonzept didaktisch integriert und ergänzen den Kompetenzaufbau im jeweiligen Modul.

Auch das Beurteilungskonzept stellt Kompetenzorientierung in den Mittelpunkt: Wesentliches Kriterium des kompetenzorientierten Beurteilungskonzepts in der Sekundarstufe Berufsbildung an der Pädagogischen Hochschule Tirol ist die inhaltliche Transparenz der Beurteilung nach innen und nach außen. Die Beurteilung basiert auf Leistungsfeststellungskonzepten, die Denk- und Transferleistungen im Sinne der Anwendungskompetenz in neuen Situationen in den Vordergrund stellen. Die Leistungsfeststellungskonzepte werden entlang der im Curriculum festgelegten Kompetenzen im Rahmen von Modulanforderungen von den verantwortlichen Lehrenden im Modul festgelegt und den Studierenden zeitgerecht und nachweislich zur Kenntnis gebracht (siehe Unterpkt. 5.2 f) der Prüfungsordnung).

## 2.6. Kompetenzprofil

Die in der Ausbildung der Sekundarstufe Berufsbildung zu erwerbenden Kompetenzen werden – dem grundgelegten Professionalisierungsanspruch entsprechend – entlang der im EPIK-Modell normierten Kompetenzfelder, sog. Domänen dargelegt. Ergänzt wird das Profil mit der für die Berufsbildung unabhängigen Domäne der fachbereichsspezifischen Kompetenzen, die die Fachwissenschaften sowie die Berufsfeld- und Fachdidaktiken umfasst. Dieses Kompetenzprofil umfasst daher inhaltlich alle im Dienstrecht normierten professionsorientierten Kompetenzen (vgl. Anlage 2 zu § 38 VBG).

**PROFESSIONSBEWUSSTSEIN:** Sich als Expertin/Experte wahrnehmen

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über ein umfassendes Verständnis ihrer Erziehungs- und Bildungsaufgabe als Lehrerinnen und Lehrer, die von der Vermittlung fachlicher Kompetenzen über die Begleitung und Förderung von Jugendlichen und Erwachsenen in deren individueller Entwicklung bis hin zu ihrer Beteiligung an der Gestaltung der Gesellschaft reicht. Sie üben ihre Tätigkeit auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse aus und sind sich zugleich der Vorläufigkeit wissenschaftlicher Befunde bewusst. Sie können Wissenschaft und reflexive Praxis aufeinander beziehen.

Die Absolventinnen und Absolventen verstehen sich selbst als lebensbegleitend Lernende und können entsprechende Einstellungen und Kompetenzen bei den von ihnen betreuten Schülerinnen und Schülern fördern. Sie reflektieren ihre Vorbildfunktion für Lernende und erkennen die Bedeutung ihres Handelns für das gesellschaftliche Umfeld.

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, sich am aktuellen Forschungsstand der Fachwissenschaften, deren Didaktiken und der Bildungswissenschaft sowie an den Bildungsanforderungen einer sich entwickelnden Schule und Gesellschaft zu orientieren. Auf der Basis dieser Grundlagen erwerben sie jene Kompetenzen, die eine in der schulischen Realität erfolgreiche Lehrperson auszeichnen.

Die Absolventinnen und Absolventen erwerben ein breites, aber exemplarisch vertieftes Grundwissen, das sie bereits im Rahmen der pädagogisch-praktischen Studien einsetzen. Damit schaffen sie die Grundlage dafür, sich selbstständig weiteres fachliches, fachdidaktisches und pädagogisches Wissen anzueignen und in ihre Unterrichtstätigkeit zu integrieren.

Die Absolventinnen und Absolventen verstehen die vielfältigen Bildungsprozesse als aufeinander bezogen und sind bereit, als Mitglied einer „Professional Community“ Verantwortung für die Bildung der nachfolgenden Generationen im umfassenden Sinn zu übernehmen.

#### REFLEXIONS- UND DISKURSFÄHIGKEIT: Das Teilen von Wissen und Können

Die Absolventinnen und Absolventen sind bereit, ihr Rollenverständnis, ihre Lernbiografie und ihre Persönlichkeitsentwicklung stetig zu reflektieren. Sie sind in der Lage, sich von ihrem eigenen Tun zu distanzieren und entwickeln Strategien der Selbstbeobachtung.

Die professionelle Distanz und die Selbstbeobachtung nutzen sie, um fundiert über ihren eigenen Unterricht und ihre Teilhabe am Schulleben zu reflektieren. Im Rahmen dieser Reflexionen nehmen sie unterschiedliche Blickwinkel ein, aus denen sie sich selbst und ihre Arbeit analysieren.

Die aus den Reflexionen gewonnenen, impliziten Erkenntnisse werden im Rahmen von Fachdiskursen mit Kolleginnen/Kollegen expliziert, um sie von der primären Handlung loszulösen und Handlungsalternativen zu generieren, die eine Veränderung bisheriger Sichtweisen ermöglicht.

Die Absolventinnen und Absolventen sind sich außerdem der Gefahr stereotyper Zuschreibungen bewusst, gehen mit Konflikten kommunikativ konstruktiv um und nutzen Strategien der Gewaltprävention.

Die Absolventinnen und Absolventen verwenden eine elaborierte Fachsprache, die sie als Professorinnen/Professionisten in ihrem Beruf auszeichnet.

#### KOOPERATION UND KOLLEGIALITÄT: Die Produktivität von Zusammenarbeit

Die Absolventinnen und Absolventen handeln im kollegialen Kontext qualitativ und nutzen fächerübergreifende Teamarbeit für die Entwicklung des Professionsbewusstseins. Sie nutzen kollektive Fähigkeiten und Kräfte, um gemeinsame Anliegen zu verwirklichen, verstehen sich in diesem Zusammenhang als aktive Mitglieder einer „Professional Community“, in der Lernen auf gemeinsames Wissen fokussiert ist und auf geteilten Werten und Normen basiert.

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über theoretisches und praktisches Wissen zur Gestaltung von sozialen Beziehungen und kooperativen Arbeitsformen. Sie haben fundierte Kenntnisse über Dynamiken in Lerngemeinschaften und fördern soziale Kompetenz bei Lernenden. Die Absolventinnen und Absolventen kennen die Grundlagen schulischer Beratung und wissen, wie sie situations-, altersadäquat und intentional mit Lernenden, deren Erziehungsberechtigten sowie mit Kolleginnen und Kollegen umgehen sollen.



### DIFFERENZFÄHIGKEIT: Der Umgang mit großen und kleinen Unterschieden

Die Absolventinnen und Absolventen fördern jede Lernende und jeden Lernenden gemäß ihrer und seiner personalen Fähigkeiten und Möglichkeiten auf Basis einer inklusiven Grundhaltung. Sie nutzen dafür ihr umfassendes Wissen über Diagnose- und Fördermöglichkeiten im heterogenen Unterrichtsalltag. Sie realisieren Differenzierung und Individualisierung/Personalisierung als pädagogische Prinzipien und reflektieren die eigenen Erfahrungen und Beobachtungen theoriegeleitet. Sie setzen nicht nur Kompetenzdiagnostik und Lernstands- und Leistungsmessungen als Basis von Förderung und Bewertung ein, sondern nutzen die Vielfalt der Lernenden auch in Bezug auf Migrationshintergrund, sprachliche Bildung, Genderaspekte, besondere Bedarfe, politische, kulturelle und religiöse Fragestellungen, sozio-ökonomischen Status und Bildungshintergrund.

Sie erkennen die Chancen heterogener Lerngruppen, nehmen die damit verbundenen Herausforderungen an und akzeptieren die Grenzen des Erwünschten und des Möglichen im Individualisierungsdilemma.

### PERSONAL MASTERY: Die Kraft individueller Könnerschaft

Die Absolventinnen und Absolventen verstehen sich als aktive und kreative Könnler/innen ihrer Profession und gestalten bzw. entwickeln Strukturen im Sinne professioneller Verantwortung. Sie sind sich der Grenzen und Möglichkeiten des eigenen Gestaltungsspielraumes bewusst und relationieren Wissen und Können wirksam und begründet.

Sie gehen mit ihren personalen Ressourcen verantwortlich um und grenzen sich gegenüber diffusen Anforderungen ab. Die Absolventinnen und Absolventen vertreten selbstbewusst und selbstkritisch die Position ihrer Profession. Sie verstehen sich als Mitglied einer lernenden Gemeinschaft und der „Scientific Community“, um Wissen und Können am jeweiligen Schulstandort bzw. ihrer Profession weiterzuentwickeln und verfügen über Voraussetzungen für einen eigenständigen und lebenslangen Professionalisierungsprozess.

### FACHBEREICHSSPEZIFISCHE Kompetenzen

Wesentliche Aspekte der fachwissenschaftlichen und berufsfeld- bzw. fachdidaktischen Ausbildung sind die Ausbildung in Fächerbündeln (vgl. § 2 Z 8 HCV 2013), die als Zulassungsvoraussetzungen normierten Kenntnisse aus der facheinschlägigen Berufspraxis sowie die während des Studiums zu absolvierende und in den Ausbildungskontext integrierte facheinschlägige Berufspraxis (vgl. M 5-5 und M 6-5). Das diesem Curriculum zugrundeliegende fachwissenschaftliche Verständnis, das Berufe in einer durch Globalisierung und stetigen technischen Wandel gekennzeichneten Wirtschaft als dynamisch und mehrdimensional begreift, erfordert eine Thematisierung berufsfachlicher Inhalte im Sinne aktueller Veränderungen und zunehmender Vielschichtigkeit im Fachbereich. Damit wird dem permanenten ökonomischen Wandel und der steigenden Komplexität von Berufen aus fachwissenschaftlicher Sicht im Studium Rechnung getragen und berufliche Aktualität in einem sehr differenzierten fachwissenschaftlichen Spektrum sichergestellt.

- Fachliche Kompetenzen

Die Absolventinnen und Absolventen sind sich der Mehrdimensionalität der Fachwissenschaften im Fachbereich bewusst. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse, Methoden und Fertigkeiten in den für den Unterricht an berufsbildenden Schulen der Sekundarstufe relevanten Teilen ihres Fachbereichs. Dazu zählen Fachwissen, paradigmatische Denkstile, die Beherrschung grundlegender Methoden sowie die Einführung in wissenschaftstheoretische Fragestellungen im Fachbereich der ERNÄHRUNG. Die fachspezifische Ausgestaltung dieser Kompetenzen erfolgt innerhalb der Module, in denen die Fachwissenschaften verankert sind.

- Berufsfeld- und fachdidaktische Kompetenzen

Die Absolventinnen und Absolventen verstehen ihren fachdidaktischen Zugang von einer interdisziplinären Metaebene her. Sie reflektieren die Bildungsrelevanz fachlicher Inhalte im Spiegel berufsfelddidaktischer Dimensionen sowie fachdidaktischer Theorien und Modelle, transferieren diese Inhalte im Hinblick auf die jeweiligen Lehr- bzw. Bildungspläne und bereiten sie für verschiedene Zielgruppen auf. Sie reflektieren ihr didaktisches Denken und Handeln vor dem Hintergrund der Verknüpfung der einzelnen Fachdisziplinen und der beruflich-fachlichen Handlungsfelder. Sie initiieren, steuern und evaluieren berufsfeld- und fachspezifische Lernprozesse; sie verfügen über Grundlagen einer berufsfeld- und fachbezogenen Diagnose- und Förderkompetenz.

Die spezifische Ausgestaltung dieser fachdidaktischen Kompetenzen erfolgt innerhalb der Module, in denen die Berufsfeld- und Fachdidaktiken verankert sind.

## 2.7. Bachelorniveau (gem. Joint Quality Initiative Reports Complete Dublin Descriptors 2004)

Mit dem Bachelorabschluss erlangen die Studierenden die Befähigung

- in einem Fächerbündel des jeweiligen Berufsfeldes das Wissen und Verstehen zu demonstrieren, das auf ihre Sekundarstufen- und Berufsbildung inklusive Berufspraxis aufbaut und darüber hinausgeht und das sich üblicherweise auf einem Niveau befindet, das, unterstützt durch wissenschaftliche Literatur zumindest in einigen Aspekten an neueste Erkenntnisse in ihrem Fächerbündel und Berufsfeld anknüpft,
- ihr Wissen und Verstehen in einer Weise anzuwenden, die von einem professionellen Zugang zu ihrer Arbeit oder ihrem Beruf zeugt, Argumente fundiert zu formulieren und Problemlösungen im Fachbereich kompetent zu demonstrieren,
- relevante Daten (üblicherweise innerhalb ihres Fachbereichs) zu sammeln und zu interpretieren, um Einschätzungen zu stützen, die relevante soziale, wissenschaftliche oder ethische Belange mit berücksichtigen,
- Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen sowohl Expertinnen und Experten als auch Laien vermitteln zu können,
- die Lernstrategien einzusetzen, die sie benötigen, um ihre Studien mit einem Höchstmaß an Autonomie fortsetzen zu können.

(siehe dazu auch Pkt. 2.2 NQR)

Damit ist auch die Niveaustufe VI des Österreichischen Nationalen Qualitätsrahmens (NQR) bzw. des European Quality Framework (EQF) erreicht.

### 3. Allgemeine Bestimmungen

Die Zulassung zum Studium erfolgt an der Pädagogischen Hochschule Tirol durch das Rektorat gemäß den Bestimmungen des Hochschulgesetzes 2005 in der geltenden Fassung.

#### 3.1. Dauer und Umfang des Studiums

Das Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung für den Fachbereich ERNÄHRUNG ist ein Vollzeitstudium und umfasst 240 ECTS-Credits (European Credit Transfer System – Anrechnungspunkte; kurz EC). Die Studiendauer beträgt acht Semester. Ein ECTS-Credit entspricht einer Arbeitsbelastung von 25 Stunden.

Aus den bildungswissenschaftlichen Grundlagen sind 60 ECTS-Credits, aus den berufsfachlichen Grundlagen/Fachwissenschaften 120 ECTS-Credits und aus der Fachdidaktik 60 ECTS-Credits zu absolvieren. Pädagogisch-praktische Studien sind im Ausmaß von 40 ECTS-Credits inkludiert.

Anrechnungen erfolgen auf Basis der Zulassungsvoraussetzungen gem. Anlage zu § 74 a Abs. 1 Z 4 HG 2005 sowie gem. § 56 HG 2005 durch das gemäß Satzung für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständige Organ der PH Tirol (<http://ph-tirol.ac.at/de/content/mitteilungsblätter>).

#### 3.2. Zulassungsvoraussetzungen

Neben der allgemeinen Universitätsreife (§ 51 Abs. 1 bis 2a des Hochschulgesetzes 2005) und der allgemeinen Eignung zum Bachelorstudium gem. § 3 Abs. 2 Z 3 lit. a und lit. b HZV umfasst die besondere Eignung zum Bachelorstudium für die Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich ERNÄHRUNG

- a) für das Fächerbündel „fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände“ die erfolgreiche Ablegung einer Reife- und Diplomprüfung, einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule oder die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und eine gleichwertige einschlägige Befähigung.
- b) die Absolvierung einer facheinschlägigen Berufspraxis im Ausmaß von drei Monaten gem. Verordnung des Hochschulkollegiums (<http://ph-tirol.ac.at/de/content/mitteilungsblätter>).

Als einschlägige berufsbildende höhere Schule gilt eine im SchOG genannte berufsbildende höhere Schule, die dem Berufsfeld/Fachbereich entspricht. Als einschlägige Befähigung gelten zertifizierte Kurse von Bildungsanbietern der Interessensvertretungen oder andere geeignete Nachweise der geforderten Grundkompetenzen.

Im Zweifelsfall und über die Gleichwertigkeit und Einschlägigkeit weiterer Befähigungen entscheidet das Hochschulkollegium nach Anhörung der zuständigen Institutsleitung.

#### 3.3. Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren

Das Hochschulkollegium verordnet die Anforderungen an die persönliche, leistungsbezogene, fachliche, künstlerische und pädagogische Eignung gem. § 3 Abs. 3 Z 1 bis 3 HZV. Die Veröffentlichung erfolgt im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Tirol:

<http://ph-tirol.ac.at/de/content/mitteilungsblätter>

#### 3.4. Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien

Das Rektorat verordnet gemäß § 50 Abs. 2 HG 2005 Regelungen für die Reihung von Aufnahmewerberinnen und -werbern für das Bachelorstudium zum Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung aufgrund der Ergebnisse des Eignungsfeststellungsverfahrens. Das Rektorat hat für den Fall, dass aus Platzgründen nicht alle Antragsteller bzw. Antragstellerinnen zugelassen werden können, für alle in gleicher Weise geltende Zulassungskriterien durch Verordnung festzulegen. Die Verordnung des Rektorats wird im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Tirol veröffentlicht: <http://ph-tirol.ac.at/de/content/mitteilungsblätter>

### 3.5. Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS)

Allen von den Studierenden zu erbringenden Leistungen werden ECTS-Anrechnungspunkte (ECTS-Credits oder ECs) zugeteilt. Ein ECTS-Credit entspricht einem Arbeitsaufwand von 25 Vollarbeitsstunden. Die Arbeitsleistung der Studierenden, die für einen ECTS-Credit erbracht wird, umfasst die Lehrveranstaltungszeiten (Kontakt- oder Präsenzzeiten) und alle Leistungen, die außerhalb der Lehrveranstaltung für diese erbracht werden müssen – inklusive etwaiger Prüfungsvorbereitungen (Selbststudienanteil). Die Präsenz- bzw. Kontaktstunde entspricht 45 Minuten pro Lehrveranstaltungswoche im Semester.

### 3.6. Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungstypen

Ein Modul besteht entsprechend dem grundgelegten Professionalisierungsverständnis vorwiegend aus mehreren – mindestens jedoch zwei – Lehrveranstaltungen. Die Lehrveranstaltungstypen/-formate orientieren sich am intendierten Kompetenzprofil des Moduls.

Die im vorliegenden Curriculum festgemachten Lehrveranstaltungsformate sind Vorlesungen, Seminare, Übungen sowie Praktika.

**Vorlesungen (VO)** führen in Inhalte und/oder Theorien und/oder Methoden eines Faches oder in Teilbereiche eines Faches ein. Die Anwesenheit wird dringend empfohlen, sie liegt jedoch in der Verantwortung der/des Studierenden.

Vorlesungen sind Lehrveranstaltungen ohne immanenten Prüfungscharakter (vgl. Unterpkt. 5.2 der Prüfungsordnung).

**Seminare (SE)** dienen der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Inhalten und Methoden eines Faches oder Teilbereichen eines Faches in der gemeinsamen erfahrungs- und anwendungsorientierten Erarbeitung. Teilungsziffer 20; Anwesenheitspflicht. Die Studierenden sind am Beginn der Lehrveranstaltungen über die erforderliche Anwesenheitsverpflichtung zu informieren. Ist der/die Studierende aus besonders berücksichtigungswürdigen Gründen an der Erfüllung der vorgeschriebenen Anwesenheitsverpflichtung verhindert, hat das studienrechtlich zuständige Organ auf Antrag zu entscheiden, ob dennoch eine beurteilbare Leistung vorliegt. Bei Vorliegen einer nicht beurteilbaren Leistung wird die Lehrveranstaltung nicht beurteilt und es muss die gesamte Lehrveranstaltung wiederholt werden.

Die in den Modulbeschreibungen normierte Lernform der ‚seminaristischen Interaktivität‘ umfasst z. B. Literatur- oder andere Formen fachspezifischer Recherchen, Entwicklung und Bearbeitung eigener Fragestellungen, sach- und mediengerechte Darstellung der Ergebnisse – inklusive kritischer Reflexion und Diskussion. Die Arbeit an den Themen kann sowohl eigenständig als auch im Team oder in Projekten erfolgen.

Seminare sind Lehrveranstaltungen mit immanentem Prüfungscharakter (vgl. Unterpkt. 5.2 der Prüfungsordnung).

**Übungen (UE)** ermöglichen den Erwerb und die Vertiefung von Fähigkeiten und Fertigkeiten durch selbstständiges Arbeiten. Übungen fördern den auf praktisch-berufliche Ziele der Studien ausgerichteten Kompetenzerwerb. Teilungsziffer 10; Anwesenheitspflicht. Die Studierenden sind am Beginn der Lehrveranstaltungen über die erforderliche Anwesenheitsverpflichtung zu informieren. Ist der/die Studierende aus besonders berücksichtigungswürdigen Gründen an der Erfüllung der vorgeschriebenen Anwesenheitsverpflichtung verhindert, hat das studienrechtlich zuständige Organ auf Antrag zu entscheiden, ob dennoch eine beurteilbare Leistung vorliegt. Bei Vorliegen einer nicht beurteilbaren Leistung wird die Lehrveranstaltung nicht beurteilt und es muss die gesamte Lehrveranstaltung wiederholt werden.

Im Falle einer berufserkundenden oder –erprobenden Veranstaltung an Schulen beträgt die Teilungsziffer 6.

Die in den Modulbeschreibungen normierte Lernform der ‚handlungsorientierten Übungen‘ fokussiert daher den Transfer erworbenen Wissens in praktisches Können in Einzel-, Partner- und/oder Gruppenarbeit.

Übungen sind Lehrveranstaltungen mit immanentem Prüfungscharakter (vgl. Unterpkt. 5.2 der Prüfungsordnung).

**Praktika** sind an Lehrveranstaltungen gebunden und fokussieren die Arbeit und Erprobung in berufsfeldspezifischen Arbeitsfeldern. Die Entwicklung von Handlungs- und Sozialkompetenz sowie die Fähigkeit zur Selbstregulation nehmen dabei breiten Raum ein. Praktika finden sowohl im pädagogischen Feld als auch im Berufsfeld statt. Es besteht Anwesenheitspflicht. Die Studierenden sind am Beginn der Lehrveranstaltungen über die erforderliche Anwesenheitsverpflichtung zu informieren. Ist der/die Studierende aus besonders berücksichtigungswürdigen Gründen an der Erfüllung der vorgeschriebenen Anwesenheitsverpflichtung verhindert, hat das studienrechtlich zuständige Organ auf Antrag zu entscheiden, ob dennoch eine beurteilbare Leistung vorliegt. Bei Vorliegen einer nicht beurteilbaren Leistung wird die Lehrveranstaltung nicht beurteilt und es muss die gesamte Lehrveranstaltung wiederholt werden.

Nähere Bestimmungen zur Abwicklung der Praktika regelt die Prüfungsordnung.

### 3.7. Fernstudien

Lehrveranstaltungen – mit Ausnahme berufserkundender und –erprobender Ausbildungsteile – können unter Einbeziehung von Formen des Fernstudiums sowie unter Berücksichtigung und Einbeziehung von elektronischen Lernumgebungen geführt werden (vgl. § 37 HG 2005).

### 3.8. Auslandsstudien - Mobilität

Die Pädagogische Hochschule Tirol fördert die Mobilität von Studierenden und empfiehlt die Absolvierung von Auslandsstudien. Über den Antrag auf Anrechnung von im Ausland absolvierten Studienteilen hat das gemäß Satzung für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständige Organ der PH Tirol zu erkennen.

### 3.9. STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase

Im ersten Semester ist die Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) zu absolvieren. Die Inhalte der Lehrveranstaltungen dienen der Orientierung im Studien- und Berufsfeld, der Reflexion der Studienwahl, der Reflexion und Auseinandersetzung mit den wesentlichen Aspekten und Anforderungen des Studiums und des Berufs sowie der Anbahnung und Förderung grundlegender Kompetenzen der Studierenden.

Folgende Lehrveranstaltungen sind im Bachelorstudium des Fachbereichs ERNÄHRUNG der STEOP zugeordnet:

Studieneingangs- und Orientierungsphase				ECTS-Credits						
Modul	Lehrveranstaltung	Typ	SSt.	BWG	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
M 1-1	Schule als Bildungsinstitution und Rolle der Lehrperson	SE	1	1						1
	Schule als Bildungsinstitution und Rolle der Lehrperson	UE	2				3			3
M 1-2	Literalität	SE	1		2					2
M 1-4	Ernährungspsychologie	VO	1		1					1
M 1-4	Ernährungswissenschaft	VO	1		1					1
<b>Summen</b>			<b>6</b>	<b>1</b>	<b>4</b>		<b>3</b>			<b>8</b>

### 3.10. Pädagogisch-praktische Studien

#### a) Konzept

Die pädagogisch-praktischen Studien repräsentieren jenen lernorganisatorischen Handlungsraum, der Erkundung und Orientierung, Erfahrung, Reflexion und Bewährung von pädagogischem Handeln – also Lernen im Medium der Handlung – ermöglicht.

Durch ihre integrative Verankerung ermöglichen sie den Kompetenzerwerb in der Verschränkung der vier Studienfachbereiche und stellen derart optimale lernorganisatorische Bedingungen für eine sinnstiftende Synthetisierung von Theorie und Praxis, von Wissen und Können dar.

Das im Curriculum verankerte Konzept verläuft von berufserkundenden Praxiskonfrontationen zu Beginn des Studiums (z. B. M 1-1) über teilverantwortlich berufserprobende Settings (z. B. M 2-1, M 3-3) bis hin zu eigenverantwortlichem Unterrichtshandeln während den Lehrübungen ab dem 3. Semester und v. a. im Blockpraktikum (M 7-2).

Speziell eigenverantwortlicher Unterricht ermöglicht eine unmittelbare und persönliche Wahrnehmung ‚unsicherer Situationen‘, deren Lösung sich standardisierten Routinen entzieht. Damit wird eine „reflektierende Konversation mit der Situation“ (Altrichter/Posch 2007) ausgelöst, die den Beginn des forschenden Lernens als durchdringendes Element des Studiums markiert (vgl. Pkt. 2.4).

Intendiert ist der Aufbau einer forschenden Haltung, eines wissenschaftlich-reflexiven Habitus sowie eines Habitus routinisierten praktischen Könnens durch das schrittweise Hineinwachsen in die schulische und unterrichtliche Realität innerhalb des Aktion-Reflexion-Zyklus. Die Praxis wird zum Forschungsfeld, in dem durch reflexive Zugriffe permanent neue Erkenntnisse möglich sind.

Die pädagogisch-praktischen Studien werden im Rahmen von begleitenden Lehrveranstaltungen von qualifizierten Lehrenden entsprechend betreut, wodurch der Kompetenzaufbau und die Identitätsstiftung im Lehrberuf und eine entsprechende Persönlichkeitsentwicklung begünstigt werden.

#### b) Nachweis

Insgesamt umfassen die pädagogisch-praktischen Studien im Bachelorstudium Sekundarstufe Berufsbildung für den Fachbereich ERNÄHRUNG 40 ECTS-Credit. Dabei sind 14 ECTS-Credits dem Studienfachbereich der bildungswissenschaftlichen Grundlagen und 26 ECTS-Credits dem Studienfachbereich der Fachdidaktik zugeordnet; davon entfallen 10 ECTS-Credits auf die längerfristig angelegten Praktika in der schulischen Praxis: Initialpraktikum (M 2-1) und Blockpraktikum (M 7-2). Diese Praktika werden im Rahmen der zugeordneten Lehrveranstaltungen entsprechend begleitet.

Semester	ECTS-Credits (ges.)	davon aus	
		BW	FD
1	5	3	2
2	4	0	4
3	5	2	3
4	6	1	5
5	5	3	2
6	3	2	1
7	8	2	6
8	4	1	3
Summe	40	14	26

### 3.11. Bachelorarbeit

Im Rahmen des Bachelorstudiums Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich ERNÄHRUNG ist eine studienfachübergreifende Bachelorarbeit im Ausmaß von 5 ECTS-Credits zu verfassen (1 ECTS-Credit aus Bildungswissenschaften, 2 ECTS-Credits aus Fachwissenschaften, 2 ECTS-Credits aus Berufsfeld- und Fachdidaktiken).

Die inhaltlichen und formalen Anforderungen an die Bachelorarbeit sind in der Prüfungsordnung, Pkt. 5.12 geregelt.

### 3.12. Abschluss und akademischer Grad von Bachelorstudien

Das Bachelorstudium für die Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich ERNÄHRUNG schließt mit dem akademischen Grad „Bachelor of Education für die Sekundarstufe Berufsbildung“ (BEd) ab.



## 4. Aufbau und Gliederung des Studiums

### 4.1. Modulübersicht | Empfohlener Studienverlauf

1. Semester	M 1-1				M 1-2				M 1-3				M 1-4						
	Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule I				Grundlagen ernährungspädagogischer Professionskompetenz				Fachwissenschaftliche Propädeutik in Küche und Restaurant				Naturwissenschaftliche Bildung I						
	5 EC		4 SWSt.		10 EC		5 SWSt.		10 EC		10 SWSt.		5 EC		4 SWSt.				
2. Semester	M 2-1				M 2-2				M 2-3				M 2-4						
	Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule II				Lernprozesse gestalten und begleiten				Küchen- und Restaurantmanagement I				Naturwissenschaftliche Bildung II						
	10 EC		5 SWSt.		5 EC		4 SWSt.		10 EC		11 SWSt.		5 EC		4,5 SWSt.				
3. Semester	M 3-1				M 3-2				M 3-3				M 3-4						
	Lernen, Lehren und Forschen im Diversitätskontext beruflicher Bildung				Küchen- und Restaurantmanagement II				Naturwissenschaftliche Bildung III				Theorie-Praxis Transfer I						
	10 EC		7 SWSt.		10 EC		7,5 SWSt.		5 EC		3 SWSt.		5 EC		4 SWSt.				
4. Semester	M 4-1				M 4-2				M 4-3				M 4-4			M 4-5			
	Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung I				Erziehung, Unterricht und Leistung an beruflichen Schulen				Küchen- und Restaurantmanagement III				Naturwissenschaftliche Bildung IV				Theorie-Praxis Transfer II		
	5 EC		2 SWSt.		5 EC		2 SWSt.		10 EC		9 SWSt.		5 EC		4 SWSt.	5 EC	5 SWSt.		
5. Semester	M 5-1				M 5-2				M 5-3				M 5-4			M 5-5			
	Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung II				Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention				Küchen- und Restaurantmanagement IV				Naturwissenschaftliche Bildung V				Theorie-Praxis Transfer III		
	10 EC		6 SWSt.		5 EC		3 SWSt.		5 EC		3,5 SWSt.		5 EC		4 SWSt.	5 EC	4 SWSt.		
6. Semester	M 6-1				M 6-2				M 6-3				M 6-4			M 6-5			
	Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung I				Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung I				Mediendidaktik und Medienpraxis				Naturwissenschaftliche Bildung VI				Theorie-Praxis Transfer IV		
	5 EC		4 SWSt.		5 EC		4 SWSt.		5 EC		2,5 SWSt.		5 EC		5 SWSt.	5 EC	2 SWSt.		
6. Semester	M 6-6																		
	Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich																		
	5 EC		4 SWSt.																
7. Semester	M 7-1				M 7-2				M 7-3				M 7-4						
	Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung II				Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung II				Wirtschaft und Management				Ernährungskommunikation und Gesundheitsförderung						
	5 EC		4 SWSt.		10 EC		3 SWSt.		5 EC		4 SWSt.		10 EC		6 SWSt.				
8. Semester	M 8-1				M 8-2				M 8-3				WPM 8-4						
	Integration und Vertiefung professionsspezifischer Kompetenzen				Reflexion des bisherigen Professionalisierungsprozesses				Aktuelle Aspekte und Konzepte der Berufsbildung				Freies Wahlpflichtfach						
	5 EC		3 SWSt.		15 EC		7 SWSt.		5 EC		4 SWSt.		5 EC		SWSt.				

	EC	SWSt.	BW EC	FW EC	FD EC	PPS EC
1. Sem.	30	23	2	21	2	5
2. Sem.	30	24,5	3	18	5	4
3. Sem.	30	21,5	6	17	2	5
4. Sem.	30	22	4	16	4	6
5. Sem.	30	20,5	8	14	3	5
6. Sem.	30	21,5	8	12	7	3
7. Sem.	30	17	6	11	5	8
8. Sem.	30	14	9 (BA 1)	11 (BA 2)	6 (BA 2)	4
<b>Gesamt</b>	<b>240</b>	<b>164</b>	<b>46</b>	<b>120</b>	<b>34</b>	<b>40</b>

14 aus BW  
26 aus FD



## 4.2. Grafische Darstellung des empfohlenen Studienverlaufs inkl. Voraussetzungsketten

Sem.													
1.	M 1-1	5 ECTS	M 1-2		10 ECTS		M 1-3		10 ECTS		M 1-4	5 ECTS	30 ECTS
	Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule I		Grundlagen ernährungspädagogischer Professionalität			Fachwissenschaftliche Propädeutik in Küche und Restaurant			Naturwissenschaftliche Bildung I				
	Initialpraktikum												
2.	M 2-1	10 ECTS	M 2-2	5 ECTS	M 2-3		10 ECTS		M 2-4	5 ECTS	30 ECTS		
	Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule II		Lernen und Lehren an berufsbildenden Schulen		Küchen- und Restaurantmanagement I			Naturwissenschaftliche Bildung II					
3.	M 3-1		10 ECTS		M 3-2		10 ECTS		M 3-3	5 ECTS	M 3-4	5 ECTS	30 ECTS
	Lernen, Lehren und Forschen im Diversitätskontext beruflicher Bildung		Küchen- und Restaurantmanagement II			Naturwissenschaftliche Bildung III		Theorie- Praxis Transfer I					
4.	M 4-1	5 ECTS	M 4-2	5 ECTS	M 4-3		10 ECTS		M 4-4	5 ECTS	M 4-5	5 ECTS	30 ECTS
	Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung I		Erziehung, Unterricht und Leistung an beruflichen Schulen		Küchen- und Restaurantmanagement III			Naturwissenschaftliche Bildung IV		Theorie- Praxis Transfer II			
5.	M 5-1		10 ECTS		M 5-2	5 ECTS	M 5-3	5 ECTS	M 5-4	5 ECTS	M 5-5	5 ECTS	30 ECTS
	Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung II		Kommunikation Konfliktbewältigung und Gewaltprävention		Küchen- und Restaurantmanagement IV		Naturwissenschaftliche Bildung V		Theorie- Praxis Transfer III				
											Facheinschlägige Berufspraxis		
6.	M 6-1	5 ECTS	M 6-2	5 ECTS	M 6-3	5 ECTS	M 6-4	5 ECTS	M 6-5	5 ECTS	M 6-6	5 ECTS	30 ECTS
	Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung I		Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung I		Mediendidaktik und Medienpraxis		Naturwissenschaftliche Bildung VI		Theorie- Praxis Transfer IV		Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich		
									Facheinschlägige Berufspraxis				
7.	M 7-1	5 ECTS	M 7-2		10 ECTS		M 7-3	5 ECTS	M 7-4		10 ECTS		30 ECTS
	Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung II		Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung II			Wirtschaft und Management		Ernährungskommunikation und Gesundheitsförderung					
			Blockpraktikum										
8.	M 8-1	5 ECTS	M 8-2		15 ECTS		M 8-3	5 ECTS	M 8-4	5 ECTS	30 ECTS		
	Integration und Vertiefung professionsspezifischer Kompetenzen		Reflexion des bisherigen Professionalisierungsprozesses				Aktuelle Aspekte und Konzepte der Berufsbildung		Freies Wahlfach				
			Bachelorarbeit										

### 4.3. Modulbeschreibungen.

Die Modulbeschreibungen geben Auskunft über

- Modulniveau
- Modulart
- Modulstufe
- Semesterdauer
- Semesterzuordnung
- Voraussetzungen
- Inhalte
- Lernergebnisse/Kompetenzen
- Lehr-/Lernmethoden
- Leistungsnachweise
- Sprache

Detaillierte Informationen und Hinweise zu den Inhalten finden sich im zugehörigen Studienhandbuch.

Modulbeschreibung																							
Kurzzeichen		Modulbeschreibung																					
M 1-1		<b>Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule I</b>																					
Niveau		Modulart							Modulstufe														
Bachelormodul		Pflichtmodul							Basismodul														
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt															
1		1. Semester			5			4															
Voraussetzungen																							
keine																							
Inhalt																							
<p>a) Vorlesung: Wissen über Schule als Institution im Kontext formaler Bildung, alternative Unterrichts- und Schulkonzepte, Lehren und Lernen im institutionellen und gesellschaftlichen Kontext, Unterrichtstheorien und Allgemeine Didaktik, grundlegende Professionalisierungskonzepte des Lehrberufs in Zusammenhang mit gesellschaftlichen Rollenbildern von Lehrpersonen, Ansätze zur Erforschung von Schule und Unterricht</p> <p>b) Seminar: Unterrichtsplanung und Gestaltung von kompetenzorientierten Lern- und Lehrszenarien sowie -umgebungen unter dem Aspekt der Diversität, Grundlagen der Unterrichtsbeobachtung, Reflexion der eigenen Lernbiografie und Auseinandersetzung mit eigenen subjektiven Theorien von Lernen und Lehren</p> <p>c) Übung: handlungsorientierte Einführung in die Rolle der Lehrperson und in die Institution Schule</p>																							
Lernergebnisse/Kompetenzen																							
Die Studierenden																							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- reflektieren den Stellenwert der Schule als Bildungsinstitution und verfügen über Grundlagenwissen in den Bereichen Bildung, Lernen und Lehren in institutionellen Kontexten, sie kennen innovative, alternative Lernkonzepte und Schulsysteme.</li> <li>- kennen ausgewählte Modelle kompetenzorientierter Unterrichtsplanung sowie Methoden der Unterrichtsgestaltung und wenden diese in ersten Unterrichtskonzepten und Übungsphasen an.</li> <li>- setzen sich mit unterrichtstheoretischen Modellen und den Grundlagen allgemeiner Didaktik auseinander.</li> <li>- erörtern und diskutieren die Bedeutung von Diversität für die Unterrichtsgestaltung und -durchführung.</li> <li>- kennen theoriebasierte Zugänge zu Beobachtung von Lernen und Lehren im Unterricht und wenden sie an.</li> <li>- erwerben Wissen über den Lehrberuf als Profession, analysieren und diskutieren ausgewählte Professionalisierungskonzepte sowie das Anforderungsprofil im Lehrberuf.</li> <li>- gewinnen in kollegialen Hospitationen Einblicke in die Sekundarstufe und ihre Besonderheiten und finden Anknüpfungspunkte zu ihrem Fachbereich.</li> </ul>																							
Lehr- und Lernmethoden																							
<p>Vorlesung</p> <p>seminaristische Interaktivität</p> <p>handlungsorientierte Übungsphasen</p> <p>distanzierte Einübung in Fallverstehen</p>																							
Leistungsnachweise																							
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.																							
Sprache(n)																							
Deutsch																							
durchführende Institution																							
PH Tirol																							
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>				<b>Typ</b>		<b>SWSt</b>		<b>ECTS</b>													
		<b>1</b>		<b>Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule I</b>						<b>BW</b>		<b>FW</b>		<b>FD</b>		<b>PPS (BWG)</b>		<b>PPS (FD)</b>		<b>PPS (PK)</b>		<b>Summe</b>	
<b>M 1-1</b>		a)		Schule als Bildungsinstitution und Rolle der Lehrperson		VO		1		1												1	
		b)		Schule als Bildungsinstitution und Rolle der Lehrperson (STEOP)		SE		1		1												1	
		c)		Schule als Bildungsinstitution und Rolle der Lehrperson (STEOP)		UE		2						3								3	
<b>Summen</b>								<b>4</b>		<b>2</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>3</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>5</b>	

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen	Modulbeschreibung												
M 1-2	<b>Grundlagen ernährungspädagogischer Professionskompetenz</b>												
Niveau	Modulart							Modulstufe					
Bachelormodul	Pflichtmodul							Basismodul					
Semesterdauer	Semester				ECTS			SWSt					
1	1. Semester				10			5					
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
<p>Grundlagen- und Orientierungswissen für professionelles berufliches Handeln im Fachbereich:</p> <p>a) Seminar: Kommunikations- und Präsentationstraining, Rhetorik im beruflichen Kontext</p> <p>b) Seminar: systematische Lektüre berufsfachlicher und professionsbezogener wissenschaftlicher Texte, Textverständnis, Schreibtraining - Orthografie und Grammatik</p> <p>c) Seminar: Überblick über die Sekundarstufe Berufsbildung und didaktische, berufsfelddidaktische, fachdidaktische sowie pädagogisch-praktische Dimensionen des Fachbereichs Ernährung</p> <p>d) Übung: handlungsorientierte Einführung in die pädagogisch-praktische Ausbildung</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren und erweitern ihre sprachlichen Fähigkeiten im beruflichen Kontext und wenden diese kompetent an.</li> <li>- analysieren und erweitern ihre schriftlichen Fähigkeiten unter Bezugnahme auf berufsfachliche und professionsbezogene wissenschaftliche Texte und erstellen orthografisch und grammatikalisch einwandfreie Texte.</li> <li>- verfügen über Strategien zum Lesen, Analysieren und Interpretieren von Texten.</li> <li>- erläutern wesentliche Kriterien einer gelingenden Berufsfelddidaktik und kennen aktuelle fachdidaktische Standards im eigenen Berufsfeld.</li> <li>- reflektieren die Bedeutung der Berufsfelddidaktik, der Fachdidaktik und der pädagogisch-praktischen Studien für das eigene Lehramt.</li> </ul>													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>				<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
	<b>2</b>	<b>Grundlagen ernährungspädagogischer Professionskompetenz</b>					<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 1-2</b>	a)	Kommunikation, Rhetorik und Sprachpflege			SE	1		2					2
	b)	Literalität (STEOP)			SE	1		2					2
	c)	Berufsfeld- und Fachdidaktik			SE	2		2	2				4
	d)	Einführung pädagogisch-praktische Studien			UE	1					2		2
	<b>Summen</b>						<b>5</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 1-3		<b>Fachwissenschaftliche Propädeutik in Küche und Restaurant</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Basismodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		1. Semester			10			10					
Voraussetzungen													
Hygieneschulung													
Inhalt													
a) Übung: Grundlagen der Nahrungszubereitung und Gartechniken b) Seminar: Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung c) Seminar: fachspezifische Software im Küchenbereich d) Übung: praktische Grundlagen des Serviceorganisation e) Seminar: theoretische Grundlagen der Serviceorganisation f) Vorlesung: Grundlagen der Arbeitswissenschaften und Ergonomie													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
- verarbeiten Lebensmittel entsprechend aktueller Erkenntnisse, fachlicher Grundlagen und ihrer Vorkenntnisse und beurteilen diese Speisen selbstständig.													
- beschreiben die Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und setzen diese in der Praxis um.													
- nutzen fachspezifische Software für die Rezept- und Lebensmittelverwaltung.													
- kennen theoretische Grundlagen der Serviceorganisation und wenden diese situationsadäquat an.													
- nennen Grundsätze und Leit motive der Arbeitswissenschaften und Ergonomie und begründen Interventionen bei beobachteten Arbeitsabläufen.													
Lehr- und Lernmethoden													
Vorlesung													
seminaristische Interaktivität													
handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
<b>M 1-3</b>	<b>3</b>	<b>Fachwissenschaftliche Propädeutik in Küche und Restaurant</b>					<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
	a)	Küchenorganisation			UE	4		3					3
	b)	Theoretische Grundlagen zur Lebensmittelverarbeitung (STEOP)			SE	1		1					1
	c)	Fachspezifische Software			SE	1		1					1
	d)	Serviceorganisation			UE	2		2					2
	e)	Theoretische Grundlagen der Serviceorganisation			SE	1		1					1
	f)	Arbeitswissenschaft und Ergonomie			VO	1		2					2
													0
<b>Summen</b>						<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 1-4		<b>Naturwissenschaftliche Bildung I</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Basismodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS		SWSt						
1		1. Semester			5		4						
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
<p>a) Vorlesung: organische Chemie, Kohlenwasserstoffe</p> <p>b) Vorlesung: Ernährungsbiografie</p> <p>c) Vorlesung: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe, Körpergewichtbestimmung, Referenzwerte</p> <p>d) Vorlesung: Von der Zelle, zu den Geweben, zu den Organen und dem Gesamtorganismus Mensch, anatomische und physiologische Grundlagen ausgewählter Organsysteme; Immunsystem und relevante Beispiele</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nennen die Grundlagen der organischen Chemie und leiten diese für ernährungsphysiologische und biochemische Prozesse ab.</li> <li>- erstellen, analysieren und reflektieren Ernährungsbiografien um das Ernährungsverhalten zu optimieren.</li> <li>- bewerten anthropometrische Methoden zur Ermittlung der Körperzusammensetzung und erklären direkte und indirekte Erfassungsmethoden des Energiebedarfs.</li> <li>- erheben und bewerten Körpergewicht und -zusammensetzung anhand theoretischer Konzepte.</li> <li>- beschreiben den Aufbau und Stoffwechsel der Makronährstoffe und deren ernährungsphysiologische Bedeutung.</li> <li>- erklären die elementaren humanbiologischen Vorgänge im menschlichen Organismus und schlussfolgern die Zusammenhänge im Gesamtorganismus Mensch.</li> </ul>													
Lehr- und Lernmethoden													
Vorlesung													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 1-4</b>		<b>4 Naturwissenschaftliche Bildung I</b>											
a)		Grundlagen der Organischen Chemie			VO	1		1					1
b)		Ernährungspsychologie (STEOP)			VO	1		1					1
c)		Ernährungswissenschaft			VO	1		1					1
d)		Humanbiologie			VO	1		2					2
Summen						4	0	5	0	0	0	0	5

Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 2-1	<b>Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule II</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Basismodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS	SWSt
1	2. Semester	<b>10</b>	<b>5</b>
Voraussetzungen			
verpflichtende Teilnahme an Modul M 1-1			
Inhalt			
<p>a) Seminar und Initialpraktikum: Wissen über spezifische Herausforderungen in der Berufsbildung, vertiefte Auseinandersetzung mit Fragestellungen im Zusammenhang mit allen Aspekten von Diversität bei der Unterrichtsgestaltung, Reflexion der Berufswegentscheidung in Form einer theoriebasierten, metakognitiven Reflexion des Initialpraktikums, Weiterentwicklung handlungsorientierter subjektiver Konzepte und Theorien zum Lehrberuf</p> <p>b) Seminar: forschungsmethodische und wissenschaftstheoretische Zugänge zur Erforschung von Unterricht und Schule unter besonderer Berücksichtigung qualitativer Methoden, formale Kriterien wissenschaftlichen Arbeitens, ethische Grundsätze in der Forschung, berufsfeldbezogene Datenerhebung, -verarbeitung und -analyse</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen			
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verorten alle Aspekte von Diversität im Feld Schule und wissen um deren Bedeutung in der Berufsbildung und im jeweiligen Fachbereich.</li> <li>- zeigen eine auf wissenschaftlichen Grundkenntnissen basierende inklusive Grundhaltung im Rahmen eines institutionellen Gesamtkonzepts.</li> <li>- werden sich ihrer Berufswegentscheidung im Spiegel praktischer Erfahrungen im Berufsfeld bewusst und reflektieren diese auf Basis professionstheoretischer Konzepte sowie der eigenen Bildungsbiografie.</li> <li>- wenden Modelle kompetenzorientierter Unterrichtsplanung sowie Methoden der Unterrichtsgestaltung in der Berufswirklichkeit unter Anleitung an.</li> <li>- gewinnen im Praktikum Erfahrungen in den Bereichen Unterrichtsbeobachtung, -planung, in der Durchführung von Unterrichtssequenzen und reflektieren diese Erfahrungen systematisch und theoriebasiert.</li> <li>- kennen grundlegende Kriterien wissenschaftlichen und forschungsmethodischen Arbeitens, beurteilen methodische Forschungsansätze und wenden diese exemplarisch an.</li> <li>- konzipieren angeleitet Forschungsdesigns und setzen Software zur Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten im Hinblick auf berufsfeldbezogene Datenerhebung, -verarbeitung und -analyse effizient ein.</li> </ul>			
Lehr- und Lernmethoden			
seminaristische Interaktivität distanzierte Einübung in Fallverstehen forschendes Lernen im Berufsfeld			
Leistungsnachweise			
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.			
Sprache(n)			
Deutsch			
durchführende Institution			
PH Tirol			

Modul		Lehrveranstaltungen	Typ	SWSt	ECTS						
					BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
M 2-1	1	Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule II									
	a)	Professionsspezifische Herausforderung in der Berufsbildung und Initialpraktikum	SE	2	1	1			4		6
	b)	Methoden zur Erforschung von Unterricht und Schule	SE	3	2	2					4
											0
Summen				5	3	3	0	0	4	0	10



Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 2-2		<b>Lernprozesse gestalten und begleiten</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Basismodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS		SWSt						
1		2. Semester			5		4						
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an Modul M 1-2													
Inhalt													
a) Seminar: Grundlagen des Lernens und Lehrens im jeweiligen Berufsfeld aus didaktischer Perspektive, vertiefte Auseinandersetzung mit berufsfelddidaktischen Aspekten und fachdidaktischen Standards, Entstehung und Aufbau des Lehrplans													
b) Seminar: Gestaltung von situationsadäquaten, zielgruppenspezifischen und berufsfachlich relevanten Lern- und Lehrarrangements mit dem Fokus auf Lernstrategien, Medien und Methoden und unter Berücksichtigung von Diversitätsaspekten													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
- diskutieren und vertiefen ihr Wissen im Bereich der Allgemeinen Didaktik.													
- analysieren berufsfeld- und fachdidaktische Konzepte und reflektieren ihr fachorientiertes Denken und Handeln im Spiegel dieser Konzepte.													
- erörtern und vertiefen aktuelle fachdidaktische Standards und wenden diese im eigenen Fachbereich an.													
- vergleichen, analysieren und interpretieren aktuelle Lehrpläne im Fachbereich.													
- gestalten Lern- und Lehrarrangements unter Anwendung zielgruppenadäquater Lernstrategien, Medien und Methoden und unter besonderer Berücksichtigung des Diversitätsanspruchs.													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>2</b>		<b>Lernprozesse gestalten und begleiten</b>											
<b>M 2-2</b>	a)	Berufsfeld- und Fachdidaktik			SE	2		1	2				3
	b)	Lern-/Lehrarrangements gestalten			SE	2		1	1				2
<b>Summen</b>						<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 2-3	<b>Küchen- und Restaurantmanagement I</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Basismodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS	SWSt
1	2. Semester	<b>10</b>	<b>11</b>
Voraussetzungen			
verpflichtende Teilnahme an Modul M 1-3			
Inhalt			
<p>a) Übung: Arbeitstechniken und Garmethoden</p> <p>b) Seminar: Theoretische Grundlagen der Speisenzubereitung</p> <p>c) Seminar: fachspezifische Software</p> <p>d) Seminar: rationelles Arbeiten im Zusammenwirken von Menschen, Betriebsmitteln und Arbeitsgegenständen im Fachbereich</p> <p>e) Übung: Servierarten</p> <p>f) Seminar: Organisationsmodelle und Betriebsstrukturen bei Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben</p> <p>g) Seminar: theoretische und praktische Auseinandersetzung mit Unterrichtsplanung und –gestaltung von Lehr- und Lernszenarien unter Einbeziehung der Bildungs- und Fachwissenschaften sowie verschiedener Medien</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen:			
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- führen selbstständig und fachlich korrekt Arbeitstechniken und Garmethoden durch, präsentieren und bewerten diese.</li> <li>- wenden die theoretischen Grundlagen der Speisenzubereitung korrekt an.</li> <li>- verwenden fachspezifische Software und bewerten diese nach ihrer Praxistauglichkeit im Setting Schule.</li> <li>- bewerten und erläutern Optimierungsmöglichkeiten bei Arbeitsabläufen im Fachbereich.</li> <li>- wenden verschiedene Servierarten an und beurteilen diese im Hinblick auf die Einsatzmöglichkeiten.</li> <li>- stellen Organisationsstrukturen von Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben dar und diskutieren deren Relevanz für den betriebswirtschaftlichen Erfolg.</li> <li>- analysieren und reflektieren die fachwissenschaftlichen Inhalte in Hinblick auf deren Unterrichtsrelevanz an BMHS sowie deren Relevanz für weitere pädagogische Berufsfelder und transferieren ihr bildungs- und fachwissenschaftliches Wissen in Handlungskompetenzen.</li> </ul>			
Lehr- und Lernmethoden			
seminaristische Interaktivität handlungsorientierte Übungsphasen			
Leistungsnachweise			
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.			
Sprache(n)			
Deutsch			
durchführende Institution			
PH Tirol			

Modul		Lehrveranstaltungen	Typ	SWSt	ECTS						
M 2-3	3	Küchen- und Restaurantmanagement I			BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
	a)	Küchenorganisation	UE	3		3					3
	b)	Theoretische Grundlagen der Speisenzubereitung	SE	1		1					1
	c)	Fachspezifische Software	SE	1		1					1
	d)	Arbeitswissenschaft	SE	1		1					1
	e)	Serviceorganisation	UE	2		1					1
	f)	Betriebs- und Officemanagement	SE	1		1					1
	g)	Küchen- und Restaurantmanagement   Fachdidaktik	SE	2			2				2
<b>Summen</b>				<b>11</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 2-4		<b>Naturwissenschaftliche Bildung II</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Basismodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS		SWSt						
1		2. Semester			5		4,5						
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an Modul M 1-4													
Inhalt													
<p>a) Übung: relevante und aktuelle Versuche für die Arbeit mit Lebensmitteln</p> <p>b) Vorlesung: stofflicher Aufbau von Lebensmitteln, bioaktive Stoffe in Lebensmitteln, Chemie der freien Radikale, toxische Inhaltsstoffe in Lebensmitteln</p> <p>c) Vorlesung: Neurobiologie und relevante Beispiele</p> <p>d) Vorlesung: Mikronährstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, Genussmittel</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- beobachten, erfassen und beschreiben chemische Versuchsabläufe als Grundlage der Arbeit mit Lebensmitteln und interpretieren die Ergebnisse.</li> <li>- transferieren die Fakten der Lebensmittelbestandteile und Lebensmittel aus lebensmittelchemischer Sicht auf die Lebenspraxis.</li> <li>- stellen ernährungsphysiologische Zusammenhänge nachvollziehbar dar.</li> <li>- erläutern toxikologische Grundlagen und beurteilen die davon ausgehenden Gesundheitsrisiken.</li> <li>- erklären grundlegende chemische, biochemische, biologische und humanbiologische Vorgänge im Körper.</li> <li>- beschreiben Aufbau, Funktion und molekulare Grundlagen von Mikronährstoffen und sekundären Pflanzenstoffen und stellen Verknüpfungen zu anderen Fachdisziplinen her.</li> <li>- wenden evidenzbasierte Empfehlungen zum Umgang mit Genussmitteln an und bewerten deren ernährungsphysiologische Wirkung und Bedeutung im sozio-kulturellen Kontext.</li> </ul>													
Lehr- und Lernmethoden													
Vorlesung													
handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
<b>M 2-4</b>	<b>4</b>	<b>Naturwissenschaftliche Bildung II</b>					<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
	a)	Angewandte Chemie			UE	1		1					1
	b)	Lebensmittelchemie			VO	1		1					1
	c)	Humanbiologie			VO	1		1					1
	d)	Ernährungswissenschaft			VO	1,5		2					2
<b>Summen</b>						<b>4,5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 3-1	<b>Lernen, Lehren und Forschen im Diversitätskontext beruflicher Bildung</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Aufbaumodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS	SWSt
1	3. Semester	10	7
Voraussetzungen			
positiv absolviertes Pflichtmodul M 2-1			
Inhalt			
<p>a) Vorlesung: Zentrale Befunde der Lehr- und Lernforschung und ihr Einfluss auf die Entwicklung von Lerntheorien, Unterricht, Konzepte der Personalisierung, Differenzierung und Erziehung, soziologische Aspekte von Adoleszenz und Jugendkultur, Sozialisationsinstanzen und Bildungschancen, entwicklungspsychologische Grundlagen sowie ausgewählte Konzepte und Theorien aus dem Bereich der pädagogischen Psychologie, motivationale Aspekte beim Lernen</p> <p>b) Seminar: handlungsorientierte Bearbeitung der Vorlesungsthemen unter Bezugnahme auf die jeweilige fachwissenschaftliche Ausrichtung des Fächerbündels</p> <p>c) Seminar: Diskussion aktueller Ergebnisse der Berufsbildungs- und Schulforschung sowie ausgewählter Konzepte zur Qualitätssicherung und -entwicklung an berufsbildenden Schulen und Bearbeitung im Spiegel von Modellen und Theorien der Lern-, Lehr- und Unterrichtsforschung unter Bezugnahme auf die jeweilige fachwissenschaftliche Ausrichtung des Fächerbündels</p> <p>d) Vorlesung: Diagnostik und professionelles Handeln im schulischen Kontext, Definitionen Diagnostik und pädagogische Diagnostik, Grundlagen und Instrumente zur lernprozessorientierten Diagnostik und Beratung, ausgewählte Modelle pädagogischer Diagnostik und schulischer Lernförderung</p> <p>e) Seminar: fallbasierte Bearbeitung der Vorlesungsthemen</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen			
Die Studierenden			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- verfügen über fortgeschrittene Kenntnisse zum Thema Lernen und Lehren im Diversitätskontext in der schulrelevanten Breite berufsbildender Schulen und im Bereich der pädagogischen Psychologie.</li> <li>- reflektieren soziologische Aspekte der Adoleszenz und Jugendalter.</li> <li>- verfügen über Kenntnisse der Sozialisationsinstanzen im Jugendalter und reflektieren den Zusammenhang zwischen Sozialisation und Bildungschancen.</li> <li>- reflektieren stereotype Zuschreibungen und analysieren adäquate Umgangsstrategien.</li> <li>- erkennen und berücksichtigen Möglichkeiten sowie Grenzen des eigenen Handelns in unterschiedlichen sozialen und kulturellen Kontexten und gestalten soziale Beziehungen sowie kooperative Arbeitsformen in heterogenen Lerngruppen und unter Bezugnahme auf die fachwissenschaftliche Ausrichtung des Berufsfeldes.</li> <li>- rezipieren nationale und internationale Ergebnisse der Berufsbildungs- und Schulforschung sowie ausgewählte Konzepte zur Qualitätssicherung und -entwicklung an berufsbildenden Schulen unter Berücksichtigung des jeweiligen Berufsfeldes.</li> <li>- nutzen das Potential dieser Ergebnisse für die eigene Profilierung als Lehrperson.</li> <li>- verfügen über Kenntnisse der Lerndiagnostik, Beratung und Mediation.</li> <li>- entwickeln auf Basis lernprozessorientierter diagnostischer Erkenntnisse situations- und zielgruppenspezifische Handlungsstrategien und Interventionskompetenzen für das Berufsfeld Schule unter Bezugnahme auf die fachwissenschaftliche Ausrichtung des Berufsfeldes.</li> <li>- erstellen kooperative Entwicklungs- und Förderpläne.</li> <li>- setzen Motivationstechniken und lernunterstützende Maßnahmen zur Aufrechterhaltung der Lernbereitschaft und -fähigkeit ein, um den notwendigen lebenslangen Lernprozess von Jugendlichen und Erwachsenen zu initiieren und zu unterstützen.</li> </ul>			
Lehr- und Lernmethoden			
Vorlesung seminaristische Interaktivität			
Leistungsnachweise			
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.			
Sprache(n)			
Deutsch			
durchführende Institution			
PH Tirol			

<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>							
<b>M 3-1</b>	<b>1</b>	<b>Lernen, Lehren und Forschen im Diversitätskontext beruflicher Bildung</b>			<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>	
	a)	Lernen und Lehren im Diversitätskontext	VO	1	1							1
	b)	Lernen und Lehren im Diversitätskontext	SE	2			1		1			2
	c)	Berufsbildungsforschung und Entwicklung von Schule und Unterricht	SE	1	2	1						3
	d)	Diagnostik und Beratung	VO	1	1							1
	e)	Diagnostik und Beratung	SE	2	2				1			3
	<b>Summen</b>				<b>7</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen	Modulbeschreibung												
M 3-2	<b>Küchen- und Restaurantmanagement II</b>												
Niveau	Modulart							Modulstufe					
Bachelormodul	Pflichtmodul							Aufbaumodul					
Semesterdauer	Semester				ECTS			SWSt					
1	3. Semester				10			7,5					
Voraussetzungen													
positiv absolviertes Modul M 2-3; Hygieneschulung													
Inhalt													
a) Übung: Besonderheiten der Speisenzubereitung in der Restaurantküche b) Übung: Organisationsplanung in der Großküche c) Vorlesung: Gesetze und Verordnungen aus dem Hygiene- und Sicherheitsmanagement d) Übung: Organisationsstrukturen im Service in der Gemeinschaftsverpflegung e) Seminar: alkoholfreie, alkaloidhaltige und alkoholische Getränke													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden - setzen Anleitungen zur Speisenzubereitung und -ausgabe unter Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen, ökologischen, ökonomischen, arbeitstechnischen, hygienischen und sicherheitstechnischen Grundsätzen in verschiedenen Settings selbstständig um. - beschreiben die rechtlichen Regeln im Bereich des Hygiene- und Sicherheitsmanagements, analysieren verschiedene betriebliche Situationen und erörtern Optimierungsvorschläge. - setzen ihr praktisches und theoretisches Wissen des Servicemanagements im Gästemanagement der Gemeinschaftsverpflegung ein. - ordnen die Getränke den verschiedenen Kategorien zu, erläutern und reflektieren die Grundsätze des Verkaufs im Betrieb.													
Lehr- und Lernmethoden													
Vorlesung seminaristische Interaktivität handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>				<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
	<b>2</b>	<b>Küchen- und Restaurantmanagement II</b>					<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 3-2</b>	a)	Restaurantküchenmanagement			UE	2		3					3
	b)	Großküchenmanagement			UE	3		3					3
	c)	Hygiene- und Sicherheitsmanagement im Betrieb			VO	0,5		1					1
	d)	Gästemanagement in der Gemeinschaftsverpflegung			UE	1		2					2
	e)	Getränkemanagement			SE	1		1					1
	<b>Summen</b>					<b>7,5</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 3-3		<b>Naturwissenschaftliche Bildung III</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Aufbaumodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS		SWSt						
1		3. Semester			5		3						
Voraussetzungen													
positiv absolviertes Modul M 2-4													
Inhalt													
<p>a) Seminar: ernährungsphysiologische Grundlagen, Verdauung und Intermediärstoffwechsel, Nährstoffempfehlungen</p> <p>b) Vorlesung: Zusammensetzung, Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln in Zusammenhang mit technologischen Grundprinzipien</p> <p>c) Vorlesung: grundlegende physikalische Gesetze</p> <p>d) Vorlesung: Biomoleküle, Enzyme, Coenzyme, verschiedene Stoffwechselwege</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- stellen den Zellstoffwechsel unter besonderer Berücksichtigung des Energiestoffwechsels, der Verdauung und Regulation der Nahrungsaufnahme dar.</li> <li>- erläutern die Zusammenhänge zwischen neurophysiologischen und psychologischen Vorgängen.</li> <li>- beschreiben die Festsetzung der Referenzwerte und erörtern ihren Wert für die Umsetzung in die Praxis.</li> <li>- beschreiben unterschiedliche Lebensmittelgruppen, deren Technologien und reflektieren deren ernährungsphysiologische Relevanz der Be- und Verarbeitung, leiten ihren gesundheitlichen Wert ab und erörtern Szenarien für den Einkauf.</li> <li>- erklären physikalische Grundsätze im lebensmittelverarbeitenden Bereich.</li> <li>- analysieren und diskutieren die Funktionen essentieller Nährstoffe im menschlichen Körper anhand der relevanten Kreisläufe.</li> <li>- reflektieren die Zusammenhänge zwischen Lebensvorgängen und bedarfsgerechter Zufuhr.</li> </ul>													
Lehr- und Lernmethoden													
Vorlesung seminaristische Interaktivität													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>3</b>		<b>Naturwissenschaftliche Bildung III</b>											
<b>M 3-3</b>	a)	Ernährungswissenschaft			SE	1		2					2
	b)	Lebensmitteltechnologie			VO	1		1					1
	c)	Fachspezifische physikalische Grundlagen			VO	0,5		1					1
	d)	Biochemie			VO	0,5		1					1
<b>Summen</b>						<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>



Modulbeschreibung												
Kurzzeichen	Modulbeschreibung											
M 3-4	<b>Theorie-Praxis Transfer I</b>											
Niveau	Modulart							Modulstufe				
Bachelormodul	Pflichtmodul							Basismodul				
Semesterdauer	Semester			ECTS			SWSt					
1	3. Semester			5			4					
Voraussetzungen												
Inhalt												
a) - b) Übung: Unterrichtsbeobachtung, -planung, -durchführung, -analyse und -reflexion unter Einbeziehung fachdidaktischer sowie bildungs- und fachwissenschaftlicher Kenntnisse												
Lernergebnisse/Kompetenzen												
Die Studierenden - analysieren erworbenes Fachwissen zum Küchen- und Restaurantmanagement und zur Ernährungswissenschaft, bringen dieses in einen Kontext zu ihren bildungswissenschaftlichen sowie fachdidaktischen Kenntnissen und reflektieren diese unter besonderer Berücksichtigung der Unterrichtsrelevanz an BMHS sowie weiterer pädagogischer Berufsfelder. - bereiten eigenen Unterricht im Spiegel dieser Kenntnisse auf, führen Unterricht durch, analysieren, evaluieren und reflektieren die gewählten Handlungsstrategien.												
Lehr- und Lernmethoden												
handlungsorientierte Übungsphasen												
Leistungsnachweise												
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.												
Sprache(n)												
Deutsch												
durchführende Institution												
PH Tirol												
Modul	Lehrveranstaltungen			Typ	SWSt	ECTS						
M 3-4	4	Theorie-Praxis Transfer I				BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
	a)	Küchen- und Restaurantmanagement		UE	3			1		2		3
	b)	Ernährungswissenschaft		UE	1			1		1		2
	<b>Summen</b>				4	0	0	2	0	3	0	5

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 4-1		<b>Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung I</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Basismodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		4. Semester			5			2					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an Modul 3-1													
Inhalt													
<p>a) Seminar: Vertiefung der Themen Lernen und Lehren im Kontext von Diversität und unter Bezugnahme auf die jeweilige fachwissenschaftliche Ausrichtung des Fächerbündels, Vertiefung von Konzepten zur Planung, Durchführung und Evaluation von Unterricht im Spiegel didaktischer Modelle und diagnostischer Methoden, Bedeutung und fachdidaktische Reflexion verschiedener Handlungskonzepte (z. B. Individualisierungs-, Differenzierungs- und Personalisierungsmaßnahmen) für die Ausgestaltung personaler Bildungsprozesse</p> <p>b) Seminar: Vertiefung von Methoden zur Erforschung von Schule und Unterricht unter besonderer Berücksichtigung von quantitativen Methoden und unter Bezugnahme auf die jeweilige fachwissenschaftliche Ausrichtung des Fächerbündels</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- konzipieren fachdidaktisch begründete und angemessene Lerndesigns unter besonderer Berücksichtigung sozialer Beziehungsprozesse und kooperativer Arbeitsformen (Teamentwicklung, Classroom-Management, Elternarbeit und Beratungsmodelle) bezogen auf den jeweiligen Fachbereich.</li> <li>- reflektieren diese Lerndesigns mithilfe bildungs- und lerntheoretischer sowie pädagogisch-didaktischer Modelle.</li> <li>- setzen sich mit pädagogischen Konzepten zur Förderung der Persönlichkeitsentwicklung (Selbstkompetenz, Kooperations-, Konflikt- und Reflexionsfähigkeit) auseinander und reflektieren deren fachdidaktische Relevanz.</li> <li>- entwickeln unter Anwendung aktueller Software Instrumente zur Datenerhebung und wenden diese zur Erforschung von Schule und Unterricht an.</li> <li>- beurteilen methodische Ansätze der quantitativen Forschung und berücksichtigen ethische Aspekte bei der Umsetzung von berufsfeldbezogenen Forschungsvorhaben im Fachbereich.</li> </ul>													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
<b>M 4-1</b>	<b>1</b>	<b>Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung I</b>					<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
	a)	Professionalisierung im Diversitätskontext			SE	1	1		1				2
	b)	Methoden zur Erforschung von Unterricht und Schule			SE	1	1	1			1		3
													0
	<b>Summen</b>					<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 4-2		<b>Erziehung, Unterricht und Leistung an beruflichen Schulen</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Basismodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		4. Semester			5			2					
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
<p>a) Seminar: Grundlagen zu Fragen der Erziehung und Leistung im Kontext formaler Bildungsprozesse, Grundlagen und Gütekriterien der Leistungsbewertung, Theorien und Modelle zur individuellen Lernerfolgsmeldung und kooperativen Entwicklungs- und Förderplanung, handlungsrelevante Gestaltungs- und Interventionsmöglichkeiten</p> <p>b) Übung: Entwicklung, Anwendung und Reflexion von kompetenzorientierten Leistungsfeststellungs- und Leistungsbeurteilungsmaßnahmen sowie Instrumenten zur Evaluation von Unterricht im Fachbereich unter besonderer Berücksichtigung berufsfeld- und fachdidaktischer Aspekte und diversitätsbedingter Differenzanforderungen</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen:													
Die Studierenden													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren und strukturieren verschiedene Erziehungssituationen systematisch und theoriegeleitet.</li> <li>- erörtern Methoden des Classroom-Managements im Spiegel verschiedener Erziehungssituationen.</li> <li>- zeigen Beobachtungs- und Diagnosekompetenzen zur Feststellung individueller Stärken und Schwächen von Schüler/innen und leiten entsprechende Maßnahmen zur Förderung ab.</li> <li>- konzipieren und evaluieren kompetenzorientierte Leistungsfeststellungs- und -beurteilungsmaßnahmen im Fachbereich unter Berücksichtigung der Gütekriterien Objektivität, Validität und Reliabilität sowie berufsfeld- und fachdidaktischer Aspekte und diversitätsbedingter Differenzanforderungen und leiten gegebenenfalls Optimierungsmaßnahmen ab.</li> <li>- entwickeln fachdidaktisch begründet Feedbackinstrumente zur Selbst- und Fremdwahrnehmung ihres Unterrichts und wenden diese an.</li> <li>- reflektieren die Herausforderungen der kompetenzorientierten Leistungsfeststellung und -bewertung sowie die Verwendung von Feedbackinstrumenten und begründen eigene Zugänge theoriegestützt im Spiegel des jeweiligen Fachbereichs.</li> </ul>													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>2</b>		<b>Erziehung, Unterricht und Leistung an beruflichen Schulen</b>											
<b>M 4-2</b>		a) Erziehen und Unterrichten an BMHS			SE	1	1			1			2
		b) Leistung und Evaluation			UE	1	1		1		1		3
<b>Summen</b>						<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 4-3		<b>Küchen-und Restaurantmanagement III</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Aufbaumodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		4. Semester			10			9					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an Modul M 3-2													
Inhalt													
a) Übung: Speisenzubereitung in der Restaurantküche b) Übung: Organisationsstrukturen im Restaurant, Personalmanagement c) Übung: Besonderheiten der Lebensmittelverarbeitung in der Großküche d) Seminar: alkoholische Getränke													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- erstellen Menüs unter Berücksichtigung des vorgegebenen Materialeinsatzes, setzen die Planung in die Praxis um, zeigen durch Präsentationen relevante Arbeitstechniken und erörtern ihre Vorgangsweisen mit Rekurs auf ihr lebensmittelkundliches Wissen.</li> <li>- erstellen Ablauflisten für verschiedene Servicetechniken aufgrund der Personalressourcen und fiktiver Restaurantkategorien, setzen diese um und evaluieren die Ergebnisse.</li> <li>- erfassen die vorhandenen Geräte, leiten davon adäquate Arbeitstechniken ab und erörtern den Ausstattungsgrad der Funktionsräume.</li> <li>- leiten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hinsichtlich ihres Ausbildungsstandes an und bewerten deren Kompetenzerweiterung sowohl bei der Zubereitung als auch bei der Essensausgabe.</li> <li>- beschreiben das Ausgangsmaterial und die weitere Verwendung verschiedener alkoholischer Getränke und bewerten diese umfassend.</li> </ul>													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch und/oder Englisch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 4-3</b>		<b>3 Küchen-und Restaurantmanagement III</b>											
a)		Restaurantküchenmanagement			UE	3		3					3
b)		Restaurant- und Personalmanagement			UE	2		2					2
c)		Großküchenmanagement			UE	3		3					3
d)		Getränkemanagement			SE	1		2					2
<b>Summen</b>						<b>9</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 4-4		<b>Naturwissenschaftliche Bildung IV</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Aufbaumodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		4. Semester			5			4					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an Modul M 3-3													
Inhalt													
a) Vorlesung: Ernährung in verschiedenen Lebensabschnitten, Ernährungsempfehlungen für die Gemeinschaftsverpflegung in unterschiedlichen Settings													
b) Vorlesung: Technologie und Einsatz von Zusatzstoffen													
c) Übung: Sensorische Bildung, Geschmackspräferenzen und theoretische Hintergründe sensorischer Testverfahren													
d) Vorlesung: Grundzüge alternativer Ernährungsformen und ernährungswissenschaftliche Bewertung													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
- beschreiben die Bedarfsdeckung in verschiedenen Lebensabschnitten und analysieren diese aufgrund der wissenschaftlichen Leitlinien der Fachgesellschaften.													
- analysieren Ernährungsempfehlungen für verschiedene Settings.													
- beurteilen das Verpflegungsangebot in unterschiedlichen Systemen der Gemeinschaftsverpflegung.													
- erklären und bewerten die Technologien der Zusatzstoffe und deren Einsatz im Lebensmittelbereich.													
- beurteilen angewandte Technologien der Lebensmittelindustrie kritisch und umfassend.													
- leiten von den physiologischen Grundlagen der Sensorik Grundsätze für Möglichkeiten der Veränderung des Ernährungsverhalten ab und reflektieren diese theoriegestützt.													
- beurteilen alternative Ernährungsformen													
Lehr- und Lernmethoden													
Vorlesung													
seminaristische Interaktivität													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>4</b>		<b>Naturwissenschaftliche Bildung IV</b>											
<b>M 4-4</b>	a)	Zielgruppenspezifische Ernährung und Prävention			VO	1		1					1
	b)	Lebensmitteltechnologie			VO	1		2					2
	c)	Grundlagen der Sensorik			SE	1		1					1
	d)	Alternative Ernährungsformen			VO	1		1					1
	<b>Summen</b>						<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen	Modulbeschreibung												
M 4-5	<b>Theorie-Praxis Transfer II</b>												
Niveau	Modulart							Modulstufe					
Bachelormodul	Pflichtmodul							Aufbaumodul					
Semesterdauer	Semester				ECTS			SWSt					
1	4. Semester				5			5					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an Modul M 3-4													
Inhalt													
a) - b) Übung: Unterrichtsbeobachtung, -planung, -durchführung, -analyse und -reflexion unter Einbeziehung fachdidaktischer sowie bildungs- und fachwissenschaftlicher Kenntnisse													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
- analysieren erworbenes Fachwissen zum Küchen- und Restaurantmanagement und zur Betriebsorganisation, bringen dieses in einen Kontext zu ihren bildungswissenschaftlichen sowie fachdidaktischen Kenntnissen und reflektieren diese unter besonderer Berücksichtigung der Unterrichtsrelevanz an BMHS sowie weiterer pädagogischer Berufsfelder.													
- bereiten eigenen Unterricht im Spiegel dieser Kenntnisse auf, führen Unterricht durch, analysieren, evaluieren und reflektieren die gewählten Handlungsstrategien und begründen deren fachdidaktische Relevanz theoriegeleitet.													
Lehr- und Lernmethoden													
handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>				<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
	<b>5</b>	<b>Theorie-Praxis Transfer II</b>					<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 4-5</b>	a)	Küchen- und Restaurantmanagement			UE	3			1		2		3
	b)	Betriebsorganisation			UE	2			1		1		2
	<b>Summen</b>					<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 5-1	<b>Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung II</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Aufbaumodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS	SWSt
1	5. Semester	10	6
Voraussetzungen			
positiv absolviertes Modul M 3-1			
Inhalt			
<p>a) Vorlesung: Vertiefung von Konzepten und Befunden der Professions- und Berufsbildungsforschung, der Schul- und Unterrichtsforschung sowie der Lern- und Lehrforschung, exemplarische Forschungsergebnisse und deren Relevanz für pädagogische Berufsfelder</p> <p>b) Seminar: handlungsorientierte Auseinandersetzung mit den Vorlesungsthemen unter Bezugnahme auf den jeweiligen Fachbereich und im Projektkontext</p> <p>c) Übung: im Kontext der Vorlesungs- und Seminarinhalte zu verortendes fachwissenschaftlich begründetes Forschungsprojekt</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen			
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- setzen sich mit Befunden der Professions- und Berufsbildungsforschung, der Schul- und Unterrichtsforschung sowie der Lern- und Lehrforschung auseinander.</li> <li>- beurteilen die Relevanz aktueller Forschungsergebnisse aus der Professions- und Berufsbildungsforschung, der Schul- und Unterrichtsforschung sowie der Lern- und Lehrforschung für den eigenen Unterricht und für außerschulische Lernkontexte.</li> </ul> <p>b-1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vertiefen ihr Wissen im Bereich der Professions- und Berufsbildungsforschung.</li> <li>- analysieren, diskutieren und reflektieren ihre Projekt-Problemstellung im Spiegel der Professions- und Berufsbildungsforschung sowie fachwissenschaftlicher Aspekte im Fächerbündel.</li> </ul> <p>b-2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vertiefen ihr Wissen im Bereich der Schul- und Unterrichtsforschung.</li> <li>- analysieren, diskutieren und reflektieren ihre Projekt-Problemstellung im Spiegel der Schul- und Unterrichtsforschung sowie fachwissenschaftlicher Aspekte im Fächerbündel.</li> </ul> <p>b-3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vertiefen ihr Wissen im Bereich der Lern- und Lehrforschung.</li> <li>- analysieren, diskutieren und reflektieren ihre Projekt-Problemstellung im Spiegel der Lern- und Lehrforschung sowie fachwissenschaftlicher Aspekte im Fächerbündel.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- präsentieren und diskutieren die Projektergebnisse laufend.</li> </ul>			
Lehr- und Lernmethoden			
<p>Vorlesung</p> <p>seminaristische Interaktivität</p> <p>forschendes Lernen in angeleiteter Projektforschung</p>			
Leistungsnachweise			
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.			
Sprache(n)			
Deutsch			
durchführende Institution			
PH Tirol			

<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>							
	<b>1</b>	<b>Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung II</b>			<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>	
<b>M 5-1</b>	a)	Professions- und Berufsbildungsforschung	VO	2	3						3	
	b)	Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung   Wahlpflichtfach	SE	2	2	1					3	
	b-1)	Professions- und Berufsbildungsforschung										
	b-2)	Schul- und Unterrichtsforschung										
	b-3)	Lehr- und Lernforschung										
	c)	Bildungslaboratorium   Forschungsprojekt	UE	2	2	1		1			4	
		<b>Summen</b>			<b>6</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>



Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 5-2		<b>Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Basismodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		5. Semester			5			3					
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
a) Vorlesung: Kommunikationstheorien, Konfliktmanagement, Strategien der Gewaltprävention und deren pädagogische Relevanz im beruflichen Kontext													
b) Seminar: handlungsorientierte, fallbasierte und fachdidaktische Bearbeitung der Vorlesungsthemen													
c) Übung: theoriegeleitete Reflexion erarbeiteter Strategien													
Lernergebnisse/Kompetenzen:													
Die Studierenden													
- beschreiben verschiedene Kommunikationstheorien und reflektieren deren Potential für ein aktives Konfliktmanagement im beruflichen Kontext.													
- beurteilen Strategien des aktiven Konfliktmanagements und der Gewaltprävention hinsichtlich deren Anwendungsmöglichkeiten im Berufsfeld.													
- reflektieren das eigene kommunikative Verhalten in Konfliktsituationen.													
- wenden Strategien der Gewaltprävention im Berufsfeld an und reflektieren die Ergebnisse theoriegeleitet.													
- wissen, wie sie mit den relevanten Akteurinnen und Akteuren aus dem sozialen Umfeld ihrer Institution kommunizieren und kooperieren.													
Lehr- und Lernmethoden													
Vorlesung													
seminaristische Interaktivität													
handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>2</b>		<b>Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention</b>											
<b>M 5-2</b>	a)	Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention			VO	1	1	1					2
	b)	Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention   Fachdidaktik			SE	1			1				1
	c)	Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention   PPS			UE	1				2			2
	<b>Summen</b>						<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 5-3		<b>Küchen- und Restaurantmanagement IV</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Aufbaumodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		5. Semester			5			3,5					
Voraussetzungen													
positiv absolviertes Modul M 4-3; Hygenschulung													
Inhalt													
a) Übung: Professionalisierung im Küchenmanagement im Spiegel aktueller fachwissenschaftlicher Entwicklungen b) Übung: Professionalisierung im Servicemanagement im Spiegel aktueller fachwissenschaftlicher Entwicklungen c) Seminar: Organisation von Veranstaltungen und Events													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden - stellen aufgrund der erworbenen Kenntnisse und Erfahrungen in den vorangegangenen Modulen nach kreativen, zeitgemäßen, saisonalen und ernährungsphysiologischen Grundsätzen entsprechende Speisefolgen zielgruppenspezifisch zusammen und setzen diese in fachlich korrekter, zeiteffizienter und bestmöglicher organisatorischer Art und Weise in unterschiedlichen Küchenausstattungen um. - vertiefen ihr handlungspraktisches Wissen im Bereich Service auf Basis der erworbenen Kenntnisse im Studium und der Erfahrungen in der Berufspraxis. - planen, strukturieren, budgetieren, präsentieren und analysieren Events und Veranstaltungen und reflektieren deren ökonomische, sozio-kulturelle, infrastrukturelle, politische und psychologische Effekte.													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>3</b>		<b>Küchen- und Restaurantmanagement IV</b>											
a)		Professionalisierung im Küchenmanagement			UE	1,5		2					2
b)		Professionalisierung im Restaurantmanagement			UE	1		2					2
c)		Office- und Veranstaltungsmanagement			SE	1		1					1
<b>Summen</b>						<b>3,5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 5-4		<b>Naturwissenschaftliche Bildung V</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Aufbaumodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS		SWSt						
1		5. Semester			5		4						
Voraussetzungen													
positiv absolviertes Modul M 4-4													
Inhalt													
a) Seminar: Ernährung, Bewegung, Gesundheit - salutogentischer Ansatz b) Seminar: Lebensmitteltechnologie von Genussmitteln c) Seminar: Konsumentenschutz und Verbraucherinformation d) Seminar: Salutogenese und Public Health Nutrition													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
- beschreiben die Salutogenese mit Fokus auf den präventiven Aspekt der Ernährung. - stellen Zusammenhänge zwischen Ernährungsfaktoren und Erkrankungen sowie evidenzbasierten Empfehlungen für die Praxis dar. - leiten aus den Produktionsvorgängen und Technologien anhand von wissenschaftlichen Unterlagen und der Praxis sensorische und qualitative Aspekte des Endproduktes ab und beschreiben, kommunizieren und bewerten die ernährungsphysiologische Bedeutung. - beleuchten aufgrund der ernährungsmedizinischen Kenntnisse die Handlungsfelder der Industrie, der Politik und der Konsumentinnen/Konsumenten in Hinblick auf die gesetzlichen Rahmenbedingungen zur Gesundheitsförderung. - analysieren Verbraucherverhalten, Herstellerinteressen und gesetzliche Rahmenbedingungen, die das Konsumverhalten bestimmen und die daraus resultierenden Einflussfaktoren auf die Gesundheitsförderung. - beschreiben Teile des physischen und psychischen Gesundheitszustandes der Bevölkerung und bewerten aktuelle Konzepte zur Gesundheitsförderung.													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 5-4</b>		<b>4 Naturwissenschaftliche Bildung V</b>											
a)		Ernährung in Prävention und Therapie			SE	1		1					1
b)		Lebensmitteltechnologie			SE	1		1,5					1,5
c)		Ernährungs- und Verbraucherbildung			SE	1		1					1
d)		Public Health			SE	1		1,5					1,5
<b>Summen</b>						<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung												
Kurzzeichen	Modulbeschreibung											
M 5-5	<b>Theorie-Praxis Transfer III</b>											
Niveau	Modulart							Modulstufe				
Bachelormodul	Pflichtmodul							Aufbaumodul				
Semesterdauer	Semester			ECTS			SWSt					
1	5. Semester			5			4					
Voraussetzungen												
positiv absolviertes Modul M 4-5												
Inhalt												
a) - b) Übung: Unterrichtsbeobachtung, -planung, -durchführung, -analyse und -reflexion unter Einbeziehung bildungs- und fachwissenschaftlicher sowie fachdidaktischer Kenntnisse c) Praktikum: facheinschlägige Berufspraxis												
Lernergebnisse/Kompetenzen												
Die Studierenden - analysieren erworbenes Fachwissen zum Großküchenmanagement und zur Sensorik, bringen dieses in einen Kontext zu ihren bildungswissenschaftlichen sowie fachdidaktischen Kenntnissen und reflektieren diese unter besonderer Berücksichtigung der Unterrichtsrelevanz an BMHS sowie weiterer pädagogischer Berufsfelder. - bereiten eigenen Unterricht im Spiegel dieser Kenntnisse auf, führen Unterricht durch, analysieren, evaluieren und reflektieren die gewählten Handlungsstrategien. - reflektieren die pädagogisch-didaktische Relevanz der in der facheinschlägige Berufspraxis gewonnenen Erfahrungen.												
Lehr- und Lernmethoden												
handlungsorientierte Übungsphasen												
Leistungsnachweise												
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.												
Sprache(n)												
Deutsch												
durchführende Institution												
PH Tirol												
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
	<b>5</b>	<b>Theorie-Praxis Transfer III</b>				<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 5-5</b>	a)	Großküchenmanagement		UE	3					2		2
	b)	Sensorik		UE	1			1				1
	c)	Facheinschlägige Berufspraxis					1	1				2
	<b>Summen</b>					4	0	1	2	0	2	0

Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 6-1	<b>Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung I</b>		
Niveau	Modulart		Modulstufe
Bachelormodul	Pflichtmodul		Basismodul
Semesterdauer	Semester	ECTS	SWSt
1	6. Semester	5	4
Voraussetzungen			
keine			
Inhalt			
<p>a) Vorlesung: Inklusion und Heterogenität, politische Differenzierung und Meinungsbildung und Gendersensibilität, lebensweltliche Mehrsprachigkeit und Interkulturalität, Gesundheitsförderung (Health Literacy) und interreligiöse Kompetenz im Schul- und Bildungssystem sowie gesellschaftskritische Perspektiven, Schulische Selektion und (Re-)Produktion sozialer Ungleichheit</p> <p>b) Seminar: handlungsorientierte Auseinandersetzung mit den Vorlesungsthemen im Wahlfach</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen			
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- setzen sich mit den Themen Inklusion, Heterogenität, Gendersensibilität, lebensweltliche Mehrsprachigkeit, Interkulturalität, politische Differenzierung und Meinungsbildung, Gesundheitsförderung (Health Literacy) und interreligiöse Kompetenz im Spiegel gesellschaftspolitischer Fragestellungen auseinander.</li> <li>- diskutieren und analysieren mögliche Handlungsstrategien für eine erfolgreiche Bearbeitung der Themen in verschiedenen pädagogischen Berufsfeldern und reflektieren gesellschaftliche Implikationen.</li> <li>- setzen sich mit den Themen schulischer Selektion und (Re-)Produktion sozialer Ungleichheit auseinander</li> </ul> <p>b-1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diskutieren und analysieren aktuelle gesellschaftspolitische Fragestellungen zum Themenbereich Inklusion und Heterogenität und reflektieren deren Relevanz und Auswirkungen auf die Arbeit in pädagogischen Berufsfeldern theoriegeleitet.</li> <li>- diskutieren aktuelle soziologische Fragestellungen wie (Re-)Produktion sozialer Ungleichheit im Zusammenhang mit dem Themenbereich Inklusion und Heterogenität</li> </ul> <p>b-2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diskutieren und analysieren aktuelle gesellschaftspolitische Fragestellungen zum Themenbereich Politische Bildung und Gendersensibilität und reflektieren deren Relevanz und Auswirkungen auf die Arbeit in pädagogischen Berufsfeldern theoriegeleitet.</li> <li>- diskutieren aktuelle soziologische Fragestellungen wie (Re-)Produktion sozialer Ungleichheit im Zusammenhang mit dem Themenbereich Politische Bildung und Gendersensibilität.</li> </ul> <p>b-3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diskutieren und analysieren aktuelle gesellschaftspolitische Fragestellungen zum Themenbereich Mehrsprachigkeit und Interkulturalität und reflektieren deren Relevanz und Auswirkungen auf die Arbeit in pädagogischen Berufsfeldern theoriegeleitet.</li> <li>- diskutieren aktuelle soziologische Fragestellungen wie (Re-)Produktion sozialer Ungleichheit im Zusammenhang mit dem Themenbereich Mehrsprachigkeit und Interkulturalität</li> </ul> <p>b-4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diskutieren und analysieren aktuelle gesellschaftspolitische Fragestellungen zum Themenbereich Gesundheitsförderung (Health Literacy) und reflektieren deren Relevanz und Auswirkungen auf die Arbeit in pädagogischen Berufsfeldern theoriegeleitet.</li> <li>- diskutieren aktuelle soziologische Fragestellungen wie (Re-)Produktion sozialer Ungleichheit im Zusammenhang mit dem Themenbereich Gesundheitsförderung (Health Literacy)</li> </ul> <p>b-5)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diskutieren und analysieren aktuelle gesellschaftspolitische Fragestellungen zum Themenbereich Interreligiosität und interreligiöse Kompetenz und reflektieren deren Relevanz und Auswirkungen auf die Arbeit in pädagogischen Berufsfeldern theoriegeleitet.</li> <li>- diskutieren aktuelle soziologische Fragestellungen wie (Re-)Produktion sozialer Ungleichheit im Zusammenhang mit dem Themenbereich Interreligiosität und interreligiöse Kompetenz</li> </ul>			
Lehr- und Lernmethoden			
<p>Vorlesung</p> <p>seminaristische Interaktivität</p>			

Leistungsnachweise											
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.											
Sprache(n)											
Deutsch und/oder Englisch											
durchführende Institution											
PH Tirol											
Modul		Lehrveranstaltungen	Typ	SWSt	ECTS						
M 6-1	1	<b>Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung I</b>			BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
	a)	Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung	VO	2	2						2
	b)	Bildungswissenschaftliche Vertiefung   Wahlpflichtfach	SE	2	3						3
	b-1)	Inklusion und Heterogenität									
	b-2)	Politische Bildung und Gendersensibilität									
	b-3)	Mehrsprachigkeit und Interkulturalität									
	b-4)	Gesundheitsförderung									
	b-5)	Interreligiosität									
	<b>Summen</b>				<b>4</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 6-2		<b>Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung I</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Aufbaumodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS		SWSt						
1		6. Semester			5		4						
Voraussetzungen													
positiv absolviertes M 4-2													
Inhalt													
a) Seminar: psychologische, soziologische und erziehungswissenschaftliche Theorien der Entwicklung und der Sozialisation von Jugendlichen und Erwachsenen, Grundlagen und Grundbegriffe der Entwicklungspsychologie, zentrale Entwicklungsaufgaben im Jugendalter unter Einbeziehung der Resilienzforschung													
b) Seminar: schulrechtliche Besonderheiten der Berufsbildung													
c) Übung: Entwicklung, Anwendung, Evaluation und Reflexion von kompetenzorientierten Leistungsfeststellungs- und -beurteilungsmaßnahmen im eigenen Fachbereich sowie Instrumenten zur Evaluation von Unterricht unter Berücksichtigung diversitätsbedingter Differenzanforderungen													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
- analysieren Theorien der Entwicklung und Sozialisation von Jugendlichen und Erwachsenen und entwickeln Handlungsstrategien zum professionellen Umgang mit Diversitätsanforderungen in der beruflichen Bildung.													
- definieren Grundlagen und Grundbegriffe der Entwicklungspsychologie und reflektieren zentrale Entwicklungsaufgaben im Jugendalter unter Einbeziehung der Resilienzforschung.													
- wenden die erarbeiteten Handlungsstrategien in pädagogischen Lernkontexten an, evaluieren und reflektieren deren Wirkungsweisen theoriegeleitet.													
- kennen die für die Berufsbildung relevanten rechtlichen Grundlagen für eine erfolgreiche Unterrichtsarbeit und wenden das Wissen fallorientiert an.													
- konzipieren kompetenzorientierte Leistungsfeststellungs- und -beurteilungsmaßnahmen im eigenen Fachbereich für heterogene Lerngruppen unter Berücksichtigung der Gütekriterien Objektivität, Validität und Reliabilität und reflektieren die diesbezüglichen Herausforderungen theoriegeleitet.													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität													
handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>2</b>		<b>Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung I</b>											
<b>M 6-2</b>		a) Professionalisierung im Diversitätskontext			SE	2				2			2
		b) Schulrechtliche Besonderheiten der Berufsbildung			SE	1	1						1
		c) Leistungsfeststellung, -beurteilung und -evaluation			UE	1			2				2
<b>Summen</b>						<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 6-3		<b>Mediendidaktik und Medienpraxis</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Basismodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS		SWSt						
1		6. Semester			5		2,5						
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
<p>a) Seminar: Gestaltung und fachdidaktische Reflexion multimedialer Bildungsmaterialien für den Fachbereich unter besonderer Berücksichtigung von freien Bildungsmedien (Open Educational Resources)</p> <p>b) Seminar: Urheberrechtliche Grundlagen der Medienarbeit</p> <p>c) Seminar: Theoretische und praktische Auseinandersetzung mit der Gestaltung von Lern- und Lehrszenarien im Spiegel der fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Modul Inhalte</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
- erstellen zielgruppenadäquate, mediengestützte Bildungsmaterialien für den schulischen und außerschulischen Gebrauch im Fachbereich und reflektieren deren fachdidaktische Relevanz.													
- kennen wesentliche urheberrechtliche Bestimmungen für die Arbeit mit Medien und berücksichtigen diese in der eigenen Studienarbeit.													
- analysieren und reflektieren die Modul Inhalte in Hinblick auf deren Unterrichtrelevanz an BMHS und weitere pädagogische Berufsfelder und planen zielgruppenadäquate Lern- und Lehrszenarien.													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>3</b>		<b>Mediendidaktik und Medienpraxis</b>											
<b>M 6-3</b>	a)	Gestaltung von Lern-/Lehrprozessen mit digitalen Medien			SE	1		1	1				2
	b)	Medien und Urheberrecht			SE	0,5	1	1					2
	c)	Mediendidaktik und Medienpraxis			SE	1	1						1
<b>Summen</b>						<b>2,5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>



Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 6-4	<b>Naturwissenschaftliche Bildung VI</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Aufbaumodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS	SWSt
1	6. Semester	5	5
Voraussetzungen			
verpflichtende Teilnahme an Modul M 5-4			
Inhalt			
<p>a) Seminar: ernährungsbedingte Krankheiten, pathogenetischer Ansatz</p> <p>b) Seminar: nationales und internationales Lebensmittelrecht</p> <p>c) Seminar: Dimensionen der Ernährungsökologie</p> <p>d-1) - d-3) Seminare: handlungsorientierte Auseinandersetzung mit den Themen des Wahlfaches</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen:			
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- beschreiben die biologischen und medizinischen Zusammenhänge von Gesundheit, Psyche und Bewegung und stellen die pathogenetischen Effekte dar.</li> <li>- bewerten aufgrund des Basiswissens bezüglich Qualitätssicherung und lebensmittelrechtlicher Bestimmungen die Umsetzung der Lebensmittelkontrollen auf nationaler und internationaler Ebene.</li> <li>- erörtern die Mensch-Umwelt-Beziehung und zeigen komplexes Systemdenken durch nachvollziehbare Darstellung von Zusammenhängen, die sie mittels Fakten und Daten begründen.</li> </ul> <p>d-1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vertiefen und reflektieren ihr Wissen bezüglich Lebensmittel und Essgewohnheiten im Bereich der Ernährungswissenschaften und nutzen dabei Informations- und Datenquellen.</li> </ul> <p>d-2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vertiefen und reflektieren ihr Wissen bezüglich Lebensmittel und deren technologischen Eigenschaften und nutzen dabei Informations- und Datenquellen.</li> </ul> <p>d-3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vertiefen und reflektieren ihr Wissen bezüglich Lebensmittel und Essgewohnheiten im Bereich Ernährungsökologie und nutzen dabei Informations- und Datenquellen.</li> <li>- analysieren facheinschlägige nationale und internationale Publikationen und bereiten die Inhalte für den Einsatz in pädagogischen Berufsfeldern zielgruppen- und situationsadäquat auf.</li> </ul>			
Lehr- und Lernmethoden			
seminaristische Interaktivität			
Leistungsnachweise			
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.			
Sprache(n)			
Deutsch und/oder Englisch			
durchführende Institution			
PH Tirol			

Modul	Lehrveranstaltungen	Typ	SWSt	ECTS						
				BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
M 6-4	<b>4 Naturwissenschaftliche Bildung VI</b>									
	a) Ernährung in Prävention und Therapie	SE	1		1					1
	b) Lebensmittelqualität und -recht	SE	1		1					1
	c) Ernährungsökologie	SE	1		1					1
	d) Fachwissenschaftliche Vertiefung   Wahlpflichtfach	SE	2		2					2
	d-1) Ernährungswissenschaft									
	d-2) Ernährungsökologie									
	d-3) Lebensmitteltechnologie									
<b>Summen</b>			<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 6-5		<b>Theorie-Praxis Transfer IV</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Aufbaumodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		6. Semester			5			2					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an Modul M 5-5													
Inhalt													
a) Übung: Unterrichtsbeobachtung, -planung, -durchführung, -analyse und -reflexion unter Einbeziehung bildungs- und fachwissenschaftlicher sowie fachdidaktischer Kenntnisse													
b) Praktikum: facheinschlägige Berufspraxis													
Lernergebnisse/Kompetenzen:													
Die Studierenden													
- analysieren erworbenes Fachwissen zur Lebensmitteltechnologie und zur Ernährungswissenschaft, bringen dieses in einen Kontext zu ihren bildungswissenschaftlichen sowie fachdidaktischen und berufsfelddidaktischen Kenntnissen und reflektieren diese unter besonderer Berücksichtigung der Unterrichtsrelevanz an BMHS sowie weiterer pädagogischer Berufsfelder.													
- bereiten eigenen Unterricht im Spiegel dieser Kenntnisse auf, führen Unterricht durch, analysieren, evaluieren und reflektieren die gewählten Handlungsstrategien und begründen deren fachdidaktische Relevanz.													
- reflektieren die pädagogisch-didaktische Relevanz der in der facheinschlägigen Berufspraxis gewonnenen Erfahrungen.													
Lehr- und Lernmethoden													
handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 6-5</b>		<b>Theorie-Praxis Transfer IV</b>											
a)		Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft			UE	2			1		1		2
b)		Facheinschlägige Berufspraxis						2	1				3
<b>Summen</b>						<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 6-6		<b>Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul					Basismodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS		SWSt						
1		6. Semester			5		4						
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
<p>a) Übung: Ernährungskultur und Lebensstile, Future Food</p> <p>b) Seminar: kulinarische Trends, kulturelle Dimensionen der Ernährung, ethisch-soziale Aspekte der Ernährung</p> <p>c) Seminar: theoretische, praktische und fachdidaktische Auseinandersetzung mit der Gestaltung von Lern- und Lehrszenarien im Spiegel der fachwissenschaftlichen Modulinhalte</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen:													
Die Studierenden													
- erstellen, beurteilen und evaluieren aufgrund ethisch- sozialer, anthroposophischer und zielgruppenspezifischer Aspekte Speisen													
- erläutern und reflektieren grundlegende Blickwinkel über die ethisch-sozialen Aspekte der Ernährung und die Entwicklungsgeschichte von etablierten Trends.													
- erörtern und reflektieren anthroposophische Aspekte und stellen den Einfluss von Migration und genderspezifischen Einflüssen und Gegebenheiten dar.													
- fundieren ernährungspädagogische Themen wissenschaftsbasiert.													
- bauen den wissenschaftlichen Background in ernährungspädagogische Themen ein.													
- analysieren und reflektieren die Fachinhalte in Hinblick auf deren Unterrichtrelevanz an BMHS und weitere pädagogische Berufsfelder und planen zielgruppenadäquate und fachdidaktisch begründete Lern- und Lehrszenarien.													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität													
handlungsorientierte Übungsphasen													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>6</b>		<b>Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich</b>											
a)		Trends in Küche und Restaurant			UE	2		2					2
b)		Trends in der Ernährung			SE	1		1					1
c)		Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich   Fachdidaktik			SE	1			2				2
<b>Summen</b>						<b>4</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen	Modulbeschreibung												
M 7-1	<b>Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung II</b>												
Niveau	Modulart						Modulstufe						
Bachelormodul	Pflichtmodul						Aufbaumodul						
Semesterdauer	Semester			ECTS			SWSt						
1	7. Semester			5			4						
Voraussetzungen													
positiv absolviertes Modul M 6-1													
Inhalt													
a) Vorlesung: Vertiefung der Themen Gendersensibilität, lebensweltliche Mehrsprachigkeit, Interkulturalität und interreligiöse Kompetenz, Inklusion und Heterogenität, politische Differenzierung und Meinungsbildung, Gesundheitsförderung (Health Literacy) im Schul- und Bildungssystem, gesellschaftskritische Perspektiven													
b) Seminar: vertiefte handlungsorientierte Auseinandersetzung mit den Vorlesungsthemen im Wahlfach													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
- setzen sich vertiefend mit den Themen Gendersensibilität, lebensweltliche Mehrsprachigkeit, Interkulturalität und interreligiöse Kompetenz, Inklusion und Heterogenität, politische Differenzierung und Meinungsbildung, Gesundheitsförderung (Health Literacy) auseinander und reflektieren deren Relevanz für das Bildungssystem und den eigenen Unterricht.													
- analysieren und beurteilen die Komplexität globaler Entwicklungsprozesse und deren Einfluss auf politische Systeme und die Themen im gewählten Schwerpunkt.													
- vertiefen ihr Wissen im Bereich des gewählten Schwerpunktes.													
Lehr- und Lernmethoden													
Vorlesung													
seminaristische Interaktivität													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch und/oder Englisch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>							
	<b>1</b>	<b>Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung II</b>					<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 7-1</b>	a)	Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung			VO	2	2						2
	b)	Bildungswissenschaftliche Vertiefung   Wahlpflichtfach			SE	2	3						3
	b-1)	Inklusion und Heterogenität											
	b-2)	Politische Bildung und Gendersensibilität											
	b-3)	Mehrsprachigkeit und Interkulturalität											
	b-4)	Gesundheitsförderung											
	b-5)	Interreligiosität											
	<b>Summen</b>					<b>4</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 7-2	<b>Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung II</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Aufbaumodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS	SWSt
1	7. Semester	10	3
Voraussetzungen			
positiv absolviertes Modul 6-2			
Inhalt			
<p>a) Seminar und Blockpraktikum: Vor-/Nachbereitung und Begleitung des Blockpraktikums aus pädagogischer und didaktischer Perspektive, Hospitationen, eigenverantwortliche Unterrichtstätigkeit unter Berücksichtigung der spezifischen Rahmenbedingungen der Schulformen, aktive Teilnahme am Schulleben</p> <p>b) Seminar: handlungsorientierte und fachdidaktische Auseinandersetzung mit den Themen des Wahlfaches</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen			
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- antizipieren zentrale Herausforderungen des Blockpraktikums aus pädagogischer und didaktischer Perspektive und entwickeln mögliche Handlungsstrategien.</li> <li>- reflektieren die eigene Unterrichtstätigkeit theoriegeleitet und fokussieren dabei besonders die eingesetzten Konzepte und Strategien zur Identifikation von individuellen Förderbedürfnissen (Umgang mit Diversität) und die eingesetzten Interventionsmaßnahmen.</li> <li>- reflektieren die Teilhabe am Schulleben sowie den eigenen Professionalisierungsweg im Praktikum theoriegeleitet.</li> <li>- vertiefen und reflektieren ihr Wissen theoriebasiert im Spiegel der Erfahrungen aus der Unterrichtspraxis im Bereich des gewählten Schwerpunktes.</li> </ul> <p>b-1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bauen wertschätzende Arbeitsbeziehungen zu den Schüler/innen auf und reflektieren diese Beziehungsstrukturen unter Einbeziehung des Feedbacks der Schüler/innen.</li> <li>- gewährleisten - entsprechend der Klassensituation - einen angemessenen Rahmen für das gemeinsame Lernen und Arbeiten aller Schüler/innen.</li> <li>- leiten auf Basis von Beobachtungen Erziehungsbedürfnisse ab, entwickeln und reflektieren mögliche fachdidaktische Maßnahmen für die Bewältigung von Erziehungssituationen im Unterricht.</li> </ul> <p>b-2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entwickeln fachdidaktisch begründete Handlungsstrategien für eine Evaluierung des schulischen Umfelds und setzen Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -entwicklung reflexiv ein.</li> <li>- implementieren in Kooperation mit der jeweiligen Schule Evaluationsmaßnahmen im schulischen Umfeld, analysieren deren Ergebnisse und leiten Konsequenzen ab.</li> </ul> <p>b-3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bereiten fachdidaktisch begründet unter Berücksichtigung von kooperativen Handlungsstrategien sozial- und fachkompetent Lerninhalte in einem individualisierenden und kompetenzorientierten Unterricht auf.</li> <li>- entwickeln unter Berücksichtigung der Bildungsstandards Lernmaterialien entsprechend aktueller Trends zur Entwicklung eines selbstgesteuerten Basiskompetenzenerwerbs, insbesondere der Lesekompetenz.</li> </ul> <p>b-4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stellen die Vielfalt ihrer eigenen Sprachlichkeit dar, beschreiben diese und sind sich ihrer Rolle als sprachliches Vorbild bewusst.</li> <li>- unterstützen Lernende dabei, ihre Sprachlernstrategien zu erweitern und adäquat einzusetzen.</li> <li>- nutzen sprachliche Gestaltungsmittel und Techniken der Gesprächsführung und der Präsentation inhalts-, zielgruppenorientiert sowie fachdidaktisch reflektiert.</li> </ul>			
Lehr- und Lernmethoden			
seminaristische Interaktivität forschendes Lernen im Berufsfeld			
Leistungsnachweise			
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.			
Sprache(n)			
Deutsch und/oder Englisch			
durchführende Institution			
PH Tirol			

Modul		Lehrveranstaltungen	Typ	SWSt	ECTS						
					BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
M 7-2	2	<b>Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung II</b>									
	a)	Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung und Blockpraktikum	SE	2				2	6		8
	b)	Professionsspezifische Profilierung   Wahlpflichtfach	SE	1	1		1				2
	b-1)	Klassenführung und Disziplin									
	b-2)	Qualitätsmanagement und Schulentwicklung									
	b-3)	Kompetenzorientierung und Bildungsstandards									
	b-4)	Stimme, Sprache, Präsentation									
	<b>Summen</b>				<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 7-3		<b>Wirtschaft und Management</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Aufbaumodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		7. Semester			5			4					
Voraussetzungen													
positiv absolviertes Modul M 5-3													
Inhalt													
a) Seminar: Projekt- und Eventmanagement im Tourismus (Hotellerie/Gastronomie) b) Seminar: Management in Betrieben mit Dienstleistungscharakter c) Seminar: Englisch als Arbeitssprache im Fachbereich													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden - entwickeln, steuern, dokumentieren, präsentieren und analysieren Projekte und Events und gehen professionell mit gesetzlichen Vorschriften und Durchführungsstrategien um. - analysieren und reflektieren die fachwissenschaftlichen Inhalte in Hinblick auf deren Unterrichtsrelevanz an BMHS und für weitere pädagogische Berufsfelder. - erwerben ein grundlegendes Verständnis über Fragestellungen des Managements von Dienstleistungsbetrieben und der Vermarktung von Dienstleistungen. - nutzen unterschiedliche Konzepte und Methoden zur Analyse betriebswirtschaftlicher Fragestellungen in verschiedenen Dienstleistungsfeldern. - kommunizieren in englischer Sprache über Themen aus dem Gastronomiebereich. - analysieren wissenschaftliche Texte in englischer Sprache aus dem Fachbereich und können die Kernaussagen wiedergeben.													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch und/oder Englisch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>3</b>		<b>Wirtschaft und Management</b>											
<b>M 7-3</b>	a)	Projekt- und Eventmanagement (inkl. Dokumentation und Evaluation)			SE	2		2					2
	b)	Dienstleistungsmanagement			SE	1		2					2
	c)	Arbeitssprache Englisch			SE	1		1					1
	<b>Summen</b>												
						4	0	5	0	0	0	0	5



Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 7-4	<b>Ernährungskommunikation und Gesundheitsförderung</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Basismodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS	SWSt
1	7. Semester	10	6
Voraussetzungen			
keine			
Inhalt			
<p>a) Vorlesungen: Entstehung und Wirkung kultureller Einflussfaktoren auf das Essverhalten</p> <p>b) Vorlesungen: Entwicklung und Wahrnehmung des Essverhaltens, Einflussfaktoren,</p> <p>c) Vorlesung: gesellschaftliche Nachhaltigkeit</p> <p>d-1) - d-3): handlungorientierte Auseinandersetzung mit den Themen des Wahlfaches</p> <p>e) Seminar: Planung eines Gesundheitsprojektes im schulischen oder außerschulischen Bereich im Kontext der fachwissenschaftlichen Modul Inhalte unter Berücksichtigung fachdidaktischer und berufsfelddidaktischer Aspekte</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen			
Die Studierenden			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschreiben und analysieren kulturelle Einflussfaktoren und Hintergründe auf das Essverhalten fachwissenschaftlich begründet.</li> <li>- entwickeln und reflektieren Lösungsvorschläge für ein optimiertes Essverhalten.</li> <li>- beschreiben und analysieren die geistigen, körperlichen, psychischen und sozialen Bedingungen von Gesundheit und Krankheit und ihrer systemischen Verknüpfung.</li> </ul>			
d-1)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- erweitern ihre Kompetenzen im Bereich der Prävention im schulischen Kontext und wenden sie im ernährungspädagogischen Projekt an.</li> <li>- begründen und reflektieren die fachdidaktische Relevanz der fachwissenschaftlichen Inhalte im Projektverlauf.</li> </ul>			
d-2)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- erweitern ihre Kompetenzen im Bereich Coaching und Beratung und wenden sie im ernährungspädagogischen Projekt an.</li> <li>- begründen und reflektieren die fachdidaktische Relevanz der fachwissenschaftlichen Inhalte im Projektverlauf.</li> </ul>			
d-3)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- erweitern ihre Kompetenzen im Bereich Public Health und wenden diese im ernährungspädagogischen Projekt an.</li> <li>- begründen und reflektieren die fachdidaktische Relevanz der fachwissenschaftlichen Inhalte im Projektverlauf.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- planen ein Projekt im Bereich Gesundheitsförderung unter Rekurs auf die Modul Inhalte und mit besonderem Bezug zum gewählten Schwerpunkt.</li> <li>- diskutieren und präsentieren die Lehrveranstaltungshinweise laufend.</li> </ul>			
Lehr- und Lernmethoden			
Vorlesung			
seminaristische Interaktivität			
Leistungsnachweise			
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.			
Sprache(n)			
Deutsch			
durchführende Institution			
PH Tirol			

Modul	Lehrveranstaltungen	Typ	SWSt	ECTS						
				BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
M 7-4	<b>4 Ernährungskommunikation und Gesundheitsförderung</b>									
	a)	Ernährungssoziologie und Interkulturalität	VO	1		1				1
	b)	Ernährungspsychologie	VO	1		1				1
	c)	Public Health	VO	1		2				2
	d)	Ernährungskommunikation und Gesundheitsförderung   Wahlpflichtfach	SE	2		1	2			3
	d-1)	Prävention im schulischen Kontext								
	d-2)	Coaching und Beratung								
	d-3)	Public Health								
	e)	Ernährungspädagogisches Projekt	SE	1		1	2			3
		<b>Summen</b>		<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Modulbeschreibung														
Kurzzeichen		Modulbeschreibung												
M 8-1		<b>Integration und Vertiefung professionsspezifischer Kompetenzen</b>												
Niveau		Modulart						Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul						Basismodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt						
1		8. Semester			5			3						
Voraussetzungen														
verpflichtende Teilnahme an Modul M 7-2, aktueller Erste-Hilfe-Nachweis im Ausmaß von 16 Std.														
Inhalt														
a) Seminar: Analyse von schulischen und außerschulischen Kooperations- und Kommunikationsstrukturen, weiterführende Professionalisierungsstrategien (LLL), Management an Schulen, Professionsverständnis im Spiegel des jeweiligen Fachbereichs b) Seminar: vertiefte handlungsorientierte und fachdidaktisch begründete Auseinandersetzung mit den Themen des Wahlfaches (gem. M 7-2)														
Lernergebnisse/Kompetenzen														
Die Studierenden														
- analysieren schulische und außerschulische Kooperations- und Kommunikationsstrukturen im Bereich der beruflichen Bildung für die Entwicklung von Schule und Unterricht.														
- bauen Kommunikations- und Kooperationskompetenzen für eine enge Zusammenarbeit mit anderen unterstützenden Einrichtungen zur Förderung Jugendlicher auf und zeigen Bereitschaft zur Kooperation mit Unterstützungssystemen und dem Lehrerkollegium als Basis für eine optimale Förderung der Lernenden.														
- sehen sich selbst als lebensbegleitend Lernende, entwickeln Handlungsstrategien für die eigene lebenslange Professionalisierung und fördern entsprechende Einstellungen bei den von ihnen betreuten Lernenden.														
- sind offen für regelmäßige berufsbegleitende Fortbildungen, verknüpfen diese mit der Weiterentwicklung ihrer Institution und fühlen sich für diese mitverantwortlich.														
- erörtern Aufgaben und Herausforderungen des Managements an Schulen und beurteilen Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -entwicklung im Bildungswesen im Spiegel des eigenen Handlungsfeldes kritisch.														
- vertiefen ihr Wissen im Bereich des gewählten Schwerpunktes und reflektieren es vor dem Hintergrund aktueller Professionalisierungskonzepte sowie schulischer und außerschulischer Kooperations- und Kommunikationsmöglichkeiten (gem. M 7-2).														
Lehr- und Lernmethoden														
seminaristische Interaktivität														
Leistungsnachweise														
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.														
Sprache(n)														
Deutsch														
durchführende Institution														
PH Tirol														
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>							
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>	
<b>1</b>		<b>Integration und Vertiefung professionsspezifischer Kompetenzen</b>												
<b>M 8-1</b>		a) Professionsspezifisches Handeln und Wissen an beruflichen Schulen			SE	2	1	1		1			3	
		b) Professionsspezifische Profilierung   Wahlpflichtfach			SE	1	1		1				2	
		b-1) Klassenführung und Disziplin												
		b-2) Qualitätsmanagement und Schulentwicklung												
		b-3) Kompetenzorientierung und Bildungsstandards												
		b-4) Stimme, Sprache, Präsentation												
		<b>Summen</b>					<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 8-2	<b>Reflexion des bisherigen Professionalisierungsprozesses</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Basismodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS	SWSt
1	8. Semester	15	7
Voraussetzungen			
positiv absolviertes Modul M 7-2			
Inhalt			
<p>a) Übung: Rückschau auf das Studium und Reflexion des eigenen professionsbiografischen Bildungsgangs, Reflexion der eigenen professionellen Entwicklung im Spiegel bildungswissenschaftlicher und professionstheoretischer Konzepte</p> <p>b) Seminar: schulrechtliche Vertiefung der Besonderheiten in der Berufsbildung</p> <p>c) Übung: Herausforderungen einer konstruktiven Theorie-Praxis-Relation im Professionalisierungsprozess, Strategien zur Minimierung der Theorie-Praxis-Kluft im Spiegel des Studiums und mit Rekurs auf alle Studienfachbereiche</p> <p>d) Seminar: Aufgaben, Rollen und Verantwortungen im Qualitätsmanagement, Qualitätsmanagementinstrumente, Good-Practice-Beispiele</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen			
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reflektieren ihren professionsbiografischen Bildungsgang theoriegeleitet.</li> <li>- verorten die eigene professionelle Entwicklung bildungswissenschaftlich und professionstheoretisch.</li> <li>- entwickeln Beobachungskriterien für eine Erkennung von Stress, Burnout und Krisensymptomen bei sich und im schulischen Umfeld.</li> <li>- schätzen ihre Belastungsfähigkeit im Berufsalltag ein und reflektieren Strategien der Stressbewältigung, zur Burnout- und Krisenprävention.</li> <li>- reflektieren den Entwicklungsstand ihrer im Studium erworbenen Kompetenzen und formulieren persönliche und professionsspezifische Entwicklungsziele.</li> <li>- reflektieren laufend ihr Rollenverständnis, ihre Lernbiografie und ihre Persönlichkeitsentwicklung.</li> <li>- diskutieren fallbasiert schulrechtliche Besonderheiten der Berufsbildung .</li> <li>- reflektieren die Herausforderungen einer konstruktiven Theorie-Praxis-Relation für die eigene Professionalisierung theoriegeleitet.</li> <li>- erarbeiten Strategien zur Minimierung der Theorie-Praxis-Kluft unter Berücksichtigung der Studieninhalte und der Induktion im Berufsfeld.</li> <li>- setzen sich mit den gesetzlichen Grundlagen, den Zielen und Strategien der Qualitätsinitiative Berufsbildung auseinander.</li> <li>- analysieren und reflektieren die Anforderungen der Qualitätinitiative Berufsbildung im Spiegel von NQR und EQR</li> </ul>			
Lehr- und Lernmethoden			
seminaristische Interaktivität handlungsorientierte Übungsphasen forschendes Lernen			
Leistungsnachweise			
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.			
Sprache(n)			
Deutsch			

durchführende Institution											
PH Tirol											
<i>Modul</i>	<i>Lehrveranstaltungen</i>	<i>Typ</i>	<i>SWSt</i>	<i>ECTS</i>							
	<b>2</b>	<b>Reflexion des bisherigen Professionalisierungsprozesses</b>			<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS</b> (BWG)	<b>PPS</b> (FD)	<b>PPS</b> (PK)	<b>Summe</b>
<b>M 8-2</b>	a)	Biografiearbeit und Persönlichkeitsentwicklung	UE	3	5						5
	b)	Schulrechtliche Vertiefung	SE	1		1					1
	c)	Theorie-Praxis-Transfer	UE	2		1	1		1		3
	d)	Qualitätsmanagement in der Berufsbildung	SE	1		1					1
	e)	Bachelorarbeit			1	2	2				5
	<b>Summen</b>				<b>7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 8-3		<b>Aktuelle Aspekte und Konzepte der Berufsbildung</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Basismodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		8. Semester			5			4					
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
<p>a) Seminar: fachdiaktische Auseinandersetzung mit Formen und Modellen des Mentoring, Rolle und Aufgaben von Mentor/innen, Mentees und Lernbegleiter/innen, Mentoringgespräch, Lernorganisation und -strategien, Beratungsgespräch</p> <p>b) Seminar: systemische Nahtstellen und Übergänge zur Berufsbildung und deren unterrichtliche, gesellschaftliche und bildungspolitische Relevanz</p> <p>c) Seminar: Grundlagen der Erwachsenenbildung, Lern- und Leistungsfähigkeit von Erwachsenen, Lernkonzepte in der Erwachsenenbildung, Unterricht an Fort- und Weiterbildungsinstitutionen, Kursentwicklung, Life Long Learning</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- führen Mentoring- und Beratungsgespräche.</li> <li>- setzen sich vertiefend mit Lern- und Arbeitsstrategien auseinander und sind in der Lage, einen positiven Lernprozess zu gestalten.</li> <li>- kennen die im nationalen Bildungssystem verankerten Nahtstellen zur Berufsbildung, diskutieren und reflektieren deren gesellschaftliche und bildungspolitische Relevanz.</li> <li>- konzipieren und reflektieren altersadäquate Unterrichtskonzepte für Ausbildungen des Nahtstellenbereichs im eigenen Fachbereich.</li> <li>- planen, realisieren und evaluieren Unterricht fachdidaktisch begründet und konzipieren adressatengerecht Kurse zu unterschiedlichen Themen.</li> <li>- reflektieren die Relevanz lebenslangen Lernens für Professionalisierungsprozesse.</li> <li>- analysieren und reflektieren die Modul Inhalte in Hinblick auf deren Unterrichtsrelevanz sowie deren Relevanz für weitere pädagogische Berufsfelder und transferieren ihr bildungs- und fachwissenschaftliches Wissen in Handlungskompetenzen.</li> </ul>													
Lehr- und Lernmethoden													
seminaristische Interaktivität													
Leistungsnachweise													
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.													
Sprache(n)													
Deutsch													
durchführende Institution													
PH Tirol													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
<b>M 8-3</b>		<b>3 Aktuelle Aspekte und Konzepte der Berufsbildung</b>											
a)		Mentoring und Lernbegleitung			SE	1			1		1		2
b)		Nahtstellen und Übergänge zur Berufsbildung			SE	1			1				1
c)		Erwachsenenbildung			SE	2	1				1		2
<b>Summen</b>						<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
WPM 8-4		<b>Freies Wahlpflichtfach</b>											
Niveau		Modulart					Modulstufe						
Bachelormodul		Wahlpflichtfach					Basismodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS			SWSt					
1		8. Semester			5								
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
Während der gesamten Dauer des Bachelorstudiums sind Prüfungen aus frei gewählten Lehrveranstaltungen im Ausmaß von insgesamt 5 ECTS an frei zu wählenden anerkannten in- oder ausländischen Pädagogischen Hochschulen, Fachhochschulen oder Universitäten zu absolvieren.													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden - erweitern und profilieren ihre erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse nach eigenen, angebotsbezogenen Interessen schwerpunktmäßig.													
Lehr- und Lernmethoden													
gem. den jew. curricularen Vorgaben													
Leistungsnachweise													
gem. den jew. curricularen Vorgaben													
Sprache(n)													
Deutsch und/oder Englisch													
durchführende Institution													
eine frei wählbare anerkannte in- oder ausländische Pädagogische Hochschule, Fachhochschule oder Universität													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS</b>						
							<b>BW</b>	<b>FW</b>	<b>FD</b>	<b>PPS (BWG)</b>	<b>PPS (FD)</b>	<b>PPS (PK)</b>	<b>Summe</b>
		<b>4 Freies Wahlpflichtfach</b>											
<b>WPM 8-4</b>		a) Freies Wahlpflichtfach						5					5
							0	5	0	0	0	0	5

## 5. Prüfungsordnung (gem. § 43 HG 2005 und § 8 HCV 2013)

### 5.1. Geltungsbereich

Diese Prüfungsordnung gilt für

- a) Bachelorstudien der Sekundarstufe Berufsbildung als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium zur Erlangung eines Lehramtes.
- b) Bachelorstudien zur Erlangung eines Lehramtes in der Sekundarstufe Berufsbildung gemäß des § 14 Z 1 HCV 2013.

### 5.2. Begriffsbestimmungen

Im Geltungsbereich dieser Prüfungsordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- a) Modulprüfungen (MP) sind Leistungsfeststellungsmaßnahmen, die dem Nachweis der erworbenen Kompetenzen in einem Modul dienen. Mit der positiven Beurteilung aller Teile einer Modulprüfung wird das betreffende Modul abgeschlossen.
- b) Lehrveranstaltungsprüfungen (LVP) sind Leistungsfeststellungsmaßnahmen, die dem Nachweis der Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten dienen, die durch eine einzelne Lehrveranstaltung vermittelt wurden.
- c) Lehrveranstaltungen ohne immanenten Prüfungscharakter (LVoPI) sind Lehrveranstaltungen, bei denen die Beurteilung aufgrund eines einzelnen Prüfungsaktes am Ende der Lehrveranstaltung erfolgt.
- d) Lehrveranstaltungen mit immanentem Prüfungscharakter (LVPI) sind Lehrveranstaltungen, bei denen die Beurteilung aufgrund von regelmäßigen schriftlichen und/oder mündlichen und/oder praktischen Beiträgen der Studierenden erfolgt.
- e) Kommissionelle Prüfungen (KP) sind Prüfungen, die von mehreren Prüfer/innen - der Prüfungskommission - abgenommen werden.
- f) Modulanforderungen informieren über die für ein Modul und dessen Lehrveranstaltungen festgelegten Leistungsfeststellungsmaßnahmen (vgl. Pkt. 2.4) und den Beurteilungsmodus für das Modul. Sie sind von den Lehrveranstaltungsleiter/innen im Modul gemeinsam festzulegen und den Studierenden vor Beginn des Moduls nachweislich zur Kenntnis zu bringen.

Die Modulanforderungen haben den in den Modulbeschreibungen normierten Kompetenzen zu entsprechen und lassen eine differenzierte Einschätzung der Kompetenzentwicklung der einzelnen Studierenden zu.

- g) Modulkonferenzen sind Konferenzen aller Lehrenden eines Moduls.
- h) Modulverantwortliche sind für die Einberufung von Modulkonferenzen und für die organisatorische Abwicklung von Modulen verantwortlich. Modulverantwortliche werden von der Leiterin/vom Leiter der Organisationseinheit eingesetzt.



### 5.3. Art und Umfang von Leistungsfeststellungsmaßnahmen

#### 5.3.1. Modulprüfungen

- a) Modulprüfungen können mündlich, schriftlich<sup>3</sup>, praktisch, elektronisch oder aus einer Kombination dieser Prüfungsmethoden erfolgen. Modulprüfungen können frühestens nach positiver Beendigung aller Lehrveranstaltungen des Moduls und spätestens bis zum Ende des Folgesemesters abgelegt werden.
- b) Die Dauer von Modulprüfungen hat sich an den Arbeitszeiten im Modul (Präsenz- und Selbststudienanteil) zu orientieren und muss die Darlegung des nachzuweisenden Kompetenzerwerbs ermöglichen.
- c) Die Beurteilerinnen und/oder Beurteiler von Modulen sind alle Lehrenden im Modul.
- d) Art und Umfang von Modulprüfungen sind in den Modulanforderungen festzumachen.

#### 5.3.2. Lehrveranstaltungsprüfungen

- a) Lehrveranstaltungsprüfungen können mündlich, schriftlich<sup>4</sup>, praktisch, elektronisch oder aus einer Kombination dieser Prüfungsmethoden erfolgen.
- b) Die Dauer von Lehrveranstaltungsprüfungen hat sich an den Arbeitszeiten der Lehrveranstaltung (Präsenz- und Selbststudienanteil) zu orientieren.
- c) Erfolgt die Beurteilung auf Grund eines einzigen Prüfungsaktes am Ende der Lehrveranstaltung (LVoPI), so hat dieser Prüfungsakt in der letzten Lehrveranstaltung, jedenfalls aber zeitnah zum Ende der Lehrveranstaltung stattzufinden.
- d) Lehrveranstaltungen mit immanentem Prüfungscharakter sind in den Modulanforderungen als solche zu kennzeichnen und die vorgesehenen Leistungsfeststellungsmaßnahmen sind festzulegen.
- e) Die Beurteilerinnen und/oder Beurteiler der Lehrveranstaltungen sind die jeweiligen Lehrveranstaltungsleiterinnen und/oder Lehrveranstaltungsleiter.
- f) Art und Umfang von Lehrveranstaltungsprüfungen sind in den Modulanforderungen festzumachen.

#### 5.3.3. Kommissionelle Prüfungen

- a) Modulprüfungen, die von zwei oder mehreren Lehrenden im Modul abgenommen werden, sind kommissionelle Prüfungen.
- b) Ist die Zuständigkeit einer Prüfungskommission gegeben, so entscheidet diese einstimmig, wenn sie lediglich aus zwei Mitgliedern besteht, sonst mit Stimmenmehrheit. Stimmenthaltung ist unzulässig. Bei Nichteinigung, Stimmengleichheit oder längerfristigem Ausfall einer Prüferin/eines Prüfers wird die Prüfungskommission um eine Prüferin oder einen Prüfer erweitert, welche/welcher von dem für die studienrechtlichen Angelegenheiten zuständigen Organ normiert wird. Die erweiterte Prüfungskommission entscheidet mit Stimmenmehrheit, Stimmenthaltung ist unzulässig.

Für Studierende mit einer länger andauernden Behinderung im Sinne des § 3 des Bundes-Behindertengleichstellungsgesetzes, BGBl. I Nr. 82/2005, sind im Sinne der §§ 42 Abs. 1 b, 46 Abs. 1 a und 63 Abs. 1 Z 7 HG 2005 unter Bedachtnahme auf die Form der Behinderung beantragte abweichende Prüfungsmethoden zu gewähren, wobei der Nachweis der zu erbringenden Kompetenzen grundsätzlich gewährleistet sein muss.

<sup>3</sup> z. B. Klausur, Portfolio, Seminararbeit, Reflexionspapier usw.

<sup>4</sup> z. B. Klausur, Portfolio, Seminararbeit, Reflexionspapier usw.

#### 5.4. Informationsverpflichtungen

Die Lehrveranstaltungsleiter/innen haben die Studierenden im Rahmen der ersten Lehrveranstaltungseinheit im Modul über

- die Bildungsinhalte und zu erwerbenden Kompetenzen und den Anteil des Moduls im Professionalisierungsprozess der Ausbildung
- die vorgesehenen Leistungsfeststellungsmaßnahmen (Leistungsfeststellungskonzept) und die Leistungsbeurteilung(en) im Modul sowie
- die Anwesenheitsverpflichtungen gem. dieser Prüfungsordnung

nachweislich zu informieren.

#### 5.5. Ablegung und Beurkundung von Prüfungen

- a) Die Studierenden haben sich gemäß den organisatorischen Vorgaben für jede Prüfung fristgerecht anzumelden und im Falle der Verhinderung auch wieder fristgerecht abzumelden. Tritt die Prüfungskandidatin/der Prüfungskandidat trotz vorliegender Anmeldung nicht zur Prüfung an, führt dies zu Terminverlust, sofern keine schwerwiegenden Gründe (z. B. akuter Krankheitsfall) für das Unterlassen der Abmeldung vorliegen.
- b) Bei Prüfungen ist den Studierenden Gelegenheit zu geben, den Stand der erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten nachzuweisen. Dabei ist auf den Inhalt und den Umfang des Stoffes der Lehrveranstaltungen und Module Bedacht zu nehmen.
- c) Das Ergebnis einer mündlichen Prüfung ist der oder dem Studierenden unmittelbar nach der Prüfung bekannt zu geben. Wurde die Prüfung negativ beurteilt, sind die Gründe dafür zu erläutern.
- d) Wenn eine Studierende oder ein Studierender die Prüfung ohne wichtigen Grund abbricht, zählt dies als Prüfungsantritt. Ob ein wichtiger Grund vorliegt, hat das studienrechtlich verantwortliche Organ der Pädagogischen Hochschule Tirol für die Lehre auf Antrag der oder des Studierenden schriftlich festzustellen.
- e) Das studienrechtlich verantwortliche Organ der Pädagogischen Hochschule Tirol ist berechtigt, nähere Bestimmungen über die organisatorische Abwicklung von Prüfungen festzulegen.
- f) Jede Beurteilung/Teilnahme an einer Lehrveranstaltung ist auf Verlangen durch Ausstellung eines Zeugnisses/einer Teilnahmebestätigung zu bescheinigen und jedenfalls in der Studierendenevidenz (§ 53) zu vermerken (vgl. § 46 Abs. 1 HG 2005).
- g) Gem. § 44 Abs. 5 HG 2005 ist den Studierenden auf ihr Verlangen Einsicht in die Prüfungsprotokolle zu gewähren. Die Studierenden sind berechtigt, von diesen Unterlagen Fotokopien anzufertigen.

#### 5.6. Leistungsbeurteilung

Grundlage für die Leistungsbeurteilung sind die in den Modulanforderungen normierten Leistungsfeststellungsmaßnahmen/Leistungsfeststellungskonzepte.

- a) Vorgetäuschte Leistungen sind nicht zu beurteilen und führen zum Terminverlust (vgl. § 45 Abs. 3 HG 2005).
- b) Der positive Erfolg von Prüfungen oder anderen Leistungsnachweisen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten ist mit „Sehr gut“ (1), „Gut“ (2), „Befriedigend“ (3) „Genügend“ (4), der negative Erfolg ist mit „Nicht genügend“ (5) zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind nicht zulässig. Bei der Heranziehung dieser fünfstufigen Notenskala für die Beurteilung von Leistungsnachweisen gelten in der Regel folgende Leistungszuordnungen (vgl. § 43 Abs. 3 HG 2005):
  - 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.
- c) Erscheint diese Form der Beurteilung unmöglich oder unzweckmäßig, hat die positive Beurteilung „mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“ zu lauten. Dies ist in den jeweiligen Modulanforderungen festzulegen. Bei der Heranziehung dieser fünfstufigen Notenskala für die Beurteilung von Leistungsnachweisen gelten in der Regel folgende Leistungszuordnungen (vgl. § 43 Abs. 3 HG 2005):
- „Mit Erfolg teilgenommen“ wird beurteilt, wenn die beschriebenen Anforderungen zumindest in den wesentlichen Bereichen überwiegend oder darüber hinausgehend erfüllt werden.
  - „Ohne Erfolg teilgenommen“ wird beurteilt, wenn Leistungen die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Mit Erfolg teilgenommen“ nicht erfüllen.

### 5.7. Pädagogisch-praktische Studien

Aufgrund der durchgängigen Verzahnung der pädagogisch-praktischen Studien mit den anderen Studienfachbereichen in den Modulen findet in der Sekundarstufe Berufsbildung keine gesonderte Beurteilung dieses Studienfachbereichs statt.

- a) Die zu Grunde liegenden Leistungsfeststellungsmaßnahmen (des Leistungsfeststellungskonzepts) und Leistungsbeurteilungskriterien sind in den jeweiligen Modulanforderungen schriftlich festzuhalten und den Studierenden zeitgerecht nachweislich bekanntzugeben.
- b) Gegebenenfalls sind die Klassenlehrer/innen zur Modulkonferenz einzuladen, sie üben aber ausschließlich beratende Funktion aus.

#### 5.7.1. Initialpraktikum

(Fachbereich Ernährung und Information und Kommunikation, M 2-1)

- a) Im Rahmen des Initialpraktikums (M 2-1) sind die Studierenden eine Woche durchgängig an einer berufsbildenden Schule berufserkundend und berufserprobend tätig. Teile des Initialpraktikums können auch an anderen als berufsbildenden Schulen absolviert werden.
- b) Art und Umfang der Leistungsfeststellungsmaßnahmen (des Leistungsfeststellungskonzepts) und die Leistungsbeurteilung für das Initialpraktikum werden von den Lehrenden der Begleitveranstaltung in den Modulanforderungen festgehalten und den Studierenden nachweislich und zeitgerecht zur Kenntnis gebracht.
- c) Die Auswahl und Zuteilung der Praktikumsplätze erfolgt in Abstimmung mit dem Dienstgeber und den Praxisschulen.

### 5.7.2. Blockpraktikum

(Fachbereich Ernährung und Information und Kommunikation, M 7-2)

- a) Das Blockpraktikum ist an einer einschlägigen berufsbildenden Schule über eine Dauer von vier Wochen zu absolvieren. Das Praktikum dient vorwiegend der Berufserprobung durch kontinuierlich angeleitete und selbstständige Führung von Unterricht. Berufserkundungen durch Hospitationen bei erfahrenen Berufskolleginnen/Berufskollegen und die aktive Teilnahme am Schulleben vertiefen den Einblick in das Berufsfeld.
- b) Art und Umfang der Leistungsfeststellungsmaßnahmen (des Leistungsfeststellungskonzepts) und die Leistungsbeurteilung für das Blockpraktikum werden von den Lehrenden der Begleitveranstaltung in den Modulanforderungen festgehalten und den Studierenden nachweislich und zeitgerecht zur Kenntnis gebracht.
- c) Die Auswahl und Zuteilung der Praktikumsplätze erfolgt in Abstimmung mit dem Dienstgeber und den Praxisschulen.

### 5.7.3. Begleiteter Praxistransfer

(Fachbereich Duale Berufsausbildung sowie Technik und Gewerbe, M 1-4)

- a) Die im Dienst stehenden Vertragslehrer/innen beginnen ihr Dienstverhältnis mit der Ausbildungsphase (vgl. § 40 VB), die im Rahmen des „Begleiteten Praxistransfers“ von Lehrenden der Pädagogischen Hochschule begleitet wird.
- b) Art und Umfang der Leistungsfeststellungsmaßnahmen (des Leistungsfeststellungskonzepts) und die Leistungsbeurteilung für den „Begleiteten Praxistransfer“ werden von den betreuenden Lehrenden der Begleitveranstaltung in den Modulanforderungen festgehalten und den Studierenden nachweislich und zeitgerecht zur Kenntnis gebracht.

## 5.8. Berufspraktikum (Fachbereich Ernährung und Information und Kommunikation)

Ziel des Berufspraktikums ist die Erlangung von Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. Deshalb 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.

- a) Das Berufspraktikum in der Wirtschaft umfasst mindestens 30 Wochen Vollbeschäftigung, die vollumfänglich bis zum Ende des Studiums durch ein Dienstzeugnis und eine Bestätigung der Sozialversicherung nachzuweisen sind.
- b) Nachdem die Berufserfahrung in der Wirtschaft im Kontext der Module und mit Blick auf das pädagogische Berufsfeld aufgearbeitet und reflektiert wird, stellt diese einen integrativen Teil der Bildungsinhalte dar. Das erforderliche Mindestausmaß der Berufspraxis für das jeweilige Modul wird in den Modulanforderungen festgelegt.
- c) Die Auswahl geeigneter Praxisstellen sowie der Abschluss des erforderlichen Dienstverhältnisses liegen grundsätzlich in der Verantwortung der Studierenden. Die Hochschule kann im Rahmen ihrer Möglichkeiten sowie im Zusammenwirken insbesondere mit Schulbehörden und Interessensvertretungen dazu beitragen, dass geeignete Praxisstellen in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen. Ebenso ist den Studierenden die erforderliche Beratung anzubieten.

### 5.9. Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP, vgl. Pkt. 3.8)

Die Beurteilung der Leistungen in der STEOP hat sich auf das Kompetenzprofil im jeweiligen Modul zu stützen. Die Beurteilung ist gegebenenfalls durch beratende Hinweise zu ergänzen.

- a) Bis zur erfolgreichen Absolvierung aller Lehrveranstaltungen der STEOP können weitere Lehrveranstaltungen in einem Umfang von 52 ECTS-Credits gemäß den im Curriculum genannten Zulassungserfordernissen absolviert werden, insgesamt (inkl. STEOP) nicht mehr als 60 ECTS-Credits. Davon unberührt sind die freien Wahlfächer.
- b) Die positive Absolvierung aller Lehrveranstaltungen der STEOP berechtigt zur Weiterführung des Studiums gemäß den im Curriculum genannten Bedingungen.
- c) Die jeweiligen Module werden entsprechend den in den Modulanforderungen normierten Leistungsfeststellungsmaßnahmen und Beurteilungskriterien abgeschlossen.
- d) Es gelten die für Modul- und Lehrveranstaltungsprüfungen in dieser Prüfungsordnung festgelegten Kriterien der Leistungsfeststellung und -beurteilung sowie der Prüfungswiederholung.
- e) Zur studienbegleitenden Beratung sind Anfängerinnen- und Anfängertutorien einzurichten, die von dazu qualifizierten Studierenden geleitet werden und die Studierenden bei der Bewältigung der leistungsmäßigen, organisatorischen und sozialen Anforderungen des Studiums unterstützen. Es ist zulässig, diese Tutorien im Zusammenwirken mit anderen Rechtsträgern, insbesondere mit der ÖH, zu veranstalten (vgl. § 41 Abs. 3 HG 2005).

### 5.10. Prüfungswiederholungen

- a) Bei negativer Beurteilung einer Prüfung gem. Unterpkt. 5.3.1 und 5.3.2 der Prüfungsordnung oder eines anderen Leistungsnachweises stehen der/dem Studierenden gem. § 43 Abs. 5 HG 2005 insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Prüfung kommissionell durchzuführen ist. In diesem Fall gelten die Bestimmungen gem. 5.3.3 b). Das Studium gilt als vorzeitig beendet, wenn die/der Studierende eine im Curriculum vorgesehene Prüfung über eine Pflichtveranstaltung oder eine im Curriculum vorgesehene abschließende Prüfung bzw. Arbeit auch bei der letzten zulässigen Wiederholung (allenfalls auch im Rahmen eines anderen Studiums bzw. des Studiums an einer anderen Pädagogischen Hochschule) nicht erfolgreich ablegt (vgl. § 59 Abs. 2 Z 4 HG 2005).
- b) Leistungsfeststellungsmaßnahmen über die Lehrveranstaltungen der STEOP dürfen nur zweimal wiederholt werden (vgl. § 41 Abs. 2 HG 2005). Die zweite Wiederholung ist kommissionell durchzuführen und es gelten die Bestimmungen gem. Unterpkt. 5.3.3 b) der Prüfungsordnung. Das Studium gilt als vorzeitig beendet, wenn die/der Studierende eine im Curriculum vorgesehene Prüfung über eine Pflichtveranstaltung oder eine im Curriculum vorgesehene abschließende Prüfung bzw. Arbeit auch bei der letzten zulässigen Wiederholung (allenfalls auch im Rahmen eines anderen Studiums bzw. des Studiums an einer anderen Pädagogischen Hochschule) nicht erfolgreich ablegt (vgl. § 59 Abs. 2 Z 4 HG 2005).
- c) Leistungsfeststellungsmaßnahmen über Lehrveranstaltungen der pädagogisch-praktischen Studien, die im pädagogischen Berufsfeld stattfinden (Berufserkundungen und -erprobungen), dürfen nur einmal wiederholt werden. Das Studium gilt als vorzeitig beendet, wenn die /der Studierende auch bei der Wiederholung negativ beurteilt wird (§ 59 Abs. 2 Z 6 HG 2005).

Im ersten und zweiten Semester ist bei negativer Beurteilung der pädagogisch-praktischen Ausbildung im Rahmen von Berufserkundungen und –erprobungen keine Wiederholung möglich. Das Studium gilt dann als vorzeitig beendet. In den Folgesemestern kommt eine einmalige Wiederholung in Betracht. Negative Ergebnisse im Rahmen eines anderen Studiums bzw. dieses Studiums an einer anderen Pädagogischen Hochschule aber auch ein Verweis von der Institution (z. B. Praxis- bzw. Besuchsschule) werden hierbei berücksichtigt (vgl. § 59 Abs. 2 Z 6 HG 2005).

- d) Erfolgt im Rahmen von Berufserkundungen und -erprobungen im pädagogischen Berufsfeld ein Verweis von der Institution (z. B. aufgrund schwerwiegender Pflichtverletzung), ist die betroffene Lehrveranstaltung jedenfalls negativ zu beurteilen.
- e) In die Zahl der Wiederholungen ist auch die Zahl der Prüfungswiederholungen an anderen Pädagogischen Hochschulen einzurechnen (vgl. § 59 Abs. 3 HG 2005).
- f) Wiederholungen positiv beurteilter Prüfungen oder anderer Leistungsnachweise sind nicht möglich.

#### **5.11. Rechtsschutz und Nichtigerklärung von Beurteilungen**

- a) Den Rechtsschutz bei Prüfungen betreffend gilt § 44 HG 2005.
- b) Die Nichtigerklärung von Prüfungen betreffend gilt § 45 HG 2005.

#### **5.12. Bachelorarbeit**

- a) Die Bachelorarbeit ist eine studienfachübergreifende, eigenständige schriftliche Arbeit, die im Rahmen einer Lehrveranstaltung abzufassen ist. Das Thema der Bachelorarbeit ist im Einvernehmen mit der/dem Lehrveranstaltungsleiter/in und der Institutsleitung festzulegen.
- b) Die gemeinsame Bearbeitung eines Themas der Bachelorarbeit durch mehrere Studierende ist zulässig, wenn die Leistungen der einzelnen Studierenden gesondert beurteilbar bleiben.
- c) Die Richtlinien der Pädagogischen Hochschule Tirol für das Verfassen der Bachelorarbeit bilden einen integrierten Bestandteil dieses Curriculums und sind auf der Website der Pädagogischen Hochschule Tirol veröffentlicht.
- d) Beurteiler/in der Bachelorarbeit ist die/der Lehrveranstaltungsleiter/in der Lehrveranstaltung, in deren Rahmen die Arbeit zu verfassen ist. Sind mehrere Lehrende in der Lehrveranstaltung eingesetzt, erfolgt die Beurteilung kommissionell. In diesem Fall gelten die Regelungen gem. Unterpkt. 5.3.3 b) der Prüfungsordnung.
- e) Die Beurteilung der Bachelorarbeit erfolgt getrennt von der Beurteilung der zugehörigen Lehrveranstaltung.
- f) Die Bachelorarbeit kann insgesamt maximal dreimal zur Approbation vorgelegt werden. Bei der dritten Vorlage ist die Bachelorarbeit jedenfalls kommissionell zu beurteilen. In diesem Fall gelten die Regelungen gem. Unterpkt. 5.3.3 b) der Prüfungsordnung.
- g) Nach dreimaliger Vorlage und dreimaliger negativer Beurteilung der Bachelorarbeit gilt das Studium als vorzeitig beendet.

#### **5.13. Abschluss des Bachelorstudiums und Graduierung**

Die Graduierung zum „Bachelor of Education (BEd)“ erfolgt, wenn alle Module des Bachelorstudiums positiv beurteilt worden sind und die Beurteilung der Bachelorarbeit positiv ist.

### **6. In-Kraft-Treten**

Das vorliegende Curriculum tritt mit 1. Oktober 2016 in Kraft.

### **7. Übergangsbestimmungen**

Studierende von Bachelorstudien, die ihr Studium nach den vor In-Kraft-Treten der Novelle des Hochschulgesetzes mit BGBl. I Nr. 124/2013 geltenden Rechtsvorschriften begonnen haben, haben dieses nach den zu Beginn ihres Studiums geltenden Rechtsvorschriften fortzusetzen (vgl. § 82d HG 2005).