Pädagogische
Hochschule Tirol

Curriculum

für den Lehrgang Zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

Verordnung der Studienkommission der Pädagogischen Hochschule Tirol vom 27.09.2013

Genehmigung durch das Rektorat der Pädagogischen Hochschule Tirol am 03.10.2013

Kenntnisnahme durch den Hochschulrat der Pädagogischen Hochschule Tirol am 09.10.2013

gemäß Hochschulgesetz 2005 (BGBl. I Nr. 30/2006 vom 13.3.2006) i.d.g.F. und der Hochschul-Curriculaverordnung 2006 (BGBl. II Nr. 495/2006 vom 21.12.2006) i.d.g.F.

Pädagogische Hochschule Tirol

Curriculum
für den Lehrgang
Zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

Studienkennzahl: 771 477

Curriculum erstellt am 30. März 2013

Inhalt

1 Qualifikationsprofil 3

1.1 Aufgaben, leitende Grundsätze und Bildungsziele 3

1.2 Kooperationsverpflichtung bei der Erstellung des Curriculums 4

1.3 Vergleichbarkeit des Curriculums mit Curricula gleichartiger Studien 4

2 Curriculum für den Lehrgang „Zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS“ 5

2.1 Allgemeines 5

2.1.1 Datum der Erlassung durch die Studienkommission: 5

2.1.2 Datum der Genehmigung durch das Rektorat: 5

2.1.3 Datum der Kenntnisnahme durch den Hochschulrat: 5

2.1.4 Umfang und Dauer des Lehrgangs 5

2.1.5 Arten von Lehrveranstaltungen 7

2.2 Kompetenzkatalog 8

2.3 Zulassungsvoraussetzungen 10

2.3.1 Allgemeine Voraussetzungen 10

2.3.2 Besondere Voraussetzungen 10

2.4 Modulraster 11

2.5 Modulübersicht 12

2.6 Module 15

2.7 Prüfungsordnung 29

2.7.1 Geltungsbereich 29

2.7.2 Art und Umfang der Prüfungen 29

2.7.3 Generelle Beurteilungskriterien 30

2.7.4 Informationspflicht der/des Modulverantwortlichen 32

2.7.5 Bestellungsweise der Prüfer/-innen 32

2.7.6 Anmeldeerfordernisse und Anmeldeverfahren 32

2.7.7 Art der Modulbeurteilung 33

2.7.8 Art der Beurteilung der Abschlussarbeit 33

2.7.9 Prüfungswiederholungen 34

2.7.10 Abschlussarbeit 35

2.7.11 Rechtsschutz bei Prüfungen 36
2.7.12 Nichtigerklärung von Beurteilungen 36
2.8 Beendigung des Studiums 36
2.9 Zertifizierung 36
2.10 Inkrafttreten 36
3 DOKUMENTE FÜR DAS BMUKK 37
3.1 Angaben zum Curriculum 37

1 Qualifikationsprofil

1.1 Aufgaben, leitende Grundsätze und Bildungsziele

Studien an der Pädagogischen Hochschule Tirol orientieren sich an den leitenden Prinzipien der Vielfalt und Freiheit wissenschaftlich-pädagogischer Theorien, Methoden und Lehrmeinungen gemäß § 40, Abs. 1, Hochschulgesetz 2005. Dies bezieht sich auf die Durchführung von Lehrveranstaltungen im Rahmen der zu erfüllenden Aufgaben und deren inhaltliche und methodische Gestaltung. Darüber hinaus kommen die Bestimmungen des § 19 Abs. 2 bis 4 der Hochschul-Curriculaverordnung 2006 zur Anwendung.

Unter besonderer Berücksichtigung der leitenden Grundsätze und Bildungsziele der §§ 8 und 9 des Hochschulgesetzes 2005 sowie des § 3 der Hochschul-Curriculaverordnung 2006 werden die Studien so gestaltet, dass diese zu berufsbezogenen Kompetenzen führen und das grundlegende Berufswissen dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht.

Der berufsbegleitende Lehrgang „Zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS" vermittelt die für den Pflichtgegenstand Ernährung und Haushalt notwendigen Kompetenzen.

Die Studierenden werden im Rahmen dieses Lehrgangs zu Experten/-innen dieses Unterrichtsfachs qualifiziert, die offen für neueste wissenschaftliche Erkenntnisse unter permanenter Berücksichtigung von forschendem Weiterentwickeln der eigenen Professionalität im Rahmen des Lebenslangen Lernens agieren, um die aktuellen erziehungs- und unterrichtswissenschaftlichen Anforderungen bestmöglich in allen Unterrichtsbereichen erfüllen zu können.

Die Studienangebote werden wissenschaftlich fundiert und berufsfeldbezogen gestaltet und dadurch die Studierenden befähigt, unter Beachtung der gesellschaftlichen, pädagogischen, wirtschaftlichen, technologischen und bildungspolitischen Entwicklungen ihren Unterricht zu planen, durchzuführen und zu reflektieren. Inhaltliche Schwerpunkte wie Förderung des lebenslangen Lernens, integrative Pädagogik, Förderdidaktik, Stärkung sozialer Kompetenzen, Integration von Menschen mit Behinderung, Individualisierung und Differenzierung des Unterrichts, Begabungsförderung, Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnologien, Gender- Mainstreaming sowie europäische und interkulturelle Bezüge sind ein integrierter Bestandteil des Lehrgangs. Dabei kommt der Lernförderung

und der Persönlichkeitsbildung von Schülern/-innen sowie Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung und -sicherung besondere Bedeutung zu.

Aufbau und Durchführung des Lehrgangs berücksichtigen die Individualität der studierenden Lehrer/-innen sowie die damit zusammenhängenden speziellen Ansätze der Pädagogik für die NMS. Dabei soll den unterschiedlichen Eingangsvoraussetzungen der Studierenden genau so Rechnung getragen werden wie den unterschiedlichen Lerntypen und Lernstilen, um damit bei den Studierenden durch eigenes Erleben die Notwendigkeit von Individualisierung zu verdeutlichen und diesbezügliche Kompetenzen für ihre Unterrichtspraxis aufzubauen. Individualisierte Lernstrategien und tutorielle Betreuung der E-Learning-Sequenzen unterstützen diese Zielsetzung.

Die Vermittlung neuester Erkenntnisse der Unterrichtswissenschaft und der Didaktik, die Sicherstellung der Kompetenz der Studierenden durch adäquate fachwissenschaftliche Angebote sowie die wissenschaftlich und didaktisch-methodisch begleitete Unterrichtspraxis führen zu professionellem Unterricht. Dabei wird insbesondere auch auf die Entwicklung didaktischer Materialien und die Umsetzung interaktiver Unterrichtsmodelle für einen praxisorientierten und qualitätsvollen Unterricht Wert gelegt.

1.2 Kooperationsverpflichtung bei der Erstellung des Curriculums

Die Kooperationsverpflichtung gemäß § 10 Hochschulgesetz 2005 wurde wahrgenommen. Diesem Curriculum liegt das Ergebnis einer Expert/-innen-Arbeitsgruppe unter der Leitung des BMUKK zugrunde. Diese Anforderungen stellen eine verbindliche Handlungsgrundlage für den Erwerb einer zusätzlichen Lehrbefähigung an der NMS dar.

1.3 Vergleichbarkeit des Curriculums mit Curricula gleichartiger Studien

Das Qualifikationsprofil, die modulare Gesamtkonstruktion, die Gesamtanzahl der ECTS-Points, der Titel des Studienganges, die Bezeichnung der einzelnen Module und die Zuteilung von ECTS-Credits zu den einzelnen Modulen und Studienfachbereichen lassen eine Vergleichbarkeit des vorliegenden Curriculums mit Curricula gleichartiger Studien gemäß § 42 Abs. 4 Hochschulgesetz 2005 zu.

2 Curriculum für den Lehrgang „Zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS“

2.1 Allgemeines

2.1.1 Datum der Erlassung durch die Studienkommission:

25.6.2013

2.1.2 Datum der Genehmigung durch das Rektorat:

26.6.2013

2.1.3 Datum der Kenntnisnahme durch den Hochschulrat:

25.9.2013

2.1.4 Umfang und Dauer des Lehrgangs

Der Lehrgang „Zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS“ umfasst 38 ECTS-Credits, setzt sich aus sieben Modulen zusammen und dauert sechs Semester.

Während in den ersten fünf Semestern jeweils ein Modul zu 6 ECTS-Credits angeboten wird, werden im sechsten Semester zwei Module zu je 3 bzw. 5 ECTS-Credits angeboten.

2.1.4.1 Studienfachbereiche

Fachwissenschaften/Fachdidaktik	30 ECTS-Credits
Schulpraktische Studien	5 ECTS-Credits
Studienfachübergreifende Abschlussarbeit	3 ECTS-Credits
GESAMT	38 ECTS-Credits

2.1.4.2 Stundenausmaß

Der Workload des Lehrganges umfasst 950 Echtstunden (38 ECTS-Credits). Dieser ist durch betreute Studienanteile (Präsenzstudium und betreute Studienanteile gemäß § 37 Hochschulgesetz 2005) und im Rahmen des unbetreuten Selbststudiums zu erbringen.

Betreute Studienanteile	357 Echtstunden
Unbetreute Studienanteile	593 Echtstunden
Gesamtes Stundenausmaß	950 Echtstunden

2.1.4.3 Begründung für einen Selbststudienanteil von mehr als 50 Prozent des Gesamtworkloads

Die Selbststudienanteile dieses Lehrgangs überschreiten das 50%-Limit des Gesamtworkloads (vgl. BMUKK-20.030/00001-I/12/2008). Der Lehrgang umfasst zusätzlich zu allen fachspezifischen Modulen des Studiengangs noch ein eigenes Schulpraxismodul. Das Verhältnis zwischen betreuten und unbetreuten Studienanteilen ergibt sich durch den Wegfall der im Curriculum des Studiengangs vorgesehenen „weiteren betreuten Studienanteile".

Da sich der Hochschullehrgang vorwiegend an bereits im Dienst stehende Lehrer richtet, erscheint der erhöhte Selbststudienanteil sowohl aus organisatorischen als auch didaktisch-methodischen Gründen gerechtfertigt. Die Studierenden verfügen bereits über Berufswissen und –können und bringen ihre individuellen Erfahrungen mit in den Lehrgang ein.

2.1.5 Arten von Lehrveranstaltungen

2.1.5.1 Seminar (SE)

Lehrveranstaltung, in welcher der fachliche Diskurs und Argumentationsprozess gefördert wird. Der Aktivierung der Studierenden wird besondere Bedeutung zugemessen. (Maximale Gruppengröße 30)

2.1.5.2 Übung (UE)

Lehrveranstaltung, die die intensive, meist auch praktische Auseinandersetzung mit Themenbereichen fördert. (Maximale Gruppengröße 15 - Ausnahmen für Übungen in Praktika. Max. Gruppengröße 10.)

2.1.5.3 Vorlesung (VO)

Lehrveranstaltung, in der der Stoff von den Dozierenden vorgetragen wird. Es gibt keine Anwesenheitspflicht und keine maximale Gruppengröße.

2.2 Kompetenzkatalog

Die Studierenden werden durch einen erfolgreichen Abschluss des Lehrgangs „Zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS" zu Experten/-innen im Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt und können somit in allen Unterrichtsbereichen ihre Aufgaben als Lehrer/-innen qualifiziert erfüllen.

Die fachwissenschaftliche Ausbildung vermittelt die fachspezifisch wissenschaftlichen Inhalte des weiterbildungsrelevanten Faches, nimmt Bedacht auf die besonderen Rahmenbedingungen der Neuen Mittelschule und richtet sich an den jeweils aktuellen Lehrplänen der Neuen Mittelschule aus.

In diesem Rahmen sollen die Studierenden umfassendes Wissen und Können bezüglich der angestrebten Lehrbefähigung aufbauen und ihre eigenen Sprachkompetenzen (Hören, Sprechen, Lesen, Schreiben) erweitern.

Die fachdidaktische Ausbildung ermöglicht den Transfer von Wissen in professionelles Handeln und umfasst vor allem eine professionelle und reflexive Auseinandersetzung mit Lehrplänen, Lehr- und Lernmaterialien, Lernstrategien, Konzepten zur Unterrichtsplanung und –organisation sowie zur Wissensvermittlung und Leistungsfeststellung. Die enge Verbindung und der wechselseitige Bezug von Fachwissenschaft und Fachdidaktik orientieren sich an den Anforderungen für einen handlungs-, erfahrungs- und zielorientierten Unterricht für Schüler/Innen der Sekundarstufe.

Dieser Ausbildungsbereich baut jene Kompetenzen der Studierenden auf, welche schwerpunktmäßig für

- einen individualisierenden und handlungsorientierten Unterricht,
- den situationsgerechten Einsatz von Medien und Methoden im Unterricht
- eine professionelle Leistungsfeststellung, -beurteilung und -rückmeldung zur Förderung von Lernprozessen der Schüler/-innen,
- die Erstellung eines studienfachbereichsübergreifenden Portfolios
- die Organisation und Nutzung von Lehrplattformen zur Unterstützung von interaktiven Lernprozessen

unverzichtbar sind.

Der Studienfachbereich **schulpraktische Studien** qualifiziert die Studierenden für ihre Tätigkeit als Unterrichtende im Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt und baut auf bereits im Rahmen des Lehramtsstudiums erworbenen Kompetenzen auf. Zentrales Ziel ist es, die berufliche Handlungskompetenz der Studierenden durch „learning by reflective doing" für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt professionell zu erweitern sowie langfristig und zielgerichtet zu fördern.

Die Planung und Durchführung von Unterrichtseinheiten, umfassende Selbst- und Fremdevaluierungen sowie kritische Selbstreflexionen und Analysen von Unterrichtssituationen fördern den Aufbau der erforderlichen Handlungs-, Analyse- und Reflexionskompetenzen.

Im Rahmen aller Studienfachbereiche wird durch die Wahl geeigneter Lehr- und Lernformen auf die Vermittlung sozialer und medialer Kompetenzen hoher Wert gelegt. Insbesondere sollen kritisches und vernetztes Denken und Planen, Abstraktionsfähigkeit, Kommunikations- und Teamfähigkeit und berufsethisch verantwortungsvolles Handeln gefördert werden. Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten werden exemplarisch vermittelt und erworben. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Entwicklung einer ausgeprägten reflexiven Grundhaltung als Voraussetzung für die individuelle professionelle Weiterentwicklung gelegt.

2.3 Zulassungsvoraussetzungen

2.3.1 Allgemeine Voraussetzungen

Gemäß den Bestimmungen des § 19 Abs. 1 Hochschul-Curricula-verordnung 2006 in Verbindung mit § 39 Abs. 1 Hochschulgesetz 2005 bauen Lehrgänge auf eine abgeschlossen Erstausbildung auf. Als Zulassungsvoraussetzung gilt daher ein abgeschlossenes Lehramts- oder Diplomstudium oder ein Bakkalaureatsstudium für das Lehramt an Hauptschulen bzw. Neuen Mittelschulen.

2.3.2 Besondere Voraussetzungen

Da alle TeilnehmerInnen des Lehrgangs bereits Lehrpersonen sind, ist ein Eignungsfeststellungsverfahren grundsätzlich nicht erforderlich. Die Ausnahme bilden in diesem Zusammenhang die Fächer „Bewegung und Sport" und „Musikerziehung".

Zum Nachweis der notwendigen sportlichen bzw. musikalischen Voraussetzungen sind alle interessierten Teilnehmer/-innen verpflichtet, sich einer speziellen Leistungsfeststellungüberprüfung gemäß dem derzeit gültigen Eignungsfeststellungsverfahren der PHT (vgl. http://www.ph-tirol.ac.at/de/content/anforderungen-im-rahmen-der-eignungsfeststellung) zu unterziehen. Dadurch sollen die für die Teilnahme am Lehrgang erforderlichen Eignungsvoraussetzungen nachgewiesen werden.

Die Leistungsfeststellungüberprüfung ist eintägig konzipiert und findet vor Beginn des Lehrganges statt.

2.3.2.1 Eignungsfeststellungskommission

Für die Überprüfung der besonderen Voraussetzungen hat das Rektorat eine Eignungsfeststellungskommission zu bilden, die aus bis zu drei Lehrenden aus dem Studiengang besteht. Diese Kommission bewertet die erbrachten Leistungen und legt diese Bewertung dem Rektorat vor.

2.3.2.2 Ergebnis des Eignungsfeststellungsverfahrens

Das Rektorat entscheidet dann über die Aufnahme als ordentliche/-r Studierende/-r. Das Ergebnis der speziellen Leistungsfeststellungsüberprüfung wird dem/der Teilnehmer/-in mitgeteilt.

Pädagogische Hochschule Tirol | **PHT**

Modulraster

Lehrgang für die zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

1. Studienabschnitt								2. Studienabschnitt															
1. Semester				2. Semester				3. Semester				4. Semester				5. Semester				6. Semester			
	751NEH1	WP			752NEH1	WP			753NEH1	WP	SFÜ		754NEH1	WP	SFÜ		755NEH1	WP	SFÜ		756NEH1	WP	SFÜ
Ernährung				Haushalt, Konsum und Gesellschaft				Lebensmitteltechnologie				Lebensstil und Gesundheit				Kultureller Weitblick				Ernährungstrends			
6,0 EC	4,50 SWSt.			6,0 EC	4,50 SWSt.			6,0 EC	4,75 SWSt.			6,0 EC	4,75 SWSt.			6,0 EC	5,0 SWSt.			3,0 EC	3,25 SWSt.		
	6,0 FW				6,0 FW				5,50 FW	,50 SP			5,0 FW	1,0 SP			5,0 FW	1,0 SP			2,50 FW	,50 SP	
																					756NZS1	WP	
																				Unterricht eigenständig planen, durchführen und reflektieren			
																				5,0 EC	3,0 SWSt.		
																						5,0 SP	
6,0 EC	4,50 SWSt.			6,0 EC	4,50 SWSt.			6,0 EC	4,75 SWSt.			6,0 EC	4,75 SWSt.			6,0 EC	5,0 SWSt.			8,0 EC	6,25 SWSt.		
Summe 1. Studienjahr:				12,0 EC	9,0 SWSt.			Summe 2 Studienjahr:				12,0 EC	9,50 SWSt.			Summe 3 Studienjahr:				14,0 EC	11,25 SWSt.		

Summe:	**38,0 EC**
Summe:	**29,75 SWSt.**

Legende:
EC=European Credit
SWSt.=Semesterwochenstunde
(1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten)

WP Wahlpflichtmodul
WM Wahlmodul
SÜ studienübergreifendes Modul
SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

Numerische Angaben in EC:
HW Humanwissenschaften
FW Fachwissenschaften und Fachdidaktik
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit

Pädagogische Hochschule Tirol | PHT

Modulübersicht

Lehrgang für die zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

751NEH1		Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Ernährung	WP	HW	FW	SP	ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Ernährungsverhalten und Nahrungs	751NEH1FV1		1,00				VO	0,50		0,50	6,00	19,00	1,00
Ernährung und Gesundheit	751NEH1FS2		0,50				SE	0,50		0,50	6,00	6,50	0,50
Hauswirtschaftliche Bildung	751NEH1FS3		0,50				SE	0,50		0,50	6,00	6,50	0,50
Nahrungszubereitung	751NEH1FÜ4		1,50				UE	1,50		1,50	18,00	19,50	1,50
Grundlagen der EH-Didaktik	751NEH1FV5		1,00				VO	0,50		0,50	6,00	19,00	1,00
Fachspezifische Methoden und Arb	751NEH1FS6		1,50				SE	1,00		1,00	12,00	25,50	1,50
Summe			6,00					4,50		4,50	54,00	96,00	6,00
Summen 1. Semester			6,00					4,50		4,50	54,00	96,00	6,00

752NEH1		Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Haushalt, Konsum und Gesellschaft	WP	HW	FW	SP	ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Ernähung des Menschen	752NEH1FS1		1,00				SE	0,50		0,50	6,00	19,00	1,00
Verbraucherlehre und Verbraucherl	752NEH1FS2		1,00				SE	0,50		0,50	6,00	19,00	1,00
Haushalt und Gesellschaft	752NEH1FV3		0,50				VO	0,50		0,50	6,00	6,50	0,50
Fachpraktische Übungen	752NEH1FÜ4		2,00				UE	2,00		2,00	24,00	26,00	2,00
Fachdidaktik	752NEH1FS5		1,50				SE	1,00		1,00	12,00	25,50	1,50
WP Semester:			6,00					4,50		4,50	54,00	96,00	6,00
Summen 2. Semester			6,00					4,50		4,50	54,00	96,00	6,00
Summen 1. Studienabschnitt			12,00					9,00		9,00	108,00	192,00	12,00

753NEH1		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		WP												
Lebensmitteltechnologie			HW	FW	SP	ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Herstellung von Lebensmitteln unte		753NEH1FV1		1,00				VO	0,50		0,50	6,00	19,00	1,00
Herstellung von Lebensmitteln unte		753NEH1FS2		1,25				SE	0,50		0,50	6,00	25,25	1,25
Fachpraktische Übungen		753NEH1FÜ3		2,00				UE	2,50		2,50	30,00	20,00	2,00
Differenzierung und Individualisieru		753NEH1FS4		1,25				SE	0,75		0,75	9,00	22,25	1,25
FD in der Unterrichtspraxis		753NEH1SÜ5			0,50			UE	0,50		0,50	6,00	6,50	0,50
WP	Summe:			5,50	0,50				4,75		4,75	57,00	93,00	6,00
Summen 3. Semester				5,50	0,50				4,75		4,75	57,00	93,00	6,00

754NEH1		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		WP												
Lebensstil und Gesundheit			HW	FW	SP	ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Zielgruppenorientierte Ernährung		754NEH1FV1		0,75				VO	0,50		0,50	6,00	12,75	0,75
Gesundheitsförderung		754NEH1FS2		1,00				SE	0,50		0,50	6,00	19,00	1,00
Prävention		754NEH1FV3		0,75				VO	0,50		0,50	6,00	12,75	0,75
Fachpraktische Übungen		754NEH1FÜ4		1,50				UE	2,00		2,00	24,00	13,50	1,50
Fachdidaktik		754NEH1FS5		1,00				SE	0,75		0,75	9,00	16,00	1,00
FD in der Unterrichtspraxis		754NEH1SÜ6			1,00			UE	0,50		0,50	6,00	19,00	1,00
WP	Summe:			5,00	1,00				4,75		4,75	57,00	93,00	6,00
Summen 4. Semester				5,00	1,00				4,75		4,75	57,00	93,00	6,00
Summen 2. Studienjahr				10,50	1,50				9,50		9,50	114,00	186,00	12,00

755NEH1		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
		WP												
Kultureller Weitblick			HW	FW	SP	ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Haushalt, Kultur und Gesellschaft		755NEH1FS1		1,50				SE	1,00		1,00	12,00	25,50	1,50
Fachpraktische Übungen		755NEH1FÜ2		1,50				UE	2,00		2,00	24,00	13,50	1,50
Fachdidaktik		755NEH1FS3		2,00				SE	1,50		1,50	18,00	32,00	2,00
FD in der Unterrichtspraxis		755NEH1SÜ4			1,00			UE	0,50		0,50	6,00	19,00	1,00
WP	Summe:			5,00	1,00				5,00		5,00	60,00	90,00	6,00
Summen 5. Semester				5,00	1,00				5,00		5,00	60,00	90,00	6,00

756NEH1		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Ernährungstrends		WP	HW	FW	SP	ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Ernährung im Fokus		756NEH1FV1		0,50				VO	0,50		0,50	6,00	6,50	0,50
Fachpraktische Übungen		756NEH1FÜ2		0,50				UE	0,50		0,50	6,00	6,50	0,50
Fachdidaktik		756NEH1FS3		1,00				SE	1,25		1,25	15,00	10,00	1,00
Ernährungstrends		756NEH1FS4		0,50				SE	0,50		0,50	6,00	6,50	0,50
FD in der Unterrichtspraxis		756NEH1SÜ5			0,50			UE	0,50		0,50	6,00	6,50	0,50
WP	Summe:			2,50	0,50				3,25		3,25	39,00	36,00	3,00

756NZS1			Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Unterricht eigenständig planen, durchführen und reflektieren		WP	HW	FW	SP	ES	BA	V/S/Ü	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Schulpraxis		756NZS1SÜ1			2,00			UE		2,00	2,00	24,00	26,00	2,00
Abschlussarbeit		756NZS1SÜ2			3,00			UE		1,00	1,00	12,00	63,00	3,00
	Semester:				5,00					3,00	3,00	36,00	89,00	5,00

Summen 6. Semester			2,50	5,50				3,25	3,00	6,25	75,00	125,00	8,00
Summen 3. Studienjahr			7,50	6,50				8,25	3,00	11,25	135,00	215,00	14,00
Summen 2. Studienabschnitt			18,00	8,00				17,75	3,00	20,75	249,00	401,00	26,00
Gesamtsummen:			30,00	8,00				26,75	3,00	29,75	357,00	593,00	38,00

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW Fachwissenschaften und Fachdidaktiken
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit
*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

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

UE Übung
SE Seminar
WM Wahmmodul

Modulbeschreibung PHT

Lehrgang für die zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

Modulraster - Basis- und	Modulthema:
751NEH1	Ernährung

Studiengang: NMS	Modulverantwortliche/r:
NMS	N.N.

Studienjahr:	ECTS-Credits:	Semester:
laufend	6,00	1. Semester

Dauer und Häufigkeit des Angebots:	Niveaustufe (Studienabschnitt):
jährlich im Wintersemster	---

Kategorie:			Kategorie:	
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul
nein	ja	nein	ja	nein

Verbindung zu anderen Modulen:

751NAB1; 752NAB3; 753NAB1; 755NAB3; 755NAB3; 756NAB4;756NAB6; 754NBU1; 755NBU1; 756NBU1; 753NBS1, 754NPC1; 755NPC1; 751NSP1; 752NSP1; 753NSP1; 754NSP1; 755NSP1; 756NSP1; 752NEH1; 753NEH1; 754NEH1; 755NEH1; 756NEH1;

Bei studienübergreifenden Modulen:

Studienkennzahl:	Studiengangstitel/Lehrgangstitel:	Modulkurzzeichen:

Voraussetzungen für die Teilnahme:

Bildungsziele:

Die Studierenden
- erwerben wissenschaftlich fundierte Kenntnisse über Nahrungsinhaltsstoffe
- erfahren die Vorschriften der Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und wenden diese in der Praxis an
- erlernen grundlegende Küchentechniken und das richtige Auflegen der Standardgedecke
- kennen und verstehen die Grundlagen der Gesundheitsbildung, Ernährungsbildung, Verbraucherbildung und sozialen Bildung
- können methodische Zielsetzungen von EH-Unterrichtssegmenten nachvollziehen
- gewinnen Einsicht in die Grundlagen der Fachdidaktik und reflektieren die Erfahrungen aus der Praxis

Bildungsinhalte:

- Die Inhaltsstoffe der Nahrung und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung
- Ernährungsverhalten und Gesundheit
- Grundlegende Techniken der Nahrungszubereitung im Haushalt
- Aufgaben und Ziele hauswirtschaftlicher Bildung
- Einführung in fachspezifische Methoden, Arbeitsweisen und Präsentationstechniken

Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:

Die Studierenden
- beschreiben die Inhaltsstoffe der Nahrung und konkretisieren die Empfehlungen für den Alltag
- beurteilen ihr eigenes Ernährungsverhalten und eruieren individuelle Verbesserungsvorschläge
- erwerben die Fähigkeit, einfache Speisen nach ernährungsphysiologischen Grundlagen zuzubereiten und legen Gedecke fachgerecht auf
- erwerben grundlegende fachliche und methodische Kompetenzen als Basis für das zukünftige Unterrichtsfeld
- planen Unterrichtsabschnitte unter Berücksichtigung von Zeitmanagement und Arbeitsmanagement

Literatur:

RANETBAUER, M.: Mein erstes Buch über Ernährung und Haushalt, Dorner Verlag
LINDNER, G. und ROBITZKA, C: Richtige Ernährung, Verlag Jugend und Volk
Lehrplan der NMS, Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich

Lehr- und Lernformen:

Je nach Maßgabe erfolgt ein Wechsel zwischen Vortrag, Präsentation, kooperativem, kollegialem oder projektorientiertem Lernen. Auch Exkursionen sind möglich.

Leistungsnachweise:

Die Modulprüfung erfolgt praktisch, mündlich, schriftlich oder in Form eines Portfolios. Auch Kombinationen aus den vorher genannten Leistungsfeststellungsformen sind möglich.

Sprache(n):

Deutsch

751NEH1		Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Ernährung	WP	HW	FW	SP	ES	BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Ernährungsverhalten und Nahrungsinhaltsstoffe	751NEH1FV1		1,00				VO	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00
Ernährung und Gesundheit	751NEH1FS2		0,50				SE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
Hauswirtschaftliche Bildung	751NEH1FS3		0,50				SE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
Nahrungszubereitung	751NEH1FÜ4		1,50				UE	1,500		1,500	18,00	19,50	1,50
Grundlagen der EH-Didaktik	751NEH1FV5		1,00				VO	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00
Fachspezifische Methoden und Arbeitsweisen	751NEH1FS6		1,50				SE	1,000		1,000	12,00	25,50	1,50
Summe			6,00					4,500		4,500	54,00	96,00	**6,00**

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW Fachwissenschaften und Fachdidaktik
ES Ergänzende Studien

ja nein

BA Bachelorarbeit

*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

LV Lehrveranstaltung
VO Vorlesung
SÜ studienübergreifendes Modul

SFÜ studienfachbereichsübergreifendes Modul

UE Übung
SE Seminar

Modulbeschreibung PHT

Lehrgang für die zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

Modulraster - Basis- und	Modulthema:
752NEH1	Haushalt, Konsum und Gesellschaft

Studiengang:	Modulverantwortliche/r:	
NMS	N.N.	
Studienjahr:	**ECTS-Credits:**	**Semester:**
laufend	6,00	2. Semester
Dauer und Häufigkeit des Angebots:	**Niveaustufe (Studienabschnitt):**	
jährlich im Sommersemester	---	

Kategorie:			Kategorie:	
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul
nein	ja	nein	ja	nein

Verbindung zu anderen Modulen:

751NAB1; 752NAB3; 753NAB1; 755NAB3; 755NAB3; 756NAB4;756NAB6; 754NBU1; 755NBU1; 756NBU1; 753NBS1, 754NPC1; 755NPC1; 751NSP1; 752NSP1; 753NSP1; 754NSP1; 755NSP1; 756NSP1; 751NEH1; 753NEH1; 754NEH1; 755NEH1; 756NEH1;

Bei studienübergreifenden Modulen:

Studienkennzahl:	Studiengangstitel/Lehrgangstitel:	Modulkurzzeichen:

Voraussetzungen für die Teilnahme:

Bildungsziele:

Die Studierenden
- erweitern und vertiefen ihre Kenntnisse im Bereich der Ernährung und erwerben die Fähigkeit zur Selbstreflexion
- hinterfragen und interpretieren das persönliche Konsumverhalten und entwickeln eine dementsprechende individuelle Eigenverantwortung
- erwerben grundlegendes Wissen über Finanzen im Haushalt
- lernen Wirkungszusammenhänge und Interaktionen zwischen Mensch, Umwelt und Gesellschaft kennen
- erwerben grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten der Ess- und Tischkultur und sind befähigt, diese auf das Praxisfeld "Küche" umzusetzen
- werden befähigt, eine Unterrichtsstunde phasengerecht zu planen und zielorientiert Unterrichtssequenzen zu erstellen
- lernen unterschiedliche Unterrichtsmedien kennen und setzen diese situationsgerecht ein

Bildungsinhalte:

- Lebensmittelgruppen anhand der Ernährungspyramide und die abgeleiteten Empfehlungen
- Finanzen/Verschuldung im Privathaushalt
- Ökologisches Alltagshandeln, nachhaltiger Konsum und Zusammenhang von Umwelt, Krankheit und Gesundheit
- Soziokulturelle Grundlagen (Tischkultur, Symbolik, Tabus, Gender)
- Dimensionen der schriftlichen Planung von Unterrichtseinheiten
- Vielfalt, Funktion und Ziele von fachspezifischen Unterrichtsmedien und deren methodisch richtiger Einsatz an konkreten Beispielen

Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:

Die Studierenden
- entwickeln konkrete Empfehlungen für den optimalen Lebensmittelkonsum, begründen diese und wenden sie im Alltag an
- beurteilen Konsumverhalten unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und wenden diese Kompetenz im Berufsfeld Schule an
- können Speisen unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten planen und zubereiten, demonstrieren kultiviertes individuelles Essverhalten
- sind in der Lage, politische, soziale, kulturelle und ökologische Zusammenhänge aufzuzeigen und daraus Konzepte zum nachhaltigen
- Konsumverhalten zu erstellen
- können kompetenzorientiert fachwissenschaftliche Inhalte auf das Lernfeld Schule übertragen

Literatur:

MERLITZ, S.(2006): ESSperimente I, II und III, Heyn Verlag
SCHLIEPER,C.(2008): Ernährung heute, Handwerk und Technik Verlag;
VINZ, D.(2005): Zeiten der Nachhaltigkeit, Westfälisches Dampfbott, Münster
KOLBA, P. u.a.(2006): Ihr Recht als Konsument, ÖGB-Verlag, Wien
BM für Gesundheit: Österreichische Ernährungspyramide

Lehr- und Lernformen:

Je nach Maßgabe erfolgt ein Wechsel zwischen Vortrag, Präsentation, kooperativem, kollegialem oder projektorientiertem Lernen. Auch Exkursionen sind möglich.

Leistungsnachweise:

Die Modulprüfung erfolgt praktisch, mündlich, schriftlich oder in Form eines Portfolios. Auch Kombinationen aus den vorher genannten Leistungsfeststellungsformen sind möglich.

Sprache(n):

Deutsch

752NEH1		Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Haushalt, Konsum und Gesellschaft	WP	HW	FW	SP	ES	BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Ernähung des Menschen	752NEH1FS1		1,00				SE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00
Verbraucherlehre und Verbraucherbildung	752NEH1FS2		1,00				SE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00
Haushalt und Gesellschaft	752NEH1FV3		0,50				VO	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
Fachpraktische Übungen	752NEH1FÜ4		2,00				UE	2,000		2,000	24,00	26,00	2,00
Fachdidaktik	752NEH1FS5		1,50				SE	1,000		1,000	12,00	25,50	1,50
Summe			6,00					4,500		4,500	54,00	96,00	6,00

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW Fachwissenschaften und Fachdidaktik
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit
*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

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

UE Übung
SE Seminar
WM Wahlmodul

Modulbeschreibung PHT

Lehrgang für die zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

Modulraster - Basis- und	Modulthema:
753NEH1	Lebensmitteltechnologie

Studiengang:	Modulverantwortliche/r:
NMS	N.N.

Studienjahr:	ECTS-Credits:	Semester:
laufend	6,00	3. Semester

Dauer und Häufigkeit des Angebots:	Niveaustufe (Studienabschnitt):
jährlich im Wintersemster	---

Kategorie:			Kategorie:	
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul
nein	ja	nein	ja	nein

Verbindung zu anderen Modulen:

751NAB1; 752NAB3; 753NAB1; 755NAB3; 755NAB3; 756NAB4;756NAB6; 754NBU1; 755NBU1; 756NBU1; 753NBS1, 754NPC1; 755NPC1; 751NSP1; 752NSP1; 753NSP1; 754NSP1; 755NSP1; 756NSP1; 751NEH1; 752NEH1; 754NEH1; 755NEH1; 756NEH1;

Bei studienübergreifenden Modulen:

Studienkennzahl:	Studiengangstitel/Lehrgangstitel:	Modulkurzzeichen:

Voraussetzungen für die Teilnahme:

Bildungsziele:

Die Studierenden
- erfahren die technologischen sowie die ökologischen und ökonomischen Bedingungen bei der Herstellung bzw. Verarbeitung von Lebensmitteln und der industriellen Lebensmittelproduktion und setzen wesentliche Erkenntnisse im Schulalltag ein
- lernen gesetzliche Grundlagen am Lebensmittelsektor kennen
- werden befähigt, die Nahrungsverarbeitung und Speisenzubereitung zu vertiefen
- erwerben Wissen über methodische Prinzipien und Sozialformen und wenden diese an konkreten Beispielen an
- können Individualisierung und Differenzierung bei Unterrichtsplanungen gezielt einsetzen

Bildungsinhalte:

- Lebensmitteltechnologie
- Europäisches Lebensmittelgesetz
- Hygienrichtlininen (HACCP)
- Industrielle Techniken der Lebensmittelverarbeitung
- Erweiterung der Speisenzubereitung
- Stellenwert und Bedeutung der Sozialformen und Methoden
- Möglichkeiten der Umsetzung von Selbständigkeit, Handlungsorientierung, Anschaulichkeit, Aktualität und vernetztem Denken im Unterricht
- Fachdidaktische Möglichkeiten zur Differenzierung und Individualisierung

Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:

Die Studierenden
- können die lebensmitteltechnologische Eigenschaften der Nahrungsinhaltsstoffe bei der Auswahl und Zubereitung von Speisen im Unterricht berücksichtigen und begründen
- halten die gesetzliche Vorschriften am Lebensmittelsektor beim Umsetzen im Lernfeld Schule ein
- sind in der Lage, Lebensmittel bedarfsgerecht zu verarbeiten
- demonstrieren an konkreten Unterrichtsbeispielen den Einsatz von Sozialformen und methodischen Prinzipien
- können die Ziele der Individualisierung und Differenzierung an praktischen Unterrichtsbeispielen darstellen

Literatur:

VON KOERBER K., LEITZMANN, C., MÄNNLE, T. (1989): Vollwerternährung, Haug Verlag; Stuttgart
PLACHUTTTA, E., WAGNER, C.(2009): Die klassischen Gerichte Österreichs: Die besten Rezepte aus allen Bundesländern, Loewenzahnverlag, Innsbruck
BUCHNER, U. u. a.(2011): Methodische Leckerbissen, Studienverlag GmBH, Salzburg
BM für Gesundheit: Hygiene-Leitlinie

Lehr- und Lernformen:

Je nach Maßgabe erfolgt ein Wechsel zwischen Vortrag, Präsentation, kooperativem, kollegialem oder projektorientiertem Lernen. Auch Exkursionen sind möglich.

Leistungsnachweise:

Die Modulprüfung erfolgt praktisch, mündlich, schriftlich oder in Form eines Portfolios. Auch Kombinationen aus den vorher genannten Leistungsfeststellungsformen sind möglich.

Sprache(n):

Deutsch

753NEH1	SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Lebensmitteltechnologie	WP	HW	FW	SP	ES	BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Herstellung von Lebensmitteln unter ökonomischen Bedingungen	753NEH1FV1		1,00				VO	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00
Herstellung von Lebensmitteln unter ökologischen Bedingungen	753NEH1FS2		1,25				SE	0,500		0,500	6,00	25,25	1,25
Fachpraktische Übungen	753NEH1FÜ3		2,00				UE	2,500		2,500	30,00	20,00	2,00
Differenzierung und Individualisierung	753NEH1FS4		1,25				SE	0,750		0,750	9,00	22,25	1,25
FD in der Unterrichtspraxis	753NEH1SÜ5			0,50			UE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
Summe			5,50	0,50				4,750		4,750	57,00	93,00	6,00

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW Fachwissenschaften und Fachdidaktik
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit
*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

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

UE Übung
SE Seminar
WM Wahlmodul

Modulbeschreibung PHT

Lehrgang für die zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

Modulraster - Basis- und	Modulthema:
754NEH1	Lebensstil und Gesundheit

Studiengang:	Modulverantwortliche/r:	
NMS	N.N.	
Studienjahr:	ECTS-Credits:	Semester:
laufend	6,00	4. Semester
Dauer und Häufigkeit des Angebots:	Niveaustufe (Studienabschnitt):	
jährlich im Sommersemester	---	

Kategorie:			Kategorie:	
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul
nein	ja	nein	ja	nein

Verbindung zu anderen Modulen:

751NAB1; 752NAB3; 753NAB1; 755NAB3; 755NAB3; 756NAB4;756NAB6; 754NBU1; 755NBU1; 756NBU1; 753NBS1, 754NPC1; 755NPC1; 751NSP1; 752NSP1; 753NSP1; 754NSP1; 755NSP1; 756NSP1; 751NEH1; 752NEH1; 753NEH1; 755NEH1; 756NEH1;

Bei studienübergreifenden Modulen:

Studienkennzahl:	Studiengangstitel/Lehrgangstitel:	Modulkurzzeichen:

Voraussetzungen für die Teilnahme:

Bildungsziele:

Die Studierenden
- erkennen den Wert und die Bedeutung eines gesundheitsbezogenen Lebensstils und verstehen die gesundheitsökonomischen Auswirkungen
- wissen und vertiefen die Ernährungsempfehlungen für besondere Personengruppen
- setzen sich mit Ursachen, Symptomen und Folgen ernährungsbedingter Erkrankungen auseinander und können Maßnahmen der Prävention in den Schulalltag einbauen
- erfassen den Handlungsbedarf bei Essstörungen und können dementsprechend im Lernfeld Schule agieren
- setzen die fachspezifischen Kenntnisse aus Prävention in die Praxis um
- entwickeln ein ganzheitliches Verständnis von Gesundheit und bringen ihr Wissen als Bildungskonzept ein
- erwerben die Fähigkeit theoriebezogenes Wissen im praktischen Unterricht vernetzt umzusetzen und zu reflektieren

Bildungsinhalte:

- Konzepte der Gesundheitsförderung
- Ernährung in den einzelnen Lebensphasen
- Ernährungsbedingte Erkrankungen: Ursachen, Symptome, Folgen, Diät
- Essstörungen: Problematik
- Umsetzung präventiver Maßnahmen bei der Speisenzubereitung
- Qualitätskritierien guten Unterrichts

Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:

Die Studierenden
- werden befähigt konkrete Maßnahmen zur Gesundheitsförderung im Setting Schule zu entwickeln und ihr eigenes Gesundheitsverhalten zu reflektieren
- können für verschiedene Zielgruppen konkrete Ernährungsempfehlungen geben und begründen
- zeigen fundierte Kenntnisse hinsichtlich ernährungsbedingter Erkrankungen und können entsprechende Tageskostpläne erstellen
- können Speisen für bestimmte ernährungsbedingte Krankheiten abwandeln und zubereiten
- zeigen Planungs- und Handlungskompetenz für das Unterrichtsfeld Schule

Literatur:

BMG: Gesundheit und Gesundheitsverhalten von österreichischen SchülerInnen; LEITZMANN,C., et al: Ernährung in Prävention und Therapie
TRAUTWEIN, A. (1999): Koch- und Backbuch für Kinder und Erwachsene mit Diabetes mellitus und Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Verlag der 5t - Johannis-Druckerei C. Sch weickhardt GmbH & Co. KG, Uhr
TSCHEKAN, K. (2011): Kompetenzorientiert unterrichten, Cornelsen Vlg Scriptor, Berlin

Lehr- und Lernformen:

Je nach Maßgabe erfolgt ein Wechsel zwischen Vortrag, Präsentation, kooperativem, kollegialem oder projektorientiertem Lernen. Auch Exkursionen sind möglich.

Leistungsnachweise:

Die Modulprüfung erfolgt praktisch, mündlich, schriftlich oder in Form eines Portfolios. Auch Kombinationen aus den vorher genannten Leistungsfeststellungsformen sind möglich.

Sprache(n):

Deutsch

754NEH1		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Lebensstil und Gesundheit		WP	HW	FW	SP	ES	BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Zielgruppenorientierte Ernährung		754NEH1FV1		0,75				VO	0,500		0,500	6,00	12,75	0,75
Gesundheitsförderung		754NEH1FS2		1,00				SE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00
Prävention		754NEH1FV3		0,75				VO	0,500		0,500	6,00	12,75	0,75
Fachpraktische Übungen		754NEH1FÜ4		1,50				UE	2,000		2,000	24,00	13,50	1,50
Fachdidaktik		754NEH1FS5		1,00				SE	0,750		0,750	9,00	16,00	1,00
FD in der Unterrichtspraxis		754NEH1SÜ6			1,00			UE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00
	Summe			5,00	1,00				4,750		4,750	57,00	93,00	6,00

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW Fachwissenschaften und Fachdidaktik
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit
*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

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

Modulbeschreibung PHT

Lehrgang für die zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

Modulraster - Basis- und	Modulthema:
755NEH1	Kultureller Weitblick

Studiengang:	Modulverantwortliche/r:
NMS	N.N.

Studienjahr:	ECTS-Credits:	Semester:
laufend	6,00	5. Semester

Dauer und Häufigkeit des Angebots:	Niveaustufe (Studienabschnitt):
jährlich im Wintersemster	---

Kategorie:			Kategorie:	
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul
nein	ja	nein	ja	nein

Verbindung zu anderen Modulen:

751NAB1; 752NAB3; 753NAB1; 755NAB3; 755NAB3; 756NAB4;756NAB6; 754NBU1; 755NBU1; 756NBU1; 753NBS1, 754NPC1; 755NPC1; 751NSP1; 752NSP1; 753NSP1; 754NSP1; 755NSP1; 756NSP1; 751NEH1; 752NEH1; 753NEH1; 754NEH1; 756NEH1;

Bei studienübergreifenden Modulen:

Studienkennzahl:	Studiengangstitel/Lehrgangstitel:	Modulkurzzeichen:

Voraussetzungen für die Teilnahme:

Bildungsziele:

Die Studierenden
- analysieren und reflektieren die globale Ernährungssituation
- gewinnen Einblicke in andere Esskulturen, erfassen Probleme im Zusammenleben multi-ethnischer Gruppen
- erwerben Fähigkeiten bei der Zubereitung interkultureller Speisen
- durchschauen die Bedeutung des Referenzrahmens für Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich
- erwerben Grundkenntnisse über die Formen der Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung im Fachbereich EH

Bildungsinhalte:

- Globale Ernährungssituation
- Soziale Problematik der Welternährung
- Tisch-, Ess- und Trinkkultur unter Berücksichtigung interkultureller Aspekte
- Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung
- Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung und alternative Formen der Leistungsbeurteilung im EH-Unterricht
- Methodenkompetenz - Methodentraining

Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:

Die Studierenden
- gestalten den EH-Unterricht nach Kriterien des sozialen und interkulturellen Lernens unter Berücksichtigung der globalen Ernährungssituation
- wissen über die unterschiedlichen kulturellen und religiösen Bedeutungsbereiche von Nahrung, von Speisevorschriften und von Fasten Bescheid und können dies für das interkulturelle Zusammenleben in den Schulen pädagogisch adäquat berücksichtigen
- setzen sich themenbezogen kritisch und analytisch mit dem österreichischen Referenzrahmen für Ernährungs- und Verbraucherbildung bei der Planung des Unterrichts auseinander und berücksichtigen diese Erkenntnisse bei der Erstellung der Lehrstoffverteilungen werden befähigt, eine kompetenzorienierte Leistungsrückmeldung zu geben

Literatur:

RÖBKES, M. (2012): Die Soziologie religiös motivierter Ernährung, GRIN Verlag, München

Lehr- und Lernformen:

Je nach Maßgabe erfolgt ein Wechsel zwischen Vortrag, Präsentation, kooperativem, kollegialem oder projektorientiertem Lernen. Auch Exkursionen sind möglich.

Leistungsnachweise:

Die Modulprüfung erfolgt praktisch, mündlich, schriftlich oder in Form eines Portfolios. Auch Kombinationen aus den vorher genannten Leistungsfeststellungsformen sind möglich.

Sprache(n):

Deutsch

755NEH1		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Kultureller Weitblick		WP	HW	FW	SP	ES	BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Haushalt, Kultur und Gesellschaft		755NEH1FS1		1,50				SE	1,000		1,000	12,00	25,50	1,50
Fachpraktische Übungen		755NEH1FÜ2		1,50				UE	2,000		2,000	24,00	13,50	1,50
Fachdidaktik		755NEH1FS3		2,00				SE	1,500		1,500	18,00	32,00	2,00
FD in der Unterrichtspraxis		755NEH1SÜ4			1,00			UE	0,500		0,500	6,00	19,00	1,00
	Summe			5,00	1,00				5,000		5,000	60,00	90,00	6,00

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW Fachwissenschaften und Fachdidaktik
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit
*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

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

UE Übung
SE Seminar
WM Wahlmodul

Modulbeschreibung PHT

Lehrgang für die zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS

Modulraster - Basis- und	Modulthema:
756NEH1	Ernährungstrends

Studiengang:	Modulverantwortliche/r:
NMS	N.N.

Studienjahr:	ECTS-Credits:	Semester:
laufend	3,00	6. Semester

Dauer und Häufigkeit des Angebots:	Niveaustufe (Studienabschnitt):
jährlich im Sommersemester	---

Kategorie:			Kategorie:	
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul
nein	ja	nein	ja	nein

Verbindung zu anderen Modulen:

751NAB1; 752NAB3; 753NAB1; 755NAB3; 755NAB3; 756NAB4;756NAB6; 754NBU1; 755NBU1; 756NBU1; 753NBS1, 754NPC1; 755NPC1; 751NSP1; 752NSP1; 753NSP1; 754NSP1; 755NSP1; 756NSP1; 751NEH1; 752NEH1; 753NEH1; 754NEH1; 755NEH1;

Bei studienübergreifenden Modulen:

Studienkennzahl:	Studiengangstitel/Lehrgangstitel:	Modulkurzzeichen:

Voraussetzungen für die Teilnahme:

Bildungsziele:

Die Studierenden
- sind sich der Bedeutung und gesundheitlicher Wirksamkeit verschiedener Ernährungstrends bewusst und wenden ihr Wissen situativ an
- erweitern und vertiefen ihre Kenntnisse im Bereich der Ernährung und Diätetik
- können an exemplarischen Beispielen die praktische Umsetzung von Ernährungstrends anwenden
- kennen schulautonome Stundenmodelle und ordnen die Lehrplaninhalte entsprechend zu
- erfahren die gesetzlichen Bestimmungen zur Organisation und Durchführung von Projektarbeit

Bildungsinhalte:

- Trends im Essverhalten (Fast 23:23 Slow food, Mood food...) und ihr Einfluss auf den Unterricht
- Lebensmittelunverträglichkeiten und Lebensmittelallergien
- Brainfood als lernunterstützende Maßnahme
- Speisenzubereitung nach Ernährungstrends
- Schulautonome Stundenmodelle
- Projektarbeit

Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:

Die Studierenden
- können diverse Ernährungstrends analysieren, bewerten und in ihrem schulischen Handlungsbereich kompetent umsetzen
- sind fähig, Brainfood als lernunterstützende Maßnahme individuell und differenziert zu begründen, zu bewerten und praxisgerecht umzusetzen
- bereiten spezielles Fachwissen in Hinblick auf Lebensmittelunverträglichkeiten kompetent auf und setzen dieses im Schulalltag adäquat ein
- können Speisen für verschiedene Ernährungstrends bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten zubereiten
- sind in der Lage, Jahresplanungen und Vorbereitungen auf die unterschiedlichen Stundenmodelle abzustimmen
- können Projekte zur Gesundheitsbildung fächerübergreifend planen,organisieren, gestalten und evaluieren

Literatur:

RÜTZLER, H.(2005): Was essen wir morgen? Springer Verlag, Wien
KIEFER, I., Zifko, U.(2005): Brainfood, Kneipp Verlag, Wien
KOERBER, K., Hohler, H.(2012): Nachhaltig genießen, Trias Verlag, Stuttgart
BMUKK: Grundsatzerlass zum Projektunterricht

Lehr- und Lernformen:

Je nach Maßgabe erfolgt ein Wechsel zwischen Vortrag, Präsentation, kooperativem, kollegialem oder projektorientiertem Lernen. Auch Exkursionen sind möglich.

Leistungsnachweise:

Die Modulprüfung erfolgt praktisch, mündlich, schriftlich oder in Form eines Portfolios. Auch Kombinationen aus den vorher genannten Leistungsfeststellungsformen sind möglich.

Sprache(n):

Deutsch

756NEH1		SFÜ	Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Ernährungstrends		WP	HW	FW	SP	ES	BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Ernährung im Fokus		756NEH1FV1		0,50				VO	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
Fachpraktische Übungen		756NEH1FÜ2		0,50				UE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
Fachdidaktik		756NEH1FS3		1,00				SE	1,250		1,250	15,00	10,00	1,00
Ernährungstrends		756NEH1FS4		0,50				SE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
FD in der Unterrichtspraxis		756NEH1SÜ5			0,50			UE	0,500		0,500	6,00	6,50	0,50
	Summe			2,50	0,50				3,250		3,250	39,00	36,00	3,00

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW Fachwissenschaften und Fachdidaktik
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit
*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

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

UE Übung
SE Seminar
WM Wahlmodul

Modulbeschreibung PHT

Zusätzliche Lehrbefähigung für die NMS

Modulraster - Basis- und	Modulthema:
756NZS1	Unterricht eigenständig planen, durchführen und reflektieren

Studiengang:	Modulverantwortliche/r:	
NMS	N.N.	
Studienjahr:	**ECTS-Credits:**	**Semester:**
laufendes Studienjahr VI. Semester	5,00	6. Semester
Dauer und Häufigkeit des Angebots:	**Niveaustufe (Studienabschnitt):**	
jährlich im Sommersemester		

Kategorie:			Kategorie:	
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul
nein	ja	nein	ja	nein

Verbindung zu anderen Modulen:

alle Module aller Haupt- und Nebenfächer; 751NAB2; 751NAB3; 752NAB1; 752NAB2; 752NAB3; 753NAB3; 754NAB2; 753NAB4; 755NAB2; 756NAB1; 756NAB3; 756NAB4; 756NAB5; 756NAB6; 751NSP1; 752NSP1; 753NSP1; 755NSP1; 756NSP1;

Bei studienübergreifenden Modulen:

Studienkennzahl:	Studiengangstitel/Lehrgangstitel:	Modulkurzzeichen:

Voraussetzungen für die Teilnahme:

Bildungsziele:

Studierende
- erstellen eigenständig Unterrichtsplanungen mit dem Schwerpunkt lernseitige Orientierung
- reflektieren den Unterricht bezüglich Lehren und Lernen
- versuchen die Leistung/den Kompetenzerwerb von Schüler/innen einzuschätzen
- praktizieren Methodenvielfalt zur Individualisierung des Unterrichts

Bildungsinhalte:

- Eigenverantwortliche und eigentständige theoriegestützte Planung und Durchführung von Unterrichtseinheiten
- Offenheit in der Wahrnehmung zur Begründbarkeit von Bewertungen
- Heterogenität von Lerngruppen wahrnehmen und sich daraus ergebende Maßnahmen
- Erstellung einer den eigenen Unterricht kritisch betrachtenden Abschlussarbeit

Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:

Studierende
- können Unterrichtseinheiten unter Einbeziehung von Methodenvielfalt und innovativer Lehr- und Lernelementen planen und umsetzen.
- können in heterogenen Lerngruppen leistungs- und verhaltensniveauangepasst unterrichten.
- können verschiedene Sozialformen im Unterricht gezielt einsetzen.
- belegen durch ihre Abschlussarbeit, dass sie in der Lage sind den eigenen Unterricht wissenschaftlich fundiert kritisch zu reflektieren um entsprechende Lösungen bzw. Handlungsstrategien zu finden.
- sind in der Lage sich mit ihren Erfahrungen in einem kritischen, reflexiven Dialog mit der Prüfungskommision auseinanderzusetzen.

Literatur:

Fachbezogene Literatur mit didaktischem Schwerpunkt
BECKER, G. (2007): Unterricht planen; Weinheim und Basel
BECKER, G. (2007): Unterricht ausführen und beurteilen. Weinheim und Basel
BECKER, G. (2007):Durchführung von Unterricht. Weinheim und Basel
Weitere Litereratur wird von den Modulverantwortlichen bekannt gegeben

Lehr- und Lernformen:

Je nach Maßgabe erfolgt ein Wechsel zwischen Präsentation, kooperativem, kollegialem oder projektorientiertem Lernen.

Leistungsnachweise:

Die Modulprüfung erfolgt praktisch, mündlich, schriftlich oder in Form eines Portfolios. Auch Kombinationen aus den vorher genannten Leistungsfeststellungsformen sind möglich.

Sprache(n):

Deutsch

756NZS1		Studienfachbereiche ECTS				ECTS	Art LV	Semsterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
Unterricht eigenständig planen, durchführen und reflektieren	WP	HW	FW	SP	ES	BA	VO/SE/UE	Präsenzstudien-anteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + § 37 HG)	unbetreutes Selbststudium	
Schulpraxis	756NZS1SÜ1			2,00			UE		2,000	2,000	24,00	26,00	2,00
Abschlussarbeit	756NZS1SÜ2			3,00			UE		1,000	1,000	12,00	63,00	3,00
Summe				5,00					3,000	3,000	36,00	89,00	5,00

Legende:

HW Humanwissenschaften
FW Fachwissenschaften und Fachdidaktik
SP Schulpraktische Studien
ES Ergänzende Studien
BA Bachelorarbeit
*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 16 Lehreinheiten zu je 45 Minuten

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

UE Übung
SE Seminar
WM Wahlmodul

2.7 Prüfungsordnung

Zusätzlich zu dieser Prüfungsordnung sind die in den einzelnen Modulbeschreibungen formulierten Studienanforderungen als Leistungsnachweise für die einzelnen Lehrveranstaltungen der jeweiligen Module zu beachten.

2.7.1 Geltungsbereich

Diese Prüfungsordnung gilt für den sechssemestrigen Lehrgang „Zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS" *an der Pädagogischen Hochschule Tirol.*

2.7.2 Art und Umfang der Prüfungen

Die Prüfungsanforderungen der Module sind auf die für das jeweilige Modul bzw. den Lehrgang gültigen Kompetenzen abgestimmt und entsprechen somit der in § 3 Abs 1 der HCV 2006 genannten Kompetenzorientierung des Studiums bzw. des Studienganges.

Die Arten der Leistungsfeststellung lassen eine differenzierte Einschätzung der Kompetenzentwicklung der einzelnen Studierenden zu.

2.7.2.1 Art der Prüfungen bzw. Leistungsnachweise:

Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls kann durch eine mündliche oder schriftliche kommissionelle Prüfung oder einen anderen Leistungsnachweis über das gesamte Modul erfolgen.

Die mündliche kommissionelle Prüfung ist öffentlich. Der/die Prüfer/in bzw. der/die Vorsitzende der Prüfungskommission hat jedoch das Recht, einzelne ZuhörerInnen auszuschließen, wenn dies aus räumlichen Gründen erforderlich ist oder wenn die Anwesenheit der ZuhörerInnen das Prüfungsgeschehen beeinträchtigt.

2.7.2.2 Umfang der Prüfungen:

a. Schriftliche Prüfungen über Module dürfen eine Dauer von 45 Minuten nicht unter- und eine Dauer von 135 Minuten nicht überschreiten.

b. Mündliche Prüfungen über Module dürfen eine Dauer von 20 Minuten nicht unter- und eine Dauer von 30 Minuten nicht überschreiten.

2.7.3 Generelle Beurteilungskriterien

2.7.3.1 Grundlagen für die Leistungsbeurteilung

Grundlage für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums unter Berücksichtigung der in den Modulen ausgewiesenen (Teil)Kompetenzen.

Die Leistungsfeststellung kann je nach Festlegung in den einzelnen Modulanforderungen durch Beobachtung der Leistungen in den einzelnen Lehrveranstaltungen (lehrveranstaltungsimmanente Leistungsfeststellung), durch Kontrolle der Erfüllung von Arbeitsaufträgen, durch Beurteilung von Seminar-, Projektarbeiten, Portfolios etc. und / oder durch mündliche und schriftliche Prüfungen im Sinne dieser Prüfungsordnung erfolgen.

Für Studierende mit Behinderungen sind gemäß § 63 Abs. 1 Z 7 Hochschulgesetz 2005 sowie § 4 Abs. 5 Hochschul-Curriculaverodnung unter Bedachtnahme auf die Form der Behinderung beantragte abweichende Prüfungsmethoden zu gewähren, wobei der Nachweis der zu erbringenden Teilkompetenzen gewährleistet sein muss.

2.7.3.2 Kriterien für die Leistungsbeurteilung

Der positive Erfolg von Prüfungen oder anderer Leistungsfeststellungen ist mit "Sehr gut" (1), "Gut" (2), "Befriedigend" (3) "Genügend", der negative Erfolg ist mit „Nicht genügend" (5) zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind nicht zulässig.

1. *Bei der Heranziehung der fünfstufigen Notenskala für die Beurteilung von Leistungsnachweisen gelten in der Regel folgende Leistungszuordnungen:*
   - *Mit „Sehr gut" sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und eigenständige adäquate Lösungen präsentiert werden.*
   - *Mit „Gut" sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und zumindest eigenständige Lösungsansätze angeboten werden.*
   - *Mit „Befriedigend" sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt werden.*
   - *Mit „Genügend" sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt werden.*
   - *Mit „Nicht genügend" sind Leistungen zu beurteilen, die die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Genügend" nicht erfüllen.*

Weiters ist eine davon abweichende Beurteilungsform (positive Beurteilung „mit Erfolg teilgenommen", negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen") möglich, welche in der Rubrik „Leistungsnachweise" der einzelnen Modulbeschreibungen vermerkt ist.

Werden Leistungen mit der Beurteilung „Mit Erfolg teilgenommen" oder „Ohne Erfolg teilgenommen" zertifiziert, wird „Mit Erfolg teilgenommen" beurteilt, wenn die in den Modulen beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt werden. Die negative Beurteilung „Ohne Erfolg teilgenommen" erfolgt dann, wenn Leistungen die Erfordernisse für eine Beurteilung „Mit Erfolg teilgenommen" nicht erfüllen.

2.7.4 Informationspflicht der/des Modulverantwortlichen

Die/Der Modulverantwortliche hat die Studierenden nachweislich zu Beginn der ersten Lehrveranstaltung eines Moduls über die Ziele, die inhaltlichen Schwerpunkte, die zu erwerbenden Kompetenzen und die zu erbringenden Leistungsnachweise und Beurteilungskriterien zu informieren.

Den Studierenden ist auf Verlangen Einsicht in die Beurteilungsunterlagen zu gewähren. Die Studierenden sind berechtigt, von diesen Unterlagen Fotokopien anzufertigen.

2.7.5 Bestellungsweise der Prüfer/-innen

1. Ist über ein Modul eine kommissionelle Prüfung vorgesehen, hat die Institutsleitung eine Prüfungskommission zu bilden, die aus dem Modulverantwortlichen und zwei weiteren im Modul Lehrenden besteht.

2. Den Vorsitz führt die/der Modulverantwortliche.

3. Jedes Mitglied der Kommission hat bei der Beschlussfassung über die Benotung eine Stimme. Stimmenthaltung ist unzulässig. Die Beschlüsse werden mit Stimmenmehrheit gefasst.

2.7.6 Anmeldeerfordernisse und Anmeldeverfahren

1. Modulprüfungen oder andere Leistungsnachweise für den Abschluss eines Moduls sind studienbegleitend zeitnah zu den Lehrveranstaltungen, in denen die prüfungsrelevanten Inhalte erarbeitet worden sind, abzulegen.

2. Die/der Modulverantwortliche hat für die kommissionelle Modulprüfung für das jeweilige Modul jedenfalls 2 Prüfungstermine festzusetzen.

3. Die/der Studierende hat sich rechtzeitig – spätestens eine Woche vor dem Prüfungstermin – zur Modulprüfung in PHO anzumelden.

4. Die Zulassung zur Modulprüfung setzt die Erfüllung aller Studienanforderungen gemäß Modulbeschreibung und die Anwesenheit bei allen Lehrveranstaltungen des jeweiligen Moduls voraus. Bei Vorliegen von berücksichtigungswürdigen Gründen (z.B. Krankenhausaufenthalt) kann eine besondere Vereinbarung (z.B. Studienauftrag) zum Ersatz von höchstens 25 % der tatsächlich entfallenen Studienveranstaltungseinheiten getroffen werden.

5. Abgabetermine sind so festzulegen, dass den Studierenden die Einhaltung der festgelegten Studiendauer ermöglicht wird.

2.7.7 Art der Modulbeurteilung

1. Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls erfolgt gemäß Modulbeschreibung durch eine mündliche oder schriftliche kommissionelle Prüfung oder einen anderen Leistungsnachweis über das gesamte Modul.

2. Umfang, Zeit und Art der Modulprüfung wird in den Modulbeschreibungen festgelegt und den Studierenden zu Beginn des Moduls nachweislich bekanntgegeben.

2.7.8 Art der Beurteilung der Abschlussarbeit

Im Rahmen des Moduls „Unterricht eigenständig planen, durchführen und reflektieren" ist eine schriftliche, studienfachbereichsübergreifende Abschlussarbeit, welche studienbegleitend zu erstellen ist, vorzulegen.

2.7.9 Prüfungswiederholungen

1. *Bei negativer Beurteilung einer Modulprüfung durch „Nicht genügend" oder „Ohne Erfolg teilgenommen" stehen der/dem Studierenden gemäß §43 Abs 5 Hochschulgesetz 2005 insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Wiederholung als kommissionelle Prüfung abzulegen ist. Auf Ansuchen der /des Studierenden sind bei der zweiten und dritten Wiederholung der Prüfung andere Lehrende als Prüfer/-innen einzusetzen, wenn dies organisatorisch möglich ist.*

2. *Eine negativ beurteilte Prüfung darf frühestens zwei Wochen nach Bekanntgabe der Beurteilung wiederholt werden.*

3. *Die Prüfungskommission für die letzte Wiederholung besteht aus drei vom Rektorat unter Berücksichtigung von Abs. 1 bestellten Lehrenden im betreffenden Fachgebiet, wobei das Rektorat ein Mitglied für den Vorsitz der Prüfungskommission bestellt. Jedes Mitglied der Kommission hat bei der Beschlussfassung über die Benotung eine Stimme. Stimmenthaltung ist unzulässig. Die Beschlüsse werden mit Stimmenmehrheit gefasst.*

4. *Eine nicht abgelegte Prüfung ist auch dann nicht auf die Zahl der Wiederholungsmöglichkeiten anzurechnen, wenn keine fristgerechte Abmeldung von der Prüfung erfolgt ist.*

5. *Hat der/die Studierende jedoch die Prüfungsaufgaben übernommen, diese aber nicht bearbeitet, ist diese Prüfung jedenfalls zu beurteilen.*

6. *In die Zahl der Wiederholungen ist gemäß § 59 Abs 2 Ziffer 4 und Z 6 Hochschulgesetz 2005 auch die Zahl der Prüfungswiederholungen an anderen Pädagogischen Hochschulen einzurechnen.*

2.7.10 Abschlussarbeit

1. *Die Abschlussarbeit stellt ein studienfachübergreifendes Portfolio dar und konzentriert sich insbesondere auf die Dokumentation der schulpraktischen Übungen einschließlich einer kritischen Reflexion bzw. Evaluierung. Dieses Portfolio wird studienbegleitend entwickelt und ist schriftlich vorzulegen.*

2. *Die Abschlussarbeit hat mindestens 40 Seiten zu umfassen (Formatierung entsprechend den Richtlinien zur Bachelorarbeit).*

3. *Die Abschlussarbeit ist in einfacher, schriftlicher, gebundener Ausfertigung abzugeben.*

4. *Jeder Abschlussarbeit ist* folgende eigenhändig unterfertigte Erklärung der/des Studierenden anzufügen: "Ich erkläre, dass ich die vorliegende Abschlussarbeit selbst verfasst und keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Außerdem habe ich ein Belegexemplar verwahrt."

5. Der Abgabetermin für die Abschlussarbeit wird zu Beginn des Moduls „Unterricht eigenständig planen, durchführen und reflektieren" den Studierenden nachweislich bekannt gegeben.

6. Kriterien für die Beurteilung der Abschlussarbeit sind:
   - Ausgewogene Berücksichtigung des aktuellen Wissensstandes im Fachbereich
   - Differenziertes Problembewusstsein
   - Sprachlich-stilistische Eigenständigkeit
   - Korrekter Umgang mit den dem Forschungsstand entsprechenden Quellen

7. Die eingereichte Abschlussarbeit ist jeweils spätestens vier Wochen nach dem Einreichtermin zuzulassen oder abzulehnen.

8. Im Falle einer negativen Beurteilung der Abschlussarbeit kann diese maximal dreimal vorgelegt werden.

2.7.11 Rechtsschutz bei Prüfungen

Betreffend den Rechtsschutz bei Prüfungen gilt § 44 Hochschulgesetz 2005.

2.7.12 Nichtigerklärung von Beurteilungen

Betreffend die Nichtigerklärung von Prüfungen gilt § 45 Hochschulgesetz 2005.

2.8 Beendigung des Studiums

Das Studium ist beendet, wenn alle Module positiv beurteilt sind.

Die Gesamtdauer des Studiums darf die doppelte Anzahl der im Curriculum vorgesehenen Semester nicht überschreiten. Andernfalls gilt das Studium als beendet.

2.9 Zertifizierung

Die positive Absolvierung des Lehrgangs führt zu einer zusätzlichen Lehrbefähigung für den Unterricht im Pflichtgegenstand „Ernährung und Haushalt" an neuen Mittelschulen. Darüber wird ein Zeugnis ausgestellt.

2.10 Inkrafttreten

Dieses Curriculum für den Lehrgang „Zusätzliche Lehrbefähigung für das Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt an der NMS"
tritt mit dem Studienjahr 2013/14 in Kraft.

3 DOKUMENTE FÜR DAS BMUKK

3.1 Angaben zum Curriculum

Start des Lehrganges
Beginn des Lehrgangs: Studienjahr 2013/14, Wintersemester 2013

Angabe des Erstellungsdatums des Dokuments auf dem Deckblatt

Datum der Erstellung dieses Dokuments: 30.3.2013

Zuordnung zum öffentlich-rechtlichen Bereich:
Der Lehrgang führt zu einer zusätzlichen Lehrbefähigung für den Unterricht im Pflichtgegenstand „Ernährung und Haushalt" an Neuen Mittelschulen und ist daher dem öffentlich-rechtlichen Bereich zu zuordnen.

Ansprechperson: Mag. Dr. Prof. Kuttner Michael
Institutsleiter
Institut für Sekundarpädagogik
Pädagogische Hochschule Tirol
Pastorstraße 7
6020 Innsbruck
Tel.: 0512-59923-3001
Email: michael.kuttner@ph-tirol.ac.at