

# Mitteilungsblatt

## der Pädagogischen Hochschule Tirol

---

Studienjahr 2017/18

29.06.2018

19. Stück

---

## Curriculum

### Bachelorstudium

### Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich

### ERNÄHRUNG

Für das Rektorat der Pädagogischen Hochschule Tirol  
Prof. Mag. Thomas Schöpf  
Rektor

Medieninhaberin, Herausgeberin und Redaktion:  
Pädagogische Hochschule Tirol

Anschrift der Redaktion:  
Büro des Rektors, Eduard-Bodem-Gasse 1, 6020 Innsbruck

pht



PÄDAGOGISCHE  
HOCHSCHULE TIROL

**Curriculum  
Bachelorstudium  
Sekundarstufe Berufsbildung  
Fachbereich  
ERNÄHRUNG**

SKZ 128 004 500



Beschluss durch das Hochschulkollegium  
der PH Tirol  
15. Dez. 2017

Genehmigung durch das Rektorat  
der PH Tirol  
09. Jän. 2018

gem. § 35 Z 3 iVm § 38 Abs. 1 Z 3 HG  
2005 idgF



## 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
ECTS-AP .....	ECTS-Application-Points oder -Anrechnungspunkte
FD .....	Fachdidaktiken
FW.....	Fachwissenschaften/berufsfachliche Grundlagen
HG.....	Hochschulgesetz
HZV.....	Hochschulzulassungsverordnung
idgF .....	in der geltenden Fassung
iVm.....	in Verbindung mit
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. 2 HG 2005 idgF) .....	5
2.1.	Spezifika der Berufspädagogik .....	5
2.2.	Ziele des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule .....	6
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.....	15
4.1.	Modulübersicht   Empfohlener Studienverlauf .....	15
4.2.	Grafische Darstellung des empfohlenen Studienverlaufs inkl. Voraussetzungsketten.....	16
4.3.	Lehrveranstaltungsübersicht.....	17
4.4.	Modulbeschreibungen. ....	22
5.	Prüfungsordnung (gem. § 35 Z 29 HG 2005 idgF und § 8 HCV 2013 idgF) .....	66
5.1.	Geltungsbereich .....	66
5.2.	Begriffsbestimmungen .....	66
5.3.	Art und Umfang von Leistungsfeststellungsmaßnahmen.....	67
5.3.1.	Modulprüfungen .....	67
5.3.2.	Lehrveranstaltungsprüfungen .....	67
5.3.3.	Kommissionelle Prüfungen .....	67
5.4.	Informationsverpflichtungen .....	68
5.5.	Ablegung und Beurkundung von Prüfungen .....	68
5.6.	Leistungsbeurteilung.....	69

5.7. Pädagogisch-praktische Studien.....	69
5.7.1. Berufserkundung und –erprobung im Rahmen von Lehrübungen .....	69
5.7.2. Schulpraktikum I (Initialpraktikum) .....	69
5.7.3. Schulpraktikum II (Blockpraktikum) .....	70
5.7.4. Begleiteter Praxistransfer .....	70
5.8. Facheinschlägige Berufspraxis (Fachbereich Ernährung und Information und Kommunikation) .....	71
5.9. Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP, vgl. Pkt. 3.8) .....	71
5.10. Prüfungswiederholungen .....	72
5.11. Rechtsschutz bei Prüfungen und Nichtigerklärung von Beurteilungen .....	72
5.12. Bachelorarbeit.....	72
5.13. Abschlussarbeiten im Rahmen von Erweiterungsstudien .....	73
5.14. Abschluss des Bachelorstudiums und Graduierung .....	73
6. In-Kraft-Treten .....	73
7. Übergangsbestimmungen .....	73

## 1. Bezeichnung und Gegenstand

Die Pädagogische Hochschule Tirol bietet mit Fokus auf die pädagogische Profession und ihre Berufsfelder Bachelor- und Masterstudien gem. § 38 Abs. 1 HG 2005 idgF nach internationalen Standards zur Erlangung eines Lehramtes an (vgl. § 8 HG 2005 idgF).

Das vorliegende Curriculum regelt die Ausbildung im

- Fachbereich ERNÄHRUNG

für das

a) Bachelorstudium für ein Lehramt im Fächerbündel der fachtheoretischen und der fachpraktischen Unterrichtsgegenstände im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung (gem. § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF) sowie für das

b) Bachelorstudium als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung (gem. § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF).

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

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.

Im Professionalisierungsprozess von Lehrerinnen und Lehrern der Berufsbildung geht es darüber hinaus nicht nur darum, zukünftige Lehrer/innen mit jenen Kompetenzen auszustatten, die notwendig sind, um der Komplexität und sozialen Intensität, die im Unterrichtsgeschehen wirken, verantwortungsvoll und aktiv begegnen zu können. Professionsorientierung in der beruflichen Bildung bedeutet auch, Fragen konkreter beruflicher Profile im Kontext stetiger ökonomischer Modernisierungsprozesse zu bearbeiten.

Die berufliche Ausrichtung im vorliegenden Curriculum stellt daher die Professionalisierung für den Lehrer/innenberuf ins Zentrum, intendiert aber gleichzeitig eine kontinuierliche Bearbeitung und Reflexion dieses Professionalisierungsprozesses im Spiegel des permanenten ökonomischen Wandels und den damit einhergehenden Veränderungen in den jeweiligen beruflichen Kompetenzspektren, für welche Schüler/innen in der Sekundarstufe Berufsbildung auszubilden sind.

Die im Rahmen der Sekundarstufe Berufsbildung angebotenen Studien werden diesem Anspruch durch die Ausbildung in Fächerbündeln (gem. § 35 Z 8 HG 2005 idgF), die ein stetiges Ineinandergreifen wissenschaftstheoretischer, berufspraktischer und schulpraktischer Inhalte sicherstellen, sowie durch die spezifischen Zulassungsvoraussetzungen gerecht.

---

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

## 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.

Unter Bezugnahme auf die leitenden Grundsätze der Pädagogischen Hochschulen (vgl. § 9 HG 2005 idgF) 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 einesteiils die Beschäftigung mit wissenschaftlichen Inhalten und Diskursen, eine distanzierte und aus anerkannten Theorien abgeleitete Analyse, Entscheidung und Begründung ermöglicht und andern-teils 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>

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelorstudiums qualifiziert und berechtigt für die Professionsausübung in der Sekundarstufe in den facheinschlägigen Unterrichtsgegenständen sowie für sonstige facheinschlägige Berufsfelder im Bildungssystem. Darüber hinaus erwerben die Absolvent/innen mit dem Studienabschluss die Berechtigung zur Absolvierung eines Masterstudiums im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung gem. § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF und gem. den für das jeweilige Masterstudium normierten Zulassungsvoraussetzungen.

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.

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 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.

Das Studium wird nach Maßgabe des Bedarfs, der die stetig steigende Schüler/innenzahl an berufsbildenden Schulen zu berücksichtigen hat, angeboten. Dabei nimmt die Pädagogische Hochschule Tirol insbesondere Bedacht auf die Erfordernisse einer nachhaltigen Weiterentwicklung des Bildungssystems in der Bildungsregion.

## **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 (vgl. § 4 Abs. 2 HCV 2013 idgF), kompetenzorientiertes Curriculum (vgl. § 42 Abs. 3 HG 2005 idgF) 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 auch Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f).

## **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 unabdingbaren 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 Professionalistinnen/Professionalisten 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 Könnern/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 sind sich der Bedeutung von Work-Life-Balance für die eigene Professionalität bewusst, 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. § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF), 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

- im gegenständlichen Fachbereich das Wissen und Verstehen zu demonstrieren, das auf ihre Sekundarstufen- und Berufsbildung inklusive facheinschlägiger 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, Fachbereich 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-AP (European Credit Transfer System-Application Points bzw. Anrechnungspunkte). Die Studiendauer beträgt acht Semester. Ein ECTS-AP entspricht einer Arbeitsbelastung von 25 Stunden.

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

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

#### 3.2. Zulassungsvoraussetzungen

Neben den allgemein geltenden Kriterien für die Zulassung zu einem ordentlichen Studium gem. § 52 Abs. 1 HG 2005 idgF umfasst die besondere Eignung zum Bachelorstudium für die Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich ERNÄHRUNG (vgl. § 3 Abs. 2 Z 3 HZV 2013 idgF):

- 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 (<https://ph-tirol.ac.at/de/content/mitteilungsblätter>).

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

Das Hochschulkollegium verordnet die gem. § 3 Abs. 2 Z 1 bis 5 HZV 2013 idgF näheren Bestimmungen über die besonderen Eignungen im Bachelorstudium Sekundarstufe Berufsbildung. Die Veröffentlichung erfolgt im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Tirol (vgl. § 52 Abs. 3 HG 2005 idgF): <https://ph-tirol.ac.at/de/content/mitteilungsblätter>

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

Das Rektorat verordnet gemäß § 50 Abs. 6 HG 2005 idgF Regelungen für die Reihung von Aufnahmeerberinnen 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 Veröffentlichung erfolgt im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Tirol:  
<https://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-AP oder ECs) zugeteilt. Ein ECTS-AP entspricht einem Arbeitsaufwand von 25 Vollarbeitsstunden. Die Arbeitsleistung der Studierenden, die für einen ECTS-AP 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 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 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 Anwesenheitspflicht verhindert, hat das studienrechtlich zuständige Organ auf Antrag zu entscheiden, ob dennoch eine beurteilbare Leistung vorliegt. Bei Vorliegen einer nicht beurteilbaren Leistung 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. § 42a Z 3 HG 2005 idgF).

### 3.8. Auslandsstudien - Mobilität

Die Pädagogische Hochschule Tirol fördert die Mobilität von Studierenden und empfiehlt die Absolvierung von Auslandsstudien (§ 9 Abs. 5 HG 2005 idgF). 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 gem. § 41 HG 2005 idgF 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-AP						
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 Schulpraktikum II (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-AP. Dabei sind 14 ECTS-AP dem Studienfachbereich der bildungswissenschaftlichen Grundlagen und 26 ECTS-AP dem Studienfachbereich der Fachdidaktik zugeordnet; davon entfallen 10 ECTS-AP auf die längerfristig angelegten Praktika in der schulischen Praxis: Schulpraktikum I (M 2-1) und Schulpraktikum II (M 7-2). Diese Praktika werden im Rahmen der zugeordneten Lehrveranstaltungen entsprechend begleitet.

Semester	ECTS-AP (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-AP zu verfassen (1 ECTS-AP aus Bildungswissenschaften, 2 ECTS-AP aus Fachwissenschaften, 2 ECTS-AP 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 im Fachbereich ERNÄHRUNG schließt mit dem akademischen Grad „Bachelor of Education“ (BEd) für die Sekundarstufe Berufsbildung ab (vgl. § 35 Z 15 HG 2005 idgF).

## 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 berufsbildenden 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							
Gesamt	240			164	46			120	34				40							
														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				
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				
	Schulpraktikum I												
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 berufsbildenden 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					
												Schulpraktikum II	
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. Lehrveranstaltungsübersicht

1. Semester					
Modul	Lehrveranstaltungen		Typ	SSt	ECTS-AP
M 1-1	<b>1</b>	<b>Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule I</b>			
	a)	Schule als Bildungsinstitution und Rolle der Lehrperson	VO	1	1
	b)	Schule als Bildungsinstitution und Rolle der Lehrperson (STEOP)	SE	1	1
	c)	Schule als Bildungsinstitution und Rolle der Lehrperson (STEOP)	UE	2	3
M 1-2	<b>2</b>	<b>Grundlagen ernährungspädagogischer Professionskompetenz</b>			
	a)	Kommunikation, Rhetorik und Sprachpflege	SE	1	2
	b)	Literalität (STEOP)	SE	1	2
	c)	Berufsfeld- und Fachdidaktik	SE	2	4
	d)	Einführung pädagogisch-praktische Studien	UE	1	2
M 1-3	<b>3</b>	<b>Fachwissenschaftliche Propädeutik in Küche und Restaurant</b>			
	a)	Küchenorganisation	UE	4	3
	b)	Theoretische Grundlagen zur Lebensmittelverarbeitung (STEOP)	SE	1	1
	c)	Fachspezifische Software	SE	1	1
	d)	Serviceorganisation	UE	2	2
	e)	Theoretische Grundlagen der Serviceorganisation	SE	1	1
	f)	Arbeitswissenschaft und Ergonomie	VO	1	2
M 1-4	<b>4</b>	<b>Naturwissenschaftliche Bildung I</b>			
	a)	Grundlagen der Organischen Chemie	VO	1	1
	b)	Ernährungspsychologie (STEOP)	VO	1	1
	c)	Ernährungswissenschaft	VO	1	1
	d)	Humanbiologie	VO	1	2
			<b>Summe</b>	<b>23</b>	<b>30</b>
2. Semester					
M 2-1	<b>1</b>	<b>Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule II</b>			
	a)	Professionsspezifische Herausforderung in der Berufsbildung und Schulpraktikum I (Initialpraktikum)	SE	2	6
	b)	Methoden zur Erforschung von Unterricht und Schule	SE	3	4
M 2-2	<b>2</b>	<b>Lernprozesse gestalten und begleiten</b>			
	a)	Berufsfeld- und Fachdidaktik	SE	2	3
	b)	Lern-/Lehrrangements gestalten	SE	2	2
M 2-3	<b>3</b>	<b>Küchen- und Restaurantmanagement I</b>			
	a)	Küchenorganisation	UE	3	3
	b)	Theoretische Grundlagen der Speisenzubereitung	SE	1	1
	c)	Fachspezifische Software	SE	1	1
	d)	Arbeitswissenschaft	SE	1	1
	e)	Serviceorganisation	UE	2	1
	f)	Betriebs- und Officemanagement	SE	1	1
	g)	Küchen- und Restaurantmanagement   Fachdidaktik	SE	2	2
M 2-4	<b>4</b>	<b>Naturwissenschaftliche Bildung II</b>			
	a)	Angewandte Chemie	UE	1	1
	b)	Lebensmittelchemie	VO	1	1
	c)	Humanbiologie	VO	1	1
	d)	Ernährungswissenschaft	VO	1,5	2
			<b>Summe</b>	<b>24,5</b>	<b>30</b>

<b>3. Semester</b>					
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Typ</b>	<b>SSt</b>	<b>ECTS-AP</b>
<b>M 3-1</b>	<b>1</b>	<b>Lernen, Lehren und Forschen im Diversitätskontext beruflicher Bildung</b>			
	a)	Lernen und Lehren im Diversitätskontext	VO	1	1
	b)	Lernen und Lehren im Diversitätskontext	SE	2	2
	c)	Berufsbildungsforschung und Entwicklung von Schule und Unterricht	SE	1	3
	d)	Diagnostik und Beratung	VO	1	1
	e)	Diagnostik und Beratung	SE	2	3
<b>M 3-2</b>	<b>2</b>	<b>Küchen- und Restaurantmanagement II</b>			
	a)	Restaurantküchenmanagement	UE	2	3
	b)	Großküchenmanagement	UE	3	3
	c)	Hygiene- und Sicherheitsmanagement im Betrieb	VO	0,5	1
	d)	Gästemanagement in der Gemeinschaftsverpflegung	UE	1	2
	e)	Getränkemanagement	SE	1	1
<b>M 3-3</b>	<b>3</b>	<b>Naturwissenschaftliche Bildung III</b>			
	a)	Ernährungswissenschaft	SE	1	2
	b)	Lebensmitteltechnologie	VO	1	1
	c)	Fachspezifische physikalische Grundlagen	VO	0,5	1
	d)	Biochemie	VO	0,5	1
<b>M 3-4</b>	<b>4</b>	<b>Theorie-Praxis Transfer I</b>			
	a)	Küchen- und Restaurantmanagement	UE	3	3
	b)	Ernährungswissenschaft	UE	1	2
			<b>Summe</b>	<b>21,5</b>	<b>30</b>
<b>4. Semester</b>					
<b>M 4-1</b>	<b>1</b>	<b>Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung I</b>			
	a)	Professionalisierung im Diversitätskontext	SE	1	2
	b)	Methoden zur Erforschung von Unterricht und Schule	SE	1	3
<b>M 4-2</b>	<b>2</b>	<b>Erziehung, Unterricht und Leistung an berufsbildenden Schulen</b>			
	a)	Erziehen und Unterrichten an berufsbildenden Schulen	SE	1	2
	b)	Leistung und Evaluation	UE	1	3
<b>M 4-3</b>	<b>3</b>	<b>Küchen- und Restaurantmanagement II</b>			
	a)	Restaurantküchenmanagement	UE	3	3
	b)	Restaurant- und Personalmanagement	UE	2	2
	c)	Großküchenmanagement	UE	3	3
	d)	Getränkemanagement	SE	1	2
<b>M 4-4</b>	<b>4</b>	<b>Naturwissenschaftliche Bildung IV</b>			
	a)	Zielgruppenspezifische Ernährung und Prävention	VO	1	1
	b)	Lebensmitteltechnologie	VO	1	2
	c)	Grundlagen der Sensorik	SE	1	1
	d)	Alternative Ernährungsformen	VO	1	1
<b>M 4-5</b>	<b>5</b>	<b>Theorie-Praxis Transfer II</b>			
	a)	Küchen- und Restaurantmanagement	UE	3	3
	b)	Betriebsorganisation	UE	2	2
			<b>Summe</b>	<b>22</b>	<b>30</b>

<b>5. Semester</b>					
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Typ</b>	<b>SSt</b>	<b>ECTS-AP</b>
<b>M 5-1</b>	<b>1</b>	<b>Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung II</b>			
	a)	Professions- und Berufsbildungsforschung	VO	2	3
	b)	Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung   Wahlpflichtfach	SE	2	3
	b-1)	Professions- und Berufsbildungsforschung			
	b-2)	Schul- und Unterrichtsforschung			
	b-3)	Lehr- und Lernforschung			
	c)	Bildungslaboratorium   Forschungsprojekt	UE	2	4
<b>M 5-2</b>	<b>2</b>	<b>Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention</b>			
	a)	Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention	VO	1	2
	b)	Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention   Fachdidaktik	SE	1	1
	c)	Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention   PPS	UE	1	2
<b>M 5-3</b>	<b>3</b>	<b>Küchen- und Restaurantmanagement IV</b>			
	a)	Professionalisierung im Küchenmanagement	UE	1,5	2
	b)	Professionalisierung im Restaurantmanagement	UE	1	2
	c)	Office- und Veranstaltungsmanagement	SE	1	1
<b>M 5-4</b>	<b>4</b>	<b>Naturwissenschaftliche Bildung V</b>			
	a)	Ernährung in Prävention und Therapie	SE	1	1
	b)	Lebensmitteltechnologie	SE	1	1,5
	c)	Ernährungs- und Verbraucherbildung	SE	1	1
	d)	Public Health	SE	1	1,5
<b>M 5-5</b>	<b>5</b>	<b>Theorie-Praxis Transfer III</b>			
	a)	Großküchenmanagement	UE	3	2
	b)	Sensorik	UE	1	1
	c)	Facheinschlägige Berufspraxis			2
			<b>Summe</b>	<b>20,5</b>	<b>30</b>
<b>6. Semester</b>					
<b>M 6-1</b>	<b>1</b>	<b>Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung I</b>			
	a)	Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung	VO	2	2
	b)	Bildungswissenschaftliche Vertiefung   Wahlpflichtfach	SE	2	3
	b-1)	Inklusion und Heterogenität			
	b-2)	Politische Bildung und Gendersensibilität			
	b-3)	Mehrsprachigkeit und Interkulturalität			
	b-4)	Gesundheitsförderung			
<b>M 6-2</b>	<b>2</b>	<b>Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung I</b>			
	a)	Professionalisierung im Diversitätskontext	SE	2	2
	b)	Schulrechtliche Besonderheiten der Berufsbildung	SE	1	1
	c)	Leistungsfeststellung, -beurteilung und -evaluation	UE	1	2
<b>M 6-3</b>	<b>3</b>	<b>Mediendidaktik und Medienpraxis</b>			
	a)	Gestaltung von Lern-/Lehrprozessen mit digitalen Medien	SE	1	2
	b)	Medien und Urheberrecht	SE	0,5	2
	c)	Mediendidaktik und Medienpraxis	SE	1	1

Modul	Lehrveranstaltungen	Typ	SSt	ECTS-AP
M 6-4	<b>4 Naturwissenschaftliche Bildung VI</b>			
	a) Ernährung in Prävention und Therapie	SE	1	1
	b) Lebensmittelqualität und -recht	SE	1	1
	c) Ernährungsökologie	SE	1	1
	d) Fachwissenschaftliche Vertiefung   Wahlpflichtfach	SE	2	2
	d-1) Ernährungswissenschaft			
	d-2) Ernährungsökologie			
	d-3) Lebensmitteltechnologie			
M 6-5	<b>5 Theorie-Praxis Transfer IV</b>			
	a) Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft	UE	2	2
	b) Facheinschlägige Berufspraxis			3
M 6-6	<b>6 Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich</b>			
	a) Trends in Küche und Restaurant	UE	2	2
	b) Trends in der Ernährung	SE	1	1
	c) Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich   Fachdidaktik	SE	1	2
	<b>Summe</b>			<b>21,5</b>
<b>7. Semester</b>				
M 7-1	<b>1 Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung II</b>			
	a) Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung	VO	2	2
	b) Bildungswissenschaftliche Vertiefung   Wahlpflichtfach	SE	2	3
	b-1) Inklusion und Heterogenität			
	b-2) Politische Bildung und Gendersensibilität			
	b-3) Mehrsprachigkeit und Interkulturalität			
	b-4) Gesundheitsförderung			
	b-5) Interreligiosität			
M 7-2	<b>2 Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung II</b>			
	a) Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung und Schulpraktikum II (Blockpraktikum)	SE	2	8
	b) Professionsspezifische Profilierung   Wahlpflichtfach	SE	1	2
	b-1) Klassenführung und Disziplin			
	b-2) Qualitätsmanagement und Schulentwicklung			
	b-3) Kompetenzorientierung und Bildungsstandards			
b-4) Stimme, Sprache, Präsentation				
M 7-3	<b>3 Wirtschaft und Management</b>			
	a) Projekt- und Eventmanagement (inkl. Dokumentation und Evaluation)	SE	2	2
	b) Dienstleistungsmanagement	SE	1	2
	c) Arbeitssprache Englisch	SE	1	1
M 7-4	<b>4 Ernährungskommunikation und Gesundheitsförderung</b>			
	a) Ernährungssoziologie und Interkulturalität	VO	1	1
	b) Ernährungspsychologie	VO	1	1
	c) Public Health	VO	1	2
	d) Ernährungskommunikation und Gesundheitsförderung   Wahlpflichtfach	SE	2	3
	d-1) Prävention im schulischen Kontext			
	d-2) Coaching und Beratung			
	d-3) Public Health			
	e) Ernährungspädagogisches Projekt	SE	1	3
<b>Summe</b>			<b>17</b>	<b>30</b>

8. Semester					
M 8-1	<b>1</b>	<b>Integration und Vertiefung professionsspezifischer Kompetenzen</b>			
	a)	Professionsspezifisches Handeln und Wissen an beruflichen Schulen	SE	2	3
	b)	<i>Professionsspezifische Profilierung   Wahlpflichtfach</i>	SE	1	2
	b-1)	Klassenführung und Disziplin			
	b-2)	Qualitätsmanagement und Schulentwicklung			
	b-3)	Bildungsstandards und Kompetenzorientierung			
	b-4)	Stimme, Sprache, Präsentation			
M 8-2	<b>2</b>	<b>Biografiearbeit und Persönlichkeitsentwicklung</b>			
	a)	Biografiearbeit und Persönlichkeitsentwicklung	UE	3	5
	b)	Schulrechtliche Vertiefung	SE	1	1
	c)	Theorie-Praxis-Transfer	UE	2	3
	d)	Qualitätsmanagement in der Berufsbildung	SE	1	1
	e)	Bachelorarbeit	BA		5
M 8-3	<b>3</b>	<b>Aktuelle Aspekte und Konzepte der Berufsbildung</b>			
	a)	Mentoring und Lernbegleitung	SE	1	2
	b)	Nahtstellen und Übergänge zur Berufsbildung	SE	1	1
	c)	Erwachsenenbildung	SE	2	2
WPM 8-4	<b>4</b>	<b>Freies Wahlpflichtfach</b>			
	a)	Freies Wahlpflichtfach			5
			<b>Summe</b>	<b>14</b>	<b>30</b>

#### **4.4. 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-AP	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, aktive Beziehungsarbeit mit Schüler/innen</p> <p>c) Übung: handlungsorientierte Einführung in die Rolle der Lehrperson und in die Institution Schule</p>			
Lernergebnisse/Kompetenzen			
<p>Die Studierenden</p> <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>- sind sich der Relevanz von Lehrer/innen-Schüler/innenbeziehungen bewusst und tragen Verantwortung für diese Beziehungsarbeit.</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													
Modul		Lehrveranstaltungen		Typ	SWSt	ECTS-AP							
M 1-1	1	Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule I				BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe	
	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>				4	2	0	0	0	3	0	0	5

Modulbeschreibung											
Kurzzeichen	Modulbeschreibung										
M 1-2	<b>Grundlagen ernährungspädagogischer Professionskompetenz</b>										
Niveau	Modulart							Modulstufe			
Bachelormodul	Pflichtmodul							Basismodul			
Semesterdauer	Semester				ECTS-AP			SWSt			
1	1. Semester				10			5			
Voraussetzungen											
keine											
Inhalt											
Grundlagen- und Orientierungswissen für professionelles berufliches Handeln im Fachbereich: a) Seminar: Kommunikations- und Präsentationstraining, Rhetorik im beruflichen Kontext b) Seminar: systematische Lektüre berufsfachlicher und professionsbezogener wissenschaftlicher Texte, Textverständnis, Schreibtraining - Orthografie und Grammatik c) Seminar: Überblick über die Sekundarstufe Berufsbildung und didaktische, berufsfelddidaktische, fachdidaktische sowie pädagogisch-praktische Dimensionen des Fachbereichs Ernährung d) Übung: handlungsorientierte Einführung in die pädagogisch-praktische Ausbildung											
Lernergebnisse/Kompetenzen											
Die Studierenden - analysieren und erweitern ihre sprachlichen Fähigkeiten im beruflichen Kontext und wenden diese kompetent an. - analysieren und erweitern ihre schriftlichen Fähigkeiten unter Bezugnahme auf berufsfachliche und professionsbezogene wissenschaftliche Texte und erstellen orthografisch und grammatikalisch einwandfreie Texte. - verfügen über Strategien zum Lesen, Analysieren und Interpretieren von Texten. - erläutern wesentliche Kriterien einer gelingenden Berufsfelddidaktik und kennen aktuelle fachdidaktische Standards im eigenen Berufsfeld. - reflektieren die Bedeutung der Berufsfelddidaktik, der Fachdidaktik und der pädagogisch-praktischen Studien für das eigene Lehramt.											
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-AP</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>	<b>10</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen	Modulbeschreibung												
M 1-3	<b>Fachwissenschaftliche Propädeutik in Küche und Restaurant</b>												
Niveau	Modulart							Modulstufe					
Bachelormodul	Pflichtmodul							Basismodul					
Semesterdauer	Semester				ECTS-AP		SWSt						
1	1. Semester				10		10						
Voraussetzungen													
Nachweis einer aktuell gültigen 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 Leitmotive 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-AP</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
		<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 2-1		<b>Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule II</b>											
Niveau		Modulart							Modulstufe				
Bachelormodul		Pflichtmodul							Basismodul				
Semesterdauer		Semester			ECTS-AP			SWSt					
1		2. Semester			10			5					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im Modul M 1-1													
Inhalt													
<p>a) Seminar und Schulpraktikum I: 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 Schulpraktikums I, 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													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS-AP</b>						
<b>M 2-1</b>	<b>1</b>	<b>Professionsspezifische Initiierung im Berufsfeld Schule 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)	Professionsspezifische Herausforderung in der Berufsbildung und Schulpraktikum I (Initialpraktikum)			SE	2	1	1			4		6
	b)	Methoden zur Erforschung von Unterricht und Schule			SE	3	2	2					4
	<b>Summen</b>					<b>5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>10</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen	Modulbeschreibung												
M 2-2	<b>Lernprozesse gestalten und begleiten</b>												
Niveau	Modulart							Modulstufe					
Bachelormodul	Pflichtmodul							Basismodul					
Semesterdauer	Semester				ECTS-AP			SWSt					
1	2. Semester				5			4					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im 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-AP</b>						
	<b>2</b>	<b>Lernprozesse gestalten und begleiten</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 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-AP			SWSt					
1		2. Semester			10			11					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im Modul M 1-3													
Inhalt													
a) Übung: Arbeitstechniken und Garmethoden b) Seminar: Theoretische Grundlagen der Speisenzubereitung c) Seminar: fachspezifische Software d) Seminar: rationelles Arbeiten im Zusammenwirken von Menschen, Betriebsmitteln und Arbeitsgegenständen im Fachbereich e) Übung: Servierarten f) Seminar: Organisationsmodelle und Betriebsstrukturen bei Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben g) Seminar: theoretische und praktische Auseinandersetzung mit Unterrichtsplanung und –gestaltung von Lehr- und Lernszenarien unter Einbeziehung der Bildungs- und Fachwissenschaften sowie verschiedener Medien													
Lernergebnisse/Kompetenzen:													
Die Studierenden													
<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													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS-AP</b>						
	<b>3</b>	<b>Küchen- und Restaurantmanagement 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 2-3</b>	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-AP		SWSt						
1		2. Semester			5		4,5						
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im Modul M 1-4													
Inhalt													
a) Übung: relevante und aktuelle Versuche für die Arbeit mit Lebensmitteln b) Vorlesung: stofflicher Aufbau von Lebensmitteln, bioaktive Stoffe in Lebensmitteln, Chemie der freien Radikale, toxische Inhaltsstoffe in Lebensmitteln c) Vorlesung: Neurobiologie und relevante Beispiele d) Vorlesung: Mikronährstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, Genussmittel													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
Die Studierenden - beobachten, erfassen und beschreiben chemische Versuchsabläufe als Grundlage der Arbeit mit Lebensmitteln und interpretieren die Ergebnisse. - transferieren die Fakten der Lebensmittelbestandteile und Lebensmittel aus lebensmittelchemischer Sicht auf die Lebenspraxis. - stellen ernährungsphysiologische Zusammenhänge nachvollziehbar dar. - erläutern toxikologische Grundlagen und beurteilen die davon ausgehenden Gesundheitsrisiken. - erklären grundlegende chemische, biochemische, biologische und humanbiologische Vorgänge im Körper. - beschreiben Aufbau, Funktion und molekulare Grundlagen von Mikronährstoffen und sekundären Pflanzenstoffen und stellen Verknüpfungen zu anderen Fachdisziplinen her. - wenden evidenzbasierte Empfehlungen zum Umgang mit Genussmitteln an und bewerten deren ernährungsphysiologische Wirkung und Bedeutung im sozio-kulturellen Kontext.													
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-AP</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-AP	SWSt
1	3. Semester	10	7
Voraussetzungen			
positiv absolviertes Pflichtmodul M 2-1 (alle Lehrveranstaltungen)			
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 Berufsfeldes</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 Berufsfeldes</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			
<p>Die Studierenden</p> <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			
<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			

durchführende Institution										
PH Tirol										
<i>Modul</i>	<i>Lehrveranstaltungen</i>	<i>Typ</i>	<i>SWSt</i>	<i>ECTS-AP</i>						
				<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 3-1</b>	<b>1</b>	<b>Lernen, Lehren und Forschen im Diversitätskontext beruflicher Bildung</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>

Modulbeschreibung											
Kurzzeichen	Modulbeschreibung										
M 3-2	<b>Küchen- und Restaurantmanagement II</b>										
Niveau	Modulart							Modulstufe			
Bachelormodul	Pflichtmodul							Aufbaumodul			
Semesterdauer	Semester				ECTS-AP			SWSt			
1	3. Semester				10			7,5			
Voraussetzungen											
positiv absolviertes Modul M 2-3 (alle Lehrveranstaltungen); Nachweis einer aktuell gültigen 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-AP</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-AP			SWSt			
1	3. Semester				5			3			
Voraussetzungen											
positiv absolviertes Modul M 2-4 (alle Lehrveranstaltungen)☒											
Inhalt											
a) Seminar: ernährungsphysiologische Grundlagen, Verdauung und Intermediärstoffwechsel, Nährstoffempfehlungen b) Vorlesung: Zusammensetzung, Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln in Zusammenhang mit technologischen Grundprinzipien c) Vorlesung: grundlegende physikalische Gesetze d) Vorlesung: Biomoleküle, Enzyme, Coenzyme, verschiedene Stoffwechselwege											
Lernergebnisse/Kompetenzen											
Die Studierenden - stellen den Zellstoffwechsel unter besonderer Berücksichtigung des Energiestoffwechsels, der Verdauung und Regulation der Nahrungsaufnahme dar. - erläutern die Zusammenhänge zwischen neurophysiologischen und psychologischen Vorgängen. - beschreiben die Festsetzung der Referenzwerte und erörtern ihren Wert für die Umsetzung in die Praxis. - 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. - erklären physikalische Grundsätze im Lebensmittelverarbeitenden Bereich. - analysieren und diskutieren die Funktionen essentieller Nährstoffe im menschlichen Körper anhand der relevanten Kreisläufe. - reflektieren die Zusammenhänge zwischen Lebensvorgängen und bedarfsgerechter Zufuhr.											
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>3</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS-AP</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 3-3</b>		<b>Naturwissenschaftliche Bildung III</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-AP			SWSt					
1		3. Semester			5			4					
Voraussetzungen													
keine													
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													
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS-AP</b>						
<b>M 3-4</b>	<b>4</b>	<b>Theorie-Praxis Transfer I</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>
	a)	Küchen- und Restaurantmanagement			UE	3			1		2		3
	b)	Ernährungswissenschaft			UE	1			1		1		2
	<b>Summen</b>					<b>4</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 4-1		<b>Berufsfeldbezogene Forschung und Professionalisierung I</b>											
Niveau		Modulart							Modulstufe				
Bachelormodul		Pflichtmodul							Basismodul				
Semesterdauer		Semester			ECTS-AP			SWSt					
1		4. Semester			5			2					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im 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 Berufsfeldes, 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 Berufsfeldes</p>													
Lernergebnisse/Kompetenzen													
<p>Die Studierenden</p> <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-AP</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 berufsbildenden Schulen</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Basismodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS-AP			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-AP</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 berufsbildenden Schulen</b>											
a)		Erziehen und Unterrichten an berufsbildenden Schulen			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-AP			SWSt						
1		4. Semester			10			9						
Voraussetzungen														
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im 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 - 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. - erstellen Ablauflisten für verschiedene Servicetechniken aufgrund der Personalressourcen und fiktiver Restaurantkategorien, setzen diese um und evaluieren die Ergebnisse. - erfassen die vorhandenen Geräte, leiten davon adäquate Arbeitstechniken ab und erörtern den Ausstattungsgrad der Funktionsräume. - leiten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hinsichtlich ihres Ausbildungsstandes an und bewerten deren Kompetenzerweiterung sowohl bei der Zubereitung als auch bei der Essensausgabe. - beschreiben das Ausgangsmaterial und die weitere Verwendung verschiedener alkoholischer Getränke und bewerten diese umfassend.														
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-AP</b>							
		<b>3</b>	<b>Küchen-und Restaurantmanagement 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 4-3</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-AP		SWSt				
1	4. Semester				5		4				
Voraussetzungen											
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im 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 Ernährungsverhaltens 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-AP</b>							
	<b>4</b>	<b>Naturwissenschaftliche Bildung IV</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 4-4</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>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 4-5		<b>Theorie-Praxis Transfer II</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Aufbaumodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS-AP			SWSt					
1		4. Semester			5			5					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im 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-AP</b>						
<b>M 4-5</b>	<b>5</b>	<b>Theorie-Praxis Transfer II</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>
	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-AP	SWSt
1	5. Semester	10	6
Voraussetzungen			
positiv absolviertes Modul M 3-1 (alle Lehrveranstaltungen)			
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 Berufsfeld.</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 Berufsfeld.</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 Berufsfeld.</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												
<i>Modul</i>	<i>Lehrveranstaltungen</i>	<i>Typ</i>	<i>SWSt</i>	<i>ECTS-AP</i>								
	<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-AP		SWSt					
1		5. Semester			5		3					
Voraussetzungen												
keine												
Inhalt												
a) Vorlesung: Kommunikationstheorien, Konfliktmanagement, Strategien der Gewaltprävention und deren pädagogische Relevanz im beruflichen Kontext, 'Work-Life-Balance'												
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.												
- sind sich der Bedeutung von 'Work-Life-Balance' für die eigene Professionalität bewusst und reflektieren Gefahrenpotenziale.												
- 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-AP</b>					
		<b>2</b>	<b>Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention</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>
M 5-2		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>	<b>5</b>

Modulbeschreibung													
Kurzzeichen	Modulbeschreibung												
M 5-3	<b>Küchen- und Restaurantmanagement IV</b>												
Niveau	Modulart							Modulstufe					
Bachelormodul	Pflichtmodul							Aufbaumodul					
Semesterdauer	Semester				ECTS-AP		SWSt						
1	5. Semester				5		3,5						
Voraussetzungen													
positiv absolviertes Modul M 4-3 (alle Lehrveranstaltungen); Nachweis einer aktuell gültigen Hygieneschulung													
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 facheinschlägigen 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-AP</b>						
	<b>3</b>	<b>Küchen- und Restaurantmanagement IV</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 5-3</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-AP		SWSt			
1	5. Semester				5		4			
Voraussetzungen										
positiv absolviertes Modul M 4-4 (alle Lehrveranstaltungen)										
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-AP</b>						
<b>M 5-4</b>	<b>4</b> <b>Naturwissenschaftliche Bildung V</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)	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-AP			SWSt					
1	5. Semester				5			4					
Voraussetzungen													
keine													
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 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-AP</b>						
<b>M 5-5</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>
	a)	Großküchenmanagement			UE	3					2		2
	b)	Sensorik			UE	1			1				1
	c)	Facheinschlägige Berufspraxis						1	1				2
	<b>Summen</b>						<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>



Modulbeschreibung			
Kurzzeichen	Modulbeschreibung		
M 6-1	<b>Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung I</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Basismodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS-AP	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>			

<b>Lehr- und Lernmethoden</b>											
Vorlesung seminaristische Interaktivität											
<b>Leistungsnachweise</b>											
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modulanforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.											
<b>Sprache(n)</b>											
Deutsch und/oder Englisch											
<b>durchführende Institution</b>											
PH Tirol											
<b>Modul</b>		<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS-AP</b>						
	<b>1</b>	<b>Gesellschaftliche Aspekte und Herausforderungen der Berufsbildung 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 6-1</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 6-2		<b>Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung I</b>												
Niveau		Modulart						Modulstufe						
Bachelormodul		Pflichtmodul						Aufbaumodul						
Semesterdauer		Semester			ECTS-AP			SWSt						
1		6. Semester			5			4						
Voraussetzungen														
positiv absolviertes M 4-2 (alle Lehrveranstaltungen)														
Inhalt														
<p>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</p> <p>b) Seminar: schulrechtliche Besonderheiten der Berufsbildung</p> <p>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</p>														
Lernergebnisse/Kompetenzen														
<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren Theorien der Entwicklung und Sozialisation von Jugendlichen und Erwachsenen und entwickeln Handlungsstrategien zum professionellen Umgang mit Diversitätsanforderungen in der beruflichen Bildung.</li> <li>- definieren Grundlagen und Grundbegriffe der Entwicklungspsychologie und reflektieren zentrale Entwicklungsaufgaben im Jugendalter unter Einbeziehung der Resilienzforschung.</li> <li>- wenden die erarbeiteten Handlungsstrategien in pädagogischen Lernkontexten an, evaluieren und reflektieren deren Wirkungsweisen theoriegeleitet.</li> <li>- kennen die für die Berufsbildung relevanten rechtlichen Grundlagen für eine erfolgreiche Unterrichtsarbeit und wenden das Wissen fallorientiert an.</li> <li>- 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.</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-AP</b>							
		<b>2</b>			<b>Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung 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 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													
a) Seminar: Gestaltung und fachdidaktische Reflexion multimedialer Bildungsmaterialien für den Fachbereich unter besonderer Berücksichtigung von freien Bildungsmedien (Open Educational Resources) b) Seminar: Urheberrechtliche Grundlagen der Medienarbeit c) Seminar: Theoretische und praktische Auseinandersetzung mit der Gestaltung von Lern- und Lehrszenarien im Spiegel der fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Modulinhalte													
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 Modulinhalte 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-AP</b>						
	<b>3</b>	<b>Mediendidaktik und Medienpraxis</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 6-3</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-AP	SWSt
1	6. Semester	5	5
Voraussetzungen			
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im 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> </ul> <p>- analysieren fach einschlägige nationale und internationale Publikationen und bereiten die Inhalte für den Einsatz in pädagogischen Berufsfeldern zielgruppen- und situationsadäquat auf.</p>			
Lehr- und Lernmethoden			
seminaristische Interaktivität			
Leistungsnachweise			
Lehrveranstaltungsprüfungen; Art und Umfang werden in den Modul Anforderungen (vgl. Prüfungsordnung Pkt. 5.2 f) zu Beginn des Semesters schriftlich bekanntgegeben.			
Sprache(n)			
Deutsch und/oder Englisch			

durchführende Institution												
PH Tirol												
<i>Modul</i>	<i>Lehrveranstaltungen</i>	<i>Typ</i>	<i>SWSt</i>	<i>ECTS-AP</i>								
<b>M 6-4</b>	<b>4</b>	<b>Naturwissenschaftliche Bildung VI</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)	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-AP			SWSt					
1	6. Semester				5			2					
Voraussetzungen													
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im 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-AP</b>						
	<b>5</b>	<b>Theorie-Praxis Transfer IV</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>	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-AP			SWSt					
1		6. Semester			5			4					
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
a) Übung: Ernährungskultur und Lebensstile, Future Food b) Seminar: kulinarische Trends, kulturelle Dimensionen der Ernährung, ethisch-soziale Aspekte der Ernährung c) Seminar: theoretische, praktische und fachdidaktische Auseinandersetzung mit der Gestaltung von Lern- und Lehrszenarien im Spiegel der fachwissenschaftlichen Modul Inhalte													
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 Unterrichtsrelevanz 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-AP</b>						
<b>M 6-6</b>	<b>6</b>	<b>Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich</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)	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-AP		SWSt						
1	7. Semester				5		4						
Voraussetzungen													
positiv absolviertes Modul M 6-1 (alle Lehrveranstaltungen)													
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-AP</b>						
<b>M 7-1</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>
	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-AP	SWSt
1	7. Semester	10	3
Voraussetzungen			
positiv absolviertes Modul 6-2 (alle Lehrveranstaltungen); Nachweis einer aktuell gültigen Hygieneschulung			
Inhalt			
<p>a) Seminar und Schulpraktikum II: Vor-/Nachbereitung und Begleitung des Schulpraktikums II 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 Schulpraktikums II 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-AP						
M 7-2	2	Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung II			BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
	a)	Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung und Schulpraktikum II (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-AP		SWSt						
1	7. Semester				5		4						
Voraussetzungen													
positiv absolviertes Modul M 5-3 (alle Lehrveranstaltungen)													
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-AP</b>						
	<b>3</b>	<b>Wirtschaft und Management</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 7-3</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>					<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 7-4	<b>Ernährungskommunikation und Gesundheitsförderung</b>		
Niveau	Modulart	Modulstufe	
Bachelormodul	Pflichtmodul	Basismodul	
Semesterdauer	Semester	ECTS-AP	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			
<p>Die Studierenden</p> <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> <p>d-1)</p> <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> <p>d-2)</p> <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> <p>d-3)</p> <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			
<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			

durchführende Institution										
PH Tirol										
<i>Modul</i>	<i>Lehrveranstaltungen</i>	<i>Typ</i>	<i>SWSt</i>	<i>ECTS-AP</i>						
	<b>4 Ernährungskommunikation und Gesundheitsförderung</b>			BW	FW	FD	PPS (BWG)	PPS (FD)	PPS (PK)	Summe
<b>M 7-4</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>

Modulbeschreibung											
Kurzzeichen	Modulbeschreibung										
M 8-1	<b>Integration und Vertiefung professionsspezifischer Kompetenzen</b>										
Niveau	Modulart							Modulstufe			
Bachelormodul	Pflichtmodul							Basismodul			
Semesterdauer	Semester				ECTS-AP			SWSt			
1	8. Semester				5			3			
Voraussetzungen											
verpflichtende Teilnahme an allen Lehrveranstaltungen im 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-AP</b>						
	<b>1</b>	<b>Integration und Vertiefung professionsspezifischer Kompetenzen</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 8-1</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>

Modulbeschreibung											
Kurzzeichen	Modulbeschreibung										
M 8-2	<b>Reflexion des bisherigen Professionalisierungsprozesses</b>										
Niveau	Modulart							Modulstufe			
Bachelormodul	Pflichtmodul							Aufbaumodul			
Semesterdauer	Semester				ECTS-AP			SWSt			
1	8. Semester				15			7			
Voraussetzungen											
positiv absolviertes Modul M 7-2 (alle Lehrveranstaltungen)											
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 Beobachtungskriterien 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 professionspezifische 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 Qualitätsinitiative 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											
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>Typ</b>	<b>SWSt</b>	<b>ECTS-AP</b>							
	<b>2</b>	<b>Reflexion des bisherigen Professionalisierungsprozesses</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 8-2</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	BA			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>	<b>15</b>



Modulbeschreibung													
Kurzzeichen		Modulbeschreibung											
M 8-3		<b>Aktuelle Aspekte und Konzepte der Berufsbildung</b>											
Niveau		Modulart						Modulstufe					
Bachelormodul		Pflichtmodul						Basismodul					
Semesterdauer		Semester			ECTS-AP			SWSt					
1		8. Semester			5			4					
Voraussetzungen													
keine													
Inhalt													
<p>a) Seminar: fachdidaktische 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													
<p>Die Studierenden</p> <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-AP</b>						
<b>M 8-3</b>	<b>3</b>	<b>Aktuelle Aspekte und Konzepte der Berufsbildung</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)	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>

Modulbeschreibung														
Kurzzeichen		Modulbeschreibung												
WPM 8-4		<b>Freies Wahlpflichtfach</b>												
Niveau		Modulart							Modulstufe					
Bachelormodul		Wahlpflichtfach							Basismodul					
Semesterdauer		Semester				ECTS-AP		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-AP 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-AP</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>WPM 8-4</b>		<b>4 Freies Wahlpflichtfach</b>												
		a) Freies Wahlpflichtfach							5					5
								0	5	0	0	0	0	5

## 5. Prüfungsordnung (gem. § 35 Z 29 HG 2005 idgF und § 8 HCV 2013 idgF)

### 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 § 14 HCV 2013 idgF.

### 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 die jeweiligen Beurteilungsmodalitäten. Sie sind von den Lehrveranstaltungsleiter/innen im Modul gemeinsam festzulegen und den Studierenden vor Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung 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, so hat dieser Prüfungsakt vorzugsweise 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) Lehrveranstaltungsprüfungen, 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 Behinderung im Sinne des § 3 des Bundes-Behindertengleichstellungsgesetzes, BGBl. I Nr. 82/2005, sind im Sinne des § 42 Abs. 11 HG 2005 idGF die Anforderungen allenfalls unter Bedachtnahme auf gem. § 63 Abs. 1 Z 11 HG 2005 idGF beantragte abweichende Prüfungsmethoden durch Bescheid des studienrechtlichen Organs zu modifizieren, wobei das Ausbildungsziel des gewählten Studiums erreichbar 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 Leiterinnen und Leiter der Lehrveranstaltungen haben vor Beginn jedes Semesters die Studierenden in geeigneter Weise über die Ziele, die Inhalte und die Methoden ihrer Lehrveranstaltungen sowie über die Inhalte, die Methoden und die Beurteilungskriterien und die Beurteilungsmaßstäbe der Lehrveranstaltungsprüfungen zu informieren (vgl. § 42a Abs. 2 HG 2005 idgF).

#### 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 (vgl. § 8 Z 7 HCV 2013 idgF).
- 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 Bedacht zu nehmen.
- c) Das Ergebnis einer mündlichen Prüfung ist der oder dem Studierenden unmittelbar nach der Prüfung bekanntzugeben. Wurde die Prüfung negativ beurteilt, sind die Gründe dafür zu erläutern (vgl. § 44 Abs. 2 HG 2005 idgF).
- 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 auf Antrag der oder des Studierenden schriftlich festzustellen. Bei gemeinsam eingerichtete Studien ist das studienrechtlich verantwortliche Organ jener Bildungsinstitution zu befassen, an der die Prüfung abgelegt wird.
- e) Das studienrechtlich verantwortliche Organ der Pädagogischen Hochschule Tirol ist berechtigt, nähere Bestimmungen über die organisatorische Abwicklung von Prüfungen festzulegen. Für gemeinsam eingerichtete Studien sind diese Bestimmungen mit den beteiligten Bildungseinrichtungen zu akkordieren.
- f) Die Beurteilung von Prüfungen und wissenschaftlichen Arbeiten ist durch ein Zeugnis zu beurkunden. Sammelzeugnisse sind zulässig. Ist eine Beurteilung nicht vorgesehen, ist der oder dem Studierenden auf Verlangen eine Teilnahmebestätigung auszustellen (vgl. § 46 Abs. 1 und 2 HG 2005 idgF).
- g) Gem. § 44 Abs. 5 HG 2005 idgF ist den Studierenden Einsicht in die Prüfungsprotokolle zu gewähren, wenn sie oder er dies innerhalb von sechs Monaten ab Bekanntgabe der Beurteilung verlangt. Die Studierenden sind berechtigt, diese Unterlagen zu vervielfältigen, sofern es sich nicht um Multiple-Choice-Fragen einschließlich der jew. Antwortmöglichkeiten handelt.

## 5.6. Leistungsbeurteilung

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

- a) Vorgetäuschte bzw. erschlichene Leistungen sind vom studienrechtlich verantwortlichen Organ für nichtig zu erklären und führen zum Terminverlust (vgl. § 45 Abs. 1 und 2 HG 2005 idgF).
- 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 (vgl. § 43 Abs. 2 HG 2005 idgF).
- c) Erscheint diese Form der Beurteilung unmöglich oder unzweckmäßig, hat die positive Beurteilung „mit Erfolg teilgenommen“ – wenn die Anforderungen in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt sind – , die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“ – wenn die Leistungen die Erfordernisse für eine positive Beurteilung nicht erfüllen – zu lauten (vgl. § 43 Abs. 2 HG 2005 idgF).
- d) Prüfungen, die aus mehreren Fächern oder Teilen bestehen, sind nur dann positiv zu beurteilen, wenn jedes Fach oder jeder Teil positiv beurteilt wurde (vgl. § 43 Abs. 3 HG 2005 idgF).

## 5.7. Pädagogisch-praktische Studien

### 5.7.1. Berufserkundung und –erprobung im Rahmen von Lehrübungen

- a) Die im Rahmen von prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen durchzuführenden Lehrübungen sind den Studierenden inkl. der zu Grunde liegenden Leistungsfeststellungsmaßnahmen (des Leistungsfeststellungskonzepts) und Leistungsbeurteilungskriterien in den jeweiligen Modulanforderungen nachweislich und zeitgerecht zur Kenntnis zu bringen.
- b) Die Beurteilung von Lehrübungen erfolgt durch die/den Lehrveranstaltungsleiter/in. Gegebenenfalls sind die Klassenlehrer/innen zur Modulkonferenz einzuladen, sie üben aber ausschließlich beratende Funktion aus.

### 5.7.2. Schulpraktikum I (Initialpraktikum)

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

- a) Im Rahmen des Schulpraktikums I (M 2-1) sind die Studierenden über einen längeren, aber nicht durchgängigen Zeitraum an einer berufsbildenden Schule berufserkundend und berufserprobend tätig. Teile des Schulpraktikums I können auch an anderen als einer berufsbildenden Schulen absolviert werden.
- b) Art und Umfang der Leistungsfeststellungsmaßnahmen (des Leistungsfeststellungskonzepts) und die Leistungsbeurteilung für das Schulpraktikum I werden von den Lehrenden der Begleitveranstaltung in den Modulanforderungen festgehalten und den Studierenden nachweislich und zeitgerecht zur Kenntnis gebracht.
- c) Die Beurteilung der Leistung im Praxisfeld erfolgt durch die/den Lehrveranstaltungsleiter/in auf Grundlage der schriftlichen Leistungsbeschreibung der/des Praxislehrerin/Praxislehrers. Führt die schriftliche Leistungsbeschreibung voraussichtlich zu einer negativen Beurteilung, hat die oder der Studierende das Recht, eine schriftliche Stellungnahme abzugeben (vgl. § 43 Abs. 4 HG 2005 idgF).
- d) Die Auswahl und Zuteilung der Praktikumsplätze erfolgt in Abstimmung mit dem Dienstgeber und den Praxisschulen. Weitere Richtlinien der Pädagogischen Hochschule Tirol in Abstimmung mit dem Dienstgeber über die Organisation und Abwicklung des Schulpraktikums I bilden einen integrierten Bestandteil dieses Curriculums und sind auf der Website der Pädagogischen Hochschule Tirol veröffentlicht.

### 5.7.3. Schulpraktikum II (Blockpraktikum)

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

- a) Das Blockpraktikum ist an einer einschlägigen berufsbildenden Schule über eine Dauer von durchgängig 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 Schulpraktikum II werden von den Lehrenden der Begleitveranstaltung in den Modulanforderungen festgehalten und den Studierenden nachweislich und zeitgerecht zur Kenntnis gebracht.
- c) Die Beurteilung der Leistung im Praxisfeld erfolgt durch die/den Lehrveranstaltungsleiter/in auf Grundlage der schriftlichen Leistungsbeschreibung der/des Praxislehrerin/Praxislehrers. Führt die schriftliche Leistungsbeschreibung voraussichtlich zu einer negativen Beurteilung, hat die oder der Studierende das Recht, eine schriftliche Stellungnahme abzugeben (vgl. § 43 Abs. 4 HG 2005 idGF).
- d) Die Auswahl und Zuteilung der Praktikumsplätze erfolgt in Abstimmung mit dem Dienstgeber und den Praxisschulen. Weitere Richtlinien der Pädagogischen Hochschule Tirol in Abstimmung mit dem Dienstgeber über die Organisation und Abwicklung des Schulpraktikums II bilden einen integrierten Bestandteil dieses Curriculums und sind auf der Website der Pädagogischen Hochschule Tirol veröffentlicht.

### 5.7.4. Begleiteter Praxistransfer

(Fachbereich Duale Berufsausbildung sowie Technik und Gewerbe, Fachbereich Erziehung – Bildung – Entwicklungsbegleitung, Fachbereich Soziales, M 1-4)

- a) Die im Dienst stehenden Vertragslehrer/innen beginnen ihr Dienstverhältnis mit der Ausbildungsphase (vgl. § 40 VBG), 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 Lehrenden der Begleitveranstaltung in den Modulanforderungen festgehalten und den Studierenden nachweislich und zeitgerecht zur Kenntnis gebracht.
- c) Die Beurteilung der Leistung im Praxisfeld erfolgt durch die/den Lehrveranstaltungsleiter/in auf Grundlage der schriftlichen Leistungsbeschreibung der/des Praxislehrerin/Praxislehrers. Führt die schriftliche Leistungsbeschreibung voraussichtlich zu einer negativen Beurteilung, hat die oder der Studierende das Recht, eine schriftliche Stellungnahme abzugeben (vgl. § 43 Abs. 4 HG 2005 idGF).
- h) Weitere Richtlinien der Pädagogischen Hochschule Tirol in Abstimmung mit dem Dienstgeber über die Organisation und Abwicklung des „Begleiteten Praxistransfers“ bilden einen integrierten Bestandteil dieses Curriculums und sind auf der Website der Pädagogischen Hochschule Tirol veröffentlicht. Für gemeinsam eingerichtete Studien sind diese Richtlinien mit den beteiligten Bildungseinrichtungen und den zuständigen Dienstgebern zu akkordieren.

### 5.8. Facheinschlägige Berufspraxis (Fachbereich Ernährung und Information und Kommunikation)

Ziel der facheinschlägigen Berufspraxis 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. Die facheinschlägige Berufspraxis ist so anzulegen, dass den Studierenden ein umfassender Einblick in betriebsrelevante Organisationsstrukturen und Arbeitsabläufe ermöglicht wird.

- a) Die facheinschlägige Berufspraxis in der Wirtschaft umfasst mindestens 30 Wochen Vollbeschäftigung (Ausmaß je nach Branche), die vollumfänglich bis zum Ende des Studiums durch ein Dienstzeugnis und eine Bestätigung der Sozialversicherung nachzuweisen sind. Andere Berufspraxiszeiten sind bezüglich ihres Umfanges anhand entsprechender Unterlagen (Dienstzeugnis, Verträge, Leistungsbeschreibungen, Referenzschreiben usw.) zu beurteilen.
- 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 facheinschlägigen 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.
- d) Weitere Richtlinien der Pädagogischen Hochschule Tirol in Abstimmung mit dem Dienstgeber über die Organisation und Abwicklung der facheinschlägigen Berufspraxis bilden einen integrierten Bestandteil dieses Curriculums und sind auf der Website der Pädagogischen Hochschule Tirol veröffentlicht.

### 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 22 ECTS-AP gemäß den im Curriculum genannten Zulassungserfordernissen absolviert werden, insgesamt (inkl. STEOP) nicht mehr als 30 ECTS-AP. Davon unberührt sind die freien Wahlfächer (vgl. § 41 Abs. 3 HG 2005 idgF).
- b) Die positive Absolvierung aller Lehrveranstaltungen der STEOP berechtigt zur Weiterführung des Studiums gemäß den im Curriculum genannten Bedingungen (vgl. § 41 Abs. 2 HG 2005 idgF)
- 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 gem. § 41 Abs. 2 HG 2005 idgF (und Pkt. 5.10 der PO).
- 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. § 50 Abs. 5 HG 2005 idgF).



### 5.10. Prüfungswiederholungen

- a) Bei negativer Beurteilung einer Prüfung stehen der/dem Studierenden gem. § 43a Abs. 2 HG 2005 idgF insgesamt drei Wiederholungen zu. Wird die Prüfung in Form eines einzigen Prüfungsvorganges durchgeführt, ist die dritte Wiederholung kommissionell abzuhalten (vgl. § 43a Abs. 3 HG 2005 idgF). In diesem Fall gelten die Bestimmungen gem. 5.3.3 b).
- b) Die Zulassung zum Studium erlischt, wenn die/der Studierende bei einer für ihr oder sein Studium vorgeschriebenen Prüfung auch bei der letzten zulässigen Wiederholung negativ beurteilt wurde, wobei sich die Zahl der zulässigen Wiederholungen nach den Prüfungsantritten an der jeweiligen Pädagogischen Hochschule und bei gemeinsam eingerichteten Studien nach den Prüfungsantritten an den beteiligten Bildungseinrichtungen in allen Studien bemisst (vgl. § 59 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF).
- c) Im Curriculum ausgewiesene Praktika im Rahmen der pädagogisch-praktischen Studien (siehe Pkt. 5.7 der PO) können bei negativer Beurteilung einmal wiederholt werden. Bei wiederholter negativer Beurteilung kann zur Vermeidung von besonderen Härtefällen eine zweite Wiederholung vorgesehen werden, wenn die negative Beurteilung der Wiederholung auf besondere, nicht durch die/den Studierende/n verschuldete Umstände zurückzuführen ist (vgl. § 43a Abs. 4 HG 2005 idgF). Die Zulassung zum Studium erlischt, wenn Praktika im Rahmen der pädagogisch-praktischen Studien bei der letzten zulässigen Wiederholung negativ beurteilt wurde, wobei ein Verweis von der Praxisschule einer negativen Beurteilung gleichzuhalten ist (vgl. § 59 Abs. 1 Z 7 HG 2005 idgF).

In die Zahl der Wiederholungen ist auch die Zahl der Prüfungswiederholungen an anderen Pädagogischen Hochschulen einzurechnen (vgl. § 59 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF).

### 5.11. Rechtsschutz bei Prüfungen und Nichtigerklärung von Beurteilungen

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

### 5.12. Bachelorarbeit

- a) Die Bachelorarbeit ist eine studienfachübergreifende, eigenständige schriftliche Arbeit, die im Rahmen von Lehrveranstaltungen abzufassen ist. (vgl. § 35 Z 12 HG 2005 idgF). Das Thema der Bachelorarbeit ist im Einvernehmen mit der/dem Lehrveranstaltungsleiter/in und der Institutsleitung der Pädagogischen Hochschule Tirol festzulegen. Bei gemeinsam eingerichteten Studien liegt die Zuständigkeit bei der zulassenden Hochschule.
- 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 bzw. auf den Websites der am gemeinsamen Studium beteiligten Institutionen veröffentlicht. Bei gemeinsam eingerichteten Studien gelten die Richtlinien der zulassenden Hochschule.
- 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 Studierenden haben mittels geeigneter elektronischer Kontrollmaßnahmen zu überprüfen, ob die Arbeit den Regeln und Grundsätzen guter wissenschaftlicher Praxis entspricht und frei von unbefugter Verwertung fremden geistigen Eigentums ist (Plagiatskontrolle). Der Kontrollbericht über die Plagiatsprüfung ist der Bachelorarbeit beizulegen.

- f) Die Beurteilung der Bachelorarbeit erfolgt getrennt von der Beurteilung der zugehörigen Lehrveranstaltung gem. der fünfstufigen Notenskala (vgl. Pkt. 5.6 b)).
- g) 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.
- h) Nach dreimaliger Vorlage und dreimaliger negativer Beurteilung der Bachelorarbeit erlischt die Zulassung zum Studium (vgl. § 59 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF).

### **5.13. Abschlussarbeiten im Rahmen von Erweiterungsstudien**

Für im Rahmen von Erweiterungsstudien zu erstellende Abschlussarbeiten gelten die Richtlinien der Pädagogischen Hochschule Tirol, die einen integrierten Bestandteil dieses Curriculums bilden und auf der Website veröffentlicht sind. Bei gemeinsam eingerichteten Studien gelten die Richtlinien der zulassenden Hochschule.

### **5.14. 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 2018 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 idgF).