

Curriculum Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung

Bachelorstudium SKZ: 128 004 500

Erweiterungsstudium gem. § 38d HG 2005 i.d.g.F.

SKZ: 018 004

240 ECTS-AP

60 ECTS-AP

Stand 29.06.2020

Inhalt

1 Verzeichnis der Abkürzungen	4
2 Präambel.....	5
3 Bezeichnung und Gegenstand des Studiums.....	7
4 Qualifikationsprofil	7
4.1 Ziel des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule.....	7
4.2 Qualifikationen/Berechtigungen, die mit der Absolvierung des Studiums erreicht werden.....	8
4.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability)	8
4.4 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept	9
4.5 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzen	10
4.6 Bachelorniveau	13
4.7 Rahmenprinzipien bei interinstitutioneller curricularer Kooperation.....	13
5 Allgemeine Bestimmungen	14
5.1 Dauer und Umfang des Studiums	14
5.2 Beschreibung der fachlichen Eignung als Zulassungsvoraussetzung für das konkrete Studium	14
5.3 Hinweis auf die Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren	14
5.4 Hinweis auf die Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien.....	15
5.5 Studienleistung im European Credit Transfer and Accumulation System	15
5.6 Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungstypen	16
5.7 Auslandsstudien/Aussagen zur Mobilität im Studium.....	17
5.8 STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase.....	17
5.9 Pädagogisch-Praktische Studien – Beschreibung des Konzepts inklusive des Nachweis der erforderlichen ECTS-AP.....	18
5.10 Bachelorarbeit.....	18
5.11 Abschluss und akademischer Grad des Bachelorstudiums	20
5.12 Prüfungsordnung	20
5.12.1 Leistungsnachweis in Lehrveranstaltungen	20
5.12.2 Prüfungsinhalte und –umfang.....	20
5.12.3 Verbot der Doppelverwendung und Verbot der Doppelerkennung	20
5.13 Studienrechtliche Bestimmungen.....	21
5.14 Abschluss des Bachelorstudiums und Graduierung	21
5.15 In-Kraft-Treten	21
5.16 Übergangsbestimmungen	21
6 Aufbau und Gliederung des Studiums	22
6.1 Studienfachbereiche und Studienarchitektur	22
6.2 Verteilung der ECTS-AP im Studium.....	23
6.2.1 Angaben zur Gesamtverteilung im ECTS	23
6.2.2 Angaben zur Verteilung der ECTS-AP auf die Studienfachbereiche (SFB) und Semester.....	23
6.3 Modulübersichten	24
6.3.1 Modulübersicht Bildungswissenschaftliche Grundlagen	24
6.3.2 Modulübersicht Fachwissenschaften	26
6.3.3 Modulübersicht Fachdidaktik	29
6.3.4 Modulübersicht Pädagogisch-Praktische Studien	30
6.4 Studienverlauf – Voraussetzungsketten	31
6.5 Modulbeschreibungen.....	32
6.5.1 Modulbeschreibung Bildungswissenschaftliche Grundlagen	32
6.5.2 Modulbeschreibung Fachwissenschaften	42

6.5.3 Modulbeschreibung Fachdidaktik	67
6.5.4 Modulbeschreibung Pädagogisch-Praktische Studien	75
7 Anhang	83
7.1 Erweiterungsstudium	83
7.1.1 Modulübersicht laut Ausbildungscurriculum	84

1 Verzeichnis der Abkürzungen

Abkürzung	Bedeutung
BA	Bachelor-Arbeitsgemeinschaft
BAC	Bachelor
BEEd	Bachelor of Education
bStd	betreute Stunden
BWG	Bildungswissenschaftliche Grundlagen
EC	European Credit
ECTS	European Credit Transfer System
ECTS-AP	European Credit Transfer System-Anrechnungspunkte
EX	Exkursion
FD	Fachdidaktik
FW	Fachwissenschaft
HG	Hochschulgesetz
HZV	Hochschulzulassungsverordnung
LVA-Art	Lehrveranstaltungsart
npi	nicht prüfungsimmanent
P-Art	Prüfungsart
pi	prüfungsimmanent
PK	Praktikum
PPS	Pädagogisch-Praktische Studien
SE	Seminar
SFB	Studienfachbereich
SKZ	Studienkennzahl
STEOP	Studieneingangs- und Orientierungsphase
SWSt	Semesterwochenstunden
TU	Tutorium
UE	Übung
uStd	unbetreute Stunden
VO	Vorlesung

Erläuterung zur Modulbezeichnung

B-1-3

B = Bachelor

1 = 1. Semester

3 = 3. Modul im 1. Semester

2 Präambel

Das Bachelorstudium für das Lehramt in der Sekundarstufe Berufsbildung **Fachbereich Ernährung** gemäß § 35 Zi 3 Hochschulgesetz 2005 (BGBl. I Nr. 30/2006, i.d.g.F.), Hochschul-Curriculaverordnung 2013 (BGBl. II Nr. 335/2013, i.d.g.F.) und Hochschul-Zulassungsverordnung (BGBl. II Nr. 112/2007, i.d.g.F.) an der Pädagogischen Hochschule Wien vermittelt fundiertes auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen basierendes Fachwissen sowie umfassende Unterrichts- und Erziehungskompetenzen. Neben bildungswissenschaftlichen, fachdidaktischen, fachwissenschaftlichen und pädagogisch-praktischen Inhalten sowie Inhalten aus den standortspezifischen Schwerpunkten kommt den Bereichen der selbstreflektierenden, professionsorientierten Persönlichkeitsarbeit und der Stärkung von Selbst-, Sozial- und Systemkompetenz besondere Bedeutung zu.

Das Curriculum setzt auf profilbildende Kompetenzen wie auch auf strukturelle und hochschul-mathetische Anforderungen.

Zentrales Anliegen der Ausbildung ist die Professionalisierung der Studierenden, insbesondere die Berücksichtigung der EPIK-Domänen (Reflexions- und Diskursfähigkeit, Differenzfähigkeit, Kooperation und Kollegialität, Professionsbewusstsein, Personal Mastery) auf Basis einer inklusiven Werthaltung unter Berücksichtigung der Diversitätsdimensionen.

Das Kompetenz- und Anforderungsprofil folgt dem Paradigmenwechsel vom Lehren zum Lernen im Kontext der Professionalisierung.

Das Curriculum orientiert sich an den Leitlinien der Pädagogischen Hochschule Wien:

- Impulsgebende und bedarfsorientierte Bildungsangebote
- Persönlichkeitsorientierte Professionsbildung
- Forschungsgeleitetes praxisbasiertes Lehren und Lernen
- Diversitätsfokussierte Potenzialbildung
- Nachhaltige Internationalisierung

Vorbemerkungen zu den einzelnen Studienfachbereichen

In den Modulen des Studienfachbereichs "allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen" beschäftigen sich die Studierenden mit den Fragen des Berufs und der professionellen Entwicklung, den schulischen Bedingungen für Lernen und Lehren, grundlegenden Theorien der Berufsbildung und der Berufsbildungsforschung, der allgemeinen Didaktik sowie mit den Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens. Ziel ist es, dass Studierende nach Absolvierung der Module über Kenntnisse des aktuellen Forschungsstandes der Bildungs- und Berufsbildungsforschung und deren Methoden verfügen und kritisch und begründend zu zentralen Fragen im schulischen Kontext Stellung nehmen können. Die Module dienen als Vorbereitung auf die komplexen Erfordernisse pädagogischen Handelns im schulischen Kontext und zeigen Studierenden die Möglichkeiten aber auch die Grenzen von Bildung und Erziehung.

Die Besonderheit im Curriculum der Sekundarstufe Berufsbildung für den Fachbereich Ernährung drückt sich aus in

- einer speziellen Aufteilung der Fachdidaktik (Fachdidaktik allgemein und Fachdidaktik des Berufsfeldes),
- einer theorie- und evidenzbasierten Neubegründung des Verhältnisses von Fachdidaktik, empirischer Lernforschung und Bildungsphilosophie,
- einem Konzept der Beziehung zwischen einzelnen fachwissenschaftlichen (einschließlich bildungswissenschaftlichen und philosophischen) Angeboten, den fachdidaktischen Lehrveranstaltungen und den Pädagogisch-Praktischen Studien.

Pädagogisch-Praktische Studien

Pädagogisch-Praktische Studien sind über den gesamten Studienverlauf verankert und verknüpfen theoretische, unterrichtsrelevante Inhalte und pädagogisch-praktische Anteile miteinander. Die Module der Pädagogisch-Praktischen Studien in den aufeinanderfolgenden Semestern bauen aufeinander auf, verbinden die allgemeinen bildungswissenschaftlichen Grundlagen, die Fachwissenschaften, die Fachdidaktiken sowie den Fachbereich des jeweiligen Berufsfeldes und unterstützen damit einen Kompetenzzuwachs der Studierenden.

Die Pädagogisch-Praktischen Studien an einem Schulstandort dienen der Orientierung im Berufsfeld, der konkreten Umsetzung von methodisch-didaktischen Überlegungen, dem Erfassen von Schulqualität und den Maßnahmen der Schulentwicklung, dem Erproben der vielfältigen Aufgabenbereiche von Lehrpersonen und der mindestens einmaligen Erfahrung inklusiver Pädagogik. Sie werden in Kooperation von Hochschule und Schule theoriebasiert reflektiert. Dabei geht es nicht nur um eine fachliche Unterstützung, sondern auch um eine psychosoziale Begleitung. Ergänzend und unterstützend sind Kompetenztrainings und Reflexionsangebote an der Hochschule.

Fachwissenschaft und Fachdidaktik

In den Modulen der Fachwissenschaft und Fachdidaktik sind das für das jeweilige Berufsfeld zutreffende Fachwissen und die Fachdidaktik verankert. In den ersten beiden Semestern werden die Grundlagen zu diesen Bereichen in den Basismodulen gelegt. Im Anschluss folgt in den Semestern 3 und 4 eine Spezialisierung und im 7. und 8. Semester eine Vertiefung im Berufsfeld. In den Semestern 5 bis 8 werden Schwerpunkte im Bereich Forschung und Diversität gesetzt.

Berufsfelder und Berufsfelddidaktik

In den Berufsfeldern werden sämtliche Lehrberufe der Ernährung abgebildet. Der Hauptfokus der Berufsfelder liegt im Erwerb von spezifischen Fachkenntnissen und Fertigkeiten und den dafür erforderlichen Arbeitsweisen. Die Studierenden erwerben in den dafür vorgesehenen Modulen die wissenschaftlichen, fachdidaktischen und förderdiagnostischen Grundlagen, die sie befähigen, für Jugendliche und Erwachsene bestmögliche Lernbedingungen zu schaffen und sie in ihren individuellen Lern- und Entwicklungsprozessen professionell zu unterstützen und zu begleiten.

Studierende erwerben und vertiefen Gestaltungs- und Vermittlungskompetenz, die sie befähigen, entsprechende Lernumgebungen zu organisieren. Die Studierenden setzen sich kritisch mit aktueller Forschung und Unterrichtspraxis des jeweiligen Berufsfeldes auseinander. In den ersten Semestern vertiefen die Studierenden ihr fachwissenschaftliches und entwickeln ihr fachdidaktisches Verständnis und lernen altersadäquate Vermittlungsmethoden für das jeweilige Berufsfeld kennen.

Darauf aufbauend planen, reflektieren und evaluieren die Studierenden in Aktionsforschungsprojekten Lernumgebungen. Im Rahmen eines transdisziplinären Moduls (Diversität und Individualisierung) setzen Studierende soziale Projekte mit internen und/oder externen Partnern um, die insbesondere verantwortungsbewusstes Handeln und soziales Engagement fördern sollen. Die Studierenden werden angehalten, Erziehungs- und Bildungsprozesse aus einer gesellschaftskritischen Perspektive zu beurteilen.

Der Schwerpunkt der fachsprachlichen Bildung umfasst die Bereiche Text- und Informationskompetenz und Englisch als Fachsprache (CLIL) im jeweiligen Berufsfeld. Die Verknüpfung der fachsprachlichen Bildung erfolgt mit den Informationstechnologien und den ökonomischen Bereichen der Berufsbildung.

Die neun Berufsfelder gliedern sich in:

- Technik, Gewerbe und Industrie
- Bau- und Baunebengewerbe
- Informations- und Kommunikationstechnologie
- Kunst, Design und Gestaltung
- Angewandte Chemie und Biotechnologie
- Wirtschaft und Gesellschaft sowie angewandte Ökonomie und Soziales
- Gesundheit, Bewegung, Ernährung und Schönheit
- Tourismus, Gastronomie und Lebensmittel
- Dienstleistung

Im Fachbereich der Ernährung wird folgendes Fächerbündel abgedeckt:

Fächerbündel für "fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände" im jeweiligen Berufsfeld

Querschnittsmaterie "personenbezogene überfachliche Kompetenz"

Personenbezogene überfachliche Kompetenzen im Sinne von Selbst-, Sozial- und Systemkompetenz sind im Curriculum in eigenständigen Pflichtveranstaltungen in den Modulen der Pädagogisch-Praktischen Studien zu finden. Hier wird neben selbsterfahrungsorientierten Angeboten in den STEOP-Modulen im weiteren Verlauf des Studiums in Seminarangeboten praxisbegleitend mit professionellen Handlungsstrategien (Präsenz, Stimme, Beziehungsarbeit, Kommunikation, Gruppenführung, Konfliktlösung etc.) gearbeitet. Die selbstreflektierende, ressourcenorientierte Integrationsarbeit aller Studienfachbereiche in der Verknüpfung mit den Praxiserfahrungen findet vom 2. bis zum 8. Semester in kleinen heterogenen Teams von Studentinnen und Studenten in personenbezogenen überfachlichen Coachinggruppen im Rahmen von Lehrveranstaltungen statt.

Querschnittsmaterie "Diversitäts- und Genderkompetenz"

Diversitäts- und Genderkompetenz sind in den Modulen aller Bereiche (allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen, Fachwissenschaft und Fachdidaktik, Pädagogisch-praktische Studien) verankert und sind in über 20 Modulen abgebildet. Je ein ganzes Modul der allgemeinen bildungswissenschaftlichen Grundlagen und der Fachdidaktik widmet sich dem Thema "Diversität – Intersektionalität – Interreligiosität – Inklusion".

3 Bezeichnung und Gegenstand des Studiums

Die Pädagogische Hochschule bietet mit dem Fokus auf die pädagogische Profession und ihre Berufsfelder im Rahmen von Lehre und Forschung nach internationalen Standards das Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramtes im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung für den Fachbereich der Ernährung an. Es findet eine Gliederung nach Fächerbündel und Berufsfeldern statt.

Unter "Lehramt" ist die mit dem erfolgreichen Abschluss eines Bachelorstudiums im Umfang von 240 ECTS- Anrechnungspunkten (ECTS-AP) (gemäß § 38 Abs.1 Z 3 HG 2005 i.d.g.F.) in Verbindung mit einem Masterstudium im Umfang von mindestens 60 ECTS-AP verbundene grundsätzliche Befähigung zur Ausübung eines Lehrendenberufs zu verstehen.

4 Qualifikationsprofil

4.1 Ziel des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschule

Das Studium verfolgt nach das Ziel, das den Absolventinnen und Absolventen grundlegende allgemeine und spezielle pädagogische Kompetenzen, fachliche und didaktische Kompetenzen, inklusive und interkulturelle Kompetenzen, soziale Kompetenzen und Beratungskompetenzen vermittelt werden. Das Professionsverständnis ist zu berücksichtigen sowie ein Verständnis für die Bildungsaufgabe zu fördern. Es sind die personalen und systemischen Kompetenzen sowie die Kompetenzen zur Umsetzung der Schulpartnerschaft zu fördern.

4.2 Qualifikationen/Berechtigungen, die mit der Absolvierung des Studiums erreicht werden

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelorstudiums ist mit einer Lehrbefähigung im Sinne des § 2 Zi 2 HCV 2013 i.d.g.F verbunden.

An der Pädagogischen Hochschule Wien können Qualifikationen in folgenden standortspezifischen Berufsfeldern erworben werden:

- Technik, Gewerbe und Industrie
- Bau- und Baunebengewerbe
- Informations- und Kommunikationstechnologie
- Kunst, Design und Gestaltung
- Angewandte Chemie und Biotechnologie
- Wirtschaft und Gesellschaft sowie angewandte Ökonomie und Soziales
- Gesundheit, Bewegung, Ernährung und Schönheit
- Tourismus, Gastronomie und Lebensmittel
- Dienstleistung

Im Fachbereich der Ernährung wird folgendes Fächerbündel angeboten:

Fächerbündel für „fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände“ im jeweiligen Berufsfeld

4.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability)

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelorstudiums ist mit einer Lehrbefähigung im Sinne des § 2 Zi 2 HCV 2013 i.d.g.F. verbunden. Durch ihre curriculare Struktur und ihre inhaltliche Ausrichtung erfüllen das Bachelorstudium die Anforderungen gem. Anlage 2 zu § 38 der Dienstrechtsnovelle 2013 Pädagogischer Dienst.

Die im Schulorganisationsgesetz BGBl. 242/1962 i.d.g.F. genannten Aufgaben lt. § 46, 52, 58 und 65 der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen sind entsprechend berücksichtigt. Bei der Erstellung des Curriculums wurden die Lehrpläne der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen herangezogen. Die Absolventinnen und Absolventen sind mit den Bildungs- und Erziehungsaufgaben der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen vertraut. Sie sind auf Lehren und Lernen vorbereitet und können ihr pädagogisches Handeln theoriegeleitet begründen.

Die Pädagogische Hochschule Wien folgt in ihren Curricula dem Anspruch, den Erfordernissen des Arbeitsmarktes (der Schulen) bestmöglich zu entsprechen:

- Die inhaltliche Erarbeitung der Curricula erfolgte in einem offenen Prozess, in den alle maßgeblichen Stakeholder (Mitarbeiter/innen des Stadtschulrates für Wien, des Landesschulrates für Niederösterreich, Schulleiter/innen, Expert/innen der Wirtschaft und Wissenschaft, Institutsleiter/innen und Studienkoordinator/innen der Partnerhochschulen aus ganz Österreich ...) eingebunden waren.
- Die bestehenden Lehrpläne der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen wurden analysiert und der curricularen Konzeption zugrunde gelegt.
- Aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse über Schule und Unterricht wurden systematisch berücksichtigt.

Auf der Grundlage dieser Maßnahmen wurden in den Curricula die entsprechenden Qualifikationen sowie Kompetenzen festgelegt. Die Schwerpunktsetzungen der Pädagogischen Hochschule Wien entsprechen den Erfordernissen und Bedürfnissen zur nachhaltigen Weiterentwicklung des Bildungssystems in der Bildungsregion.

4.4 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept

Der den Studien an der Pädagogischen Hochschule Wien zugrunde liegende Katalog von Grundkompetenzen verweist auf eine intensive Auseinandersetzung mit dem in der Lehrerinnen- und Lehrerbildung international und national intensiv diskutierten Konzept der Kompetenzorientierung und der Erforschung sowie Formulierung von Standards und Domänen in der Lehrerinnen- und Lehrerbildung (vgl. z. B. Eder, Gastager & Hofmann 2006, Freudenthaler & Specht 2006, Klieme et al. 2003, Oser, 1997 2001, Oser & Oelkers 2001, Schratz et al. 2007, Terhart 2002, 2003, 2006, Weinert 2001, http://europe.eu.int/comm/dgs/-education_culture, http://ec.europa.eu/education/policies/2010/doc/keyrec_de.pdf).

Professionelle Handlungskompetenzen von Lehrerinnen und Lehrern erfordern motivationale, volitionale und soziale Bereitschaften und Fähigkeiten. Durch die modulare Gestaltung der Studien soll deren Entwicklung gefördert werden. Die studiengangs- und studienfachbereichsübergreifende Organisation des Studiums unterstützt dabei die Bildung des professionellen Habitus der Pädagoginnen und Pädagogen. Im Curriculum der Pädagogischen Hochschule Wien wird durch eine Vernetzung systematischen Bildungs- und Begründungswissens mit reflektiertem Erwerb von Handlungsstrategien ein wissenschaftlicher Zugang angestrebt.

Die Kompetenzorientierung unterstützt in einem umfassenden Evaluierungs- und Entwicklungskonzept die Vernetzung von Aus-, Fort-, Weiterbildung und Forschung.

Didaktische und mathetische Konzepte des forschenden Lernens vermitteln eine grundlegende wissenschaftliche Bildung, wobei auf der Bachelorstufe methodisch-wissenschaftliches Denken vorgesehen ist.

Die sinnvolle Integration des Selbststudiums wird in das didaktische Gesamtkonzept von Modulen integriert. Dazu erhalten Studierende Unterstützung in unterschiedlichen Formen, wobei damit die Eigenverantwortlichkeit der Studierenden unterstützt und Selbststeuerungsprozesse umgesetzt werden sollen. Möglichkeiten der Individualisierung werden durch Wahlangebote geschaffen.

Leistungsbewertungen sind Teil des Lehr- und Lernkonzepts und stehen im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Kompetenzen.

Die kompetenzorientierte Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen erfordert, dass Studierende die formulierten Lernergebnisse erreichen und ihre Kompetenzen bei der Leistungsüberprüfung nachweisen können. Prüfungen enthalten Indikatoren, die auf den Kompetenzerwerb hinweisen.

Die Instrumentarien, die das Niveau einer Leistung einschätzen helfen, sind Gegenstand kontinuierlicher Entwicklung an der Pädagogischen Hochschule, die sowohl Selbsteinschätzungen einbeziehen als auch modulübergreifend angewendet werden können.

4.5 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzen

Das Professionsverständnis und die damit verbundenen Einstellungen, Haltungen und professionellen Kompetenzen von angehenden Pädagoginnen und Pädagogen werden in wissenschaftlich fundierter Theorie- und Praxisausbildung (Bachelor, Master) grundlegend erworben und durch Berufserfahrung ständig weiterentwickelt und vertieft. Es handelt sich damit um einen anhaltenden Prozess der Kompetenzentwicklung, in dem eine theoriegeleitete Reflexion im Zentrum steht.

Absolventinnen und Absolventen erwerben im Bachelorstudium grundlegende und im Masterstudium aufbauende Kompetenzen gemäß den Dublin-Deskriptoren in folgenden Bereichen:

ALLGEMEINE PÄDAGOGISCHE KOMPETENZ

Absolventinnen und Absolventen ...

- ... kennen die theoretischen wissenschaftlichen Grundlagen.
- ... verfügen über Kenntnisse in psychologischen und soziologischen Theorien der Entwicklung und der Sozialisation von Jugendlichen und Erwachsenen, in der Förderung der Persönlichkeitsentwicklung der Lernenden, in der Motivation sowie in den Lernkompetenzen und in der Bedeutung des Sozialen Lernens.
- ... verstehen erziehungswissenschaftliche Theorien, Begriffe und Methoden und sind in der Lage diese zu differenzieren.
- ... kennen die historische Entwicklung der Bildungsinstitutionen, wissen über nationale und internationale Entwicklungen im Bildungswesen Bescheid.
- ... verfügen über die Fähigkeit Erziehungs- und Bildungsprozesse aus einer gesellschaftskritischen Perspektive zu beurteilen.
- ... haben ein hohes Maß an Diagnose-, Vermittlungs- und Förderkompetenz und sind in der Lage, Differenzierung und Individualisierung aus pädagogischer Sicht zu realisieren.
- ... sehen die von ihnen begleiteten Lernenden als verantwortlich für ihr eigenes Lernen und wissen, wie sie diese dabei unterstützen.
- ... sehen es als Grundprinzip an, lernergebnisorientiert zu handeln und Mitverantwortung für Lernergebnisse zu übernehmen. Sie verstehen sich selbst als lebensbegleitend Lernende und fördern entsprechende Einstellungen und Kompetenzen bei den von ihnen betreuten Lernenden.
- ... sind sich der Verantwortung ihres beruflichen Handelns bewusst, legen eine wertschätzende Beziehungskultur ihrem beruflichen Handeln zugrunde und haben ein berufliches Ethos im Hinblick auf ihr pädagogisches Handeln entwickelt.
- ... können die Vielfalt der Medien entsprechend dem aktuellen Stand der informationstechnologischen und mediendidaktischen Entwicklung situationsadäquat im pädagogischen Handlungsfeld einsetzen.
- ... sind in der Lage, sich Informationen zu beschaffen und diese auf ihre Relevanz zu überprüfen (Wissensmanagement).
- ... können ihre fundierten Kenntnisse der Kompetenzdiagnostik sowie Lernstands- und Leistungsmessungen vor dem Hintergrund theoretischer Entwicklungskonzepte als Basis von Förderung und Leistungsbewertung einsetzen.
- ... können Lernprozesse initiieren und auf Basis ihres reichhaltigen methodisch-didaktischen Repertoires, das unterschiedliche Arbeits-, Sozial- und Präsentationsformen umfasst, situationsadäquat planen, handeln, reflektieren und evaluieren. Sie können im fächerübergreifenden Zusammenwirken entsprechende Unterrichtsprinzipien umsetzen und sind in der Lage Rahmenbedingungen für die Entfaltung kreativer Potenziale zu schaffen.
- ... verfügen über eine inklusive Werthaltung und können diese im Rahmen der pädagogisch-praktischen Studien flexibel und situationsgerecht einsetzen.

FACHLICHE UND DIDAKTISCHE KOMPETENZ

Absolventinnen und Absolventen ...

- ... können Unterrichtsprozesse in den für sie relevanten Fachwissenschaften mit wissenschaftlich fundierten Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten strukturiert vorbereiten und durchführen.
- ... können Unterrichtsprozesse strukturiert beobachten, protokollieren und reflektieren.
- ... können eine vertrauensvolle Beziehung zu den Lernenden aufbauen.
- ... können die Verantwortung für die Planung, Organisation und Durchführung von Unterrichtsabläufen übernehmen.
- ... können den Leistungsstand, das soziale Verhalten und die Arbeitshaltung von Lernenden unter Berücksichtigung der Diversitätsdimensionen beobachten, analysieren und die Ergebnisse in ihrem Unterricht berücksichtigen.
- ... sind in der Lage, Rückmeldungen zum Unterricht anzunehmen, zu reflektieren und in zukünftigen Unterrichtseinheiten zu berücksichtigen.
- ... können Unterricht unter Berücksichtigung der Heterogenität der Schüler/innen (z. B. Herkunft, Leistungsstand, Geschlecht, Interessen) und der gesellschaftlichen Herausforderungen in Bezug auf Interkulturalität und Inklusion unter Anleitung planen und in der schulischen Praxis durchführen, reflektieren und evaluieren.

DIVERSITÄTS- UND GENDERKOMPETENZ

Absolventinnen und Absolventen ...

- ... werden durch ihr Wissen um die Diversität und Intersektionalität ihres pädagogischen Handlungsfeldes in die Lage versetzt, Möglichkeiten und Grenzen ihres Handelns zu erkennen.
- ... nehmen die Vielfalt der Lernenden unter Berücksichtigung der Diversitätsdimensionen (Gender, sexuelle Orientierung, soziale Herkunft, Migration, Mehrsprachigkeit, psychische/physische Fähigkeiten, Religion/Weltanschauung) differenziert wahr und erkennen sie als Ressource für ihr pädagogisches Handeln.
- ... haben fundierte wissenschaftliche Kenntnisse zu Diversität und Intersektionalität und setzen inklusive Bildungsprozesse in Gang.
- ... sind in der Lage, Lernende gemäß ihren jeweiligen Möglichkeiten angemessen zu fördern.
- ... sind sich der Gefahr stereotyper Zuschreibungen bewusst, können damit reflektiert umgehen und wirken diesen durch inklusive und diversitätssensible Bildungsprozesse entgegen.
- ... sind hinsichtlich Bildungsbenachteiligung sowie fehlender Bildungsmotivation sensibilisiert und können präventive Strategien anwenden.
- ... können Diversität wahrnehmen, verstehen und dementsprechend pädagogische (Lern-)Settings planen, realisieren und reflektieren.

PÄDAGISCH-PRAKTISCHE KOMPETENZ

Absolventinnen und Absolventen ...

- ... können theoretisches Wissen in der Schulpraxis umsetzen.
- ... können den Unterricht ausgehend von den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen aus den bildungswissenschaftlichen Grundlagen, der Fachwissenschaft und der Fachdidaktik planen, durchführen und evaluieren.
- ... können didaktische Prozesse gemäß den individuellen Anforderungen der Lernenden unter besonderer Berücksichtigung kultureller und sprachlicher Diversität gestalten.
- ... sichern Ergebnisse, reflektieren diese und können daraus Maßnahmen für die Unterrichtsgestaltung entwickeln und eigenverantwortlich umsetzen.
- ... können didaktische Maßnahmen aus inklusiven Bildungskonzepten in der Unterrichtspraxis einsetzen.
- ... können ihr pädagogisches Handeln kriteriengeleitet reflektieren und aus ihren Erfahrungen Konsequenzen für die Unterrichtspraxis ziehen.
- ... kennen Strategien der Schulentwicklung und können diese den Anforderungen des Schulstandortes entsprechend in ihre Unterrichtspraxis integrieren.

SOZIALE KOMPETENZ

Absolventinnen und Absolventen ...

- ... verfügen über theoretisches Wissen über soziale Beziehungen und Teamarbeit, die sie zum Aufbau, zur Gestaltung und Förderung vertrauensvoller und wertschätzender Beziehungen zu allen Schulpartnern (Lernende, Kolleginnen und Kollegen, Dienstgeber, Schulaufsicht, Eltern bzw. Erziehungsberechtigte, Betriebe und Wirtschaft) nutzen.
- ... tragen durch ihr theoriegeleitetes Handeln zur gelingenden Kommunikation und aktiven Kooperation innerhalb der Institution, des institutionellen Umfeldes und der "social & professional communities" bei.
- ... haben fundierte Kenntnisse und reflektierte Erfahrungen zu kooperativen Arbeitsformen und Dynamiken in professionellen Lerngemeinschaften und können soziale Kompetenz bei Lernenden insbesondere zum Arbeiten in Gruppen fördern.
- ... verfügen über Kompetenzen zum Umgang mit Konflikten und zur Prävention von Gewalt.

PROFESSIONSVERSTÄNDNIS

Absolventinnen und Absolventen ...

- ... verstehen ihre Profession als dynamisch, interdisziplinär und als sich ständig weiterentwickelnd und stehen mit den "professional & scientific communities" in Kontakt.
- ... haben die Bereitschaft und Fähigkeit, ihre Lernbiografie zu reflektieren, ihre Persönlichkeit, ihr Rollenverständnis und ihre Professionskompetenzen kontinuierlich weiter zu entwickeln.
- ... sind sich ihrer Vorbildfunktion bewusst.
- ... sind in der Lage, ihre Belastungsfähigkeit im Berufsalltag einzuschätzen und kennen Strategien, mit Belastungen umzugehen.
- ... sind in der Lage, sich an der Weiterentwicklung ihrer Institution im Sinne einer lernenden Organisation zu beteiligen, arbeiten konstruktiv an Veränderungsprozessen mit und wissen um das Zusammenwirken der Bereiche Unterricht, Personal und Organisation als Voraussetzung für nachhaltige Qualitäts- und Schulentwicklung.
- ... können teamorientiert agieren und nehmen ihre Teilverantwortung für die Institution und das Gelingen der Schulpartnerschaft wahr.
- ... verfügen über fundierte Beratungs- und Gesprächsführungskompetenz und können diese situationsadäquat und kooperativ einsetzen.
- ... können Lernende und Eltern/Erziehungsberechtigte hinsichtlich unterschiedlicher Bildungsverläufe und -übergänge sowie im Sinne der Berufsorientierung beraten.
- ... können Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -entwicklung im Bildungswesen kompetent beurteilen und die Ergebnisse in ihr professionelles Handeln einbeziehen.
- ... kennen die gesetzlichen Grundlagen des österreichischen Bildungssystems und handeln gesetzeskonform.
- ... beherrschen notwendige administrative Tätigkeiten im Bereich ihres pädagogischen Handlungsfeldes und führen diese verantwortungsbewusst durch.
- ... verfügen über ein hohes Maß an Selbstorganisation innerhalb ihres Tätigkeitsbereiches sowie des institutionellen Umfeldes.

4.6 Bachelorniveau

Bachelor-Abschlüsse (Qualifikationen, die den Abschluss des ersten Zyklus bezeichnen) werden an Studierende verliehen, die ...

- ... in einem Fächerbündel des jeweiligen Berufsfeldes das Wissen und Verstehen demonstriert haben, das auf ihre generelle Sekundarstufe und Berufsbildung inklusive Berufspraxis aufbaut und darüber hinausgeht und das sich üblicherweise auf einem Niveau befindet, das, unterstützt durch wissenschaftliche Literatur, zumindest in einigen Aspekten an neueste Erkenntnisse in ihrem Fächerbündel und Berufsfeld anknüpft;
- ... ihr Wissen und Verstehen in einer Weise anwenden können, das von einem professionellen Zugang zu ihrer Arbeit oder ihrem Beruf zeugt, und die über Kompetenzen verfügen, die üblicherweise durch das Formulieren und Untermauern von Argumenten und das Lösen von Problemen in ihrem Fächerbündel und Berufsfeld demonstriert werden;
- ... die Fähigkeit besitzen, relevante Daten (üblicherweise innerhalb ihres Fächerbündels und Berufsfeldes) 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 allen Formen von heterogenen Gruppen vermitteln können;
- ... die Lernstrategien entwickelt haben, die sie benötigen, um ihre Studien mit einem Höchstmaß an Autonomie fortsetzen zu können.

4.7 Rahmenprinzipien bei interinstitutioneller curricularer Kooperation

Das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Ernährung wird an der Pädagogischen Hochschule Wien ohne Kooperation mit einer anderen Institution angeboten.

5 Allgemeine Bestimmungen

5.1 Dauer und Umfang des Studiums

Die Gliederung in Bachelor- sowie Bachelor- und Masterstudium orientiert sich an der Bologna-Struktur, wobei das Bachelorstudium als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium zur Erlangung eines Lehramtes einen Arbeitsaufwand von 240 ECTS-AP und eine Dauer von acht Semestern umfasst.

5.2 Beschreibung der fachlichen Eignung als Zulassungsvoraussetzung für das konkrete Studium

Das Hochschulkollegium hat die Anforderung an die allgemeine Eignung zum Bachelorstudium gem. § 3 Abs. 1 HZV i.d.g.F. durch Verordnung festzulegen und im Mitteilungsblatt (<http://www.phwien.ac.at/index.php/die-ph-wien/mitteilungsblatt>) zu veröffentlichen.

Fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände

Für das Fächerbündel "fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände" gemäß § 3 Abs. 2 Z 3 lit. a HZV i.d.g.F. gilt als einschlägige berufsbildende höhere Schule eine im SchOG genannte berufsbildende höhere Schule, die dem jeweiligen Berufsfeld entspricht.

Gemäß § 3 Abs. 2 Z 3 lit. a HZV i.d.g.F. gilt als einschlägige Befähigung:

- a) eine Lehrabschlussprüfung, die sich auf das jeweilige Berufsfeld bezieht
- b) eine im Rahmen der Studienberechtigungsprüfung erfolgreich abgelegte Prüfung für das Wahlfach Fachwissenschaft des Berufsfeldes
- c) eine Berufsreifeprüfung mit berufsfeldbezogenem Fachbereich
- d) der erfolgreiche Abschluss einer berufsbildenden mittleren Schule, die sich auf das jeweilige Berufsfeld bezieht
- e) der erfolgreiche Abschluss von Studien oder Studienteilen im postsekundären Bereich, die sich auf das jeweilige Berufsfeld beziehen.

5.3 Hinweis auf die Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren

Das Hochschulkollegium hat die Anforderung an die persönliche, leistungsbezogene, fachliche, künstlerische und pädagogische Eignung gem. § 3 Abs. 1 HZV i.d.g.F. und die Minstdauer und Art einer allfällig erforderlichen Berufspraxis gem. § 3 Abs. 2 Zi 3 lit. HZV i.d.g.F. durch Verordnung festzulegen und im Mitteilungsblatt (<https://phwien.ac.at/die-ph-wien/mitteilungsblatt>) zu veröffentlichen.

Voraussetzungen zur Zulassung zu einem Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts sind die allgemeine Universitätsreife sowie die Eignung zum Studium.

Die allgemeine Eignung zum Bachelorstudium umfasst:

1. persönliche und leistungsbezogene Eignung, insbesondere nach den Kriterien der Studien- und Berufsmotivation sowie der Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit (in deutscher Sprache sowie gegebenenfalls in anderen Sprachen oder Kommunikationsformen)

- psychische Belastbarkeit
- Selbstorganisationsfähigkeit
- Reflexionsfähigkeit

2. fachliche und künstlerische Eignung wie im Curriculum für das jeweilige Studium nach alters-, fach- oder schwerpunktspezifischen Kriterien festgelegt.

3. pädagogische Eignung nach professionsorientierten Kompetenzen wie den
- didaktischen,
 - sozialen,
 - inklusiven,
 - interkulturellen Kompetenzen,
 - Diversitäts- und Genderkompetenz,
 - Beratungskompetenzen.

Bei Bedarf können spezielle Eignungsfeststellungen angewendet werden. Die Feststellung der Eignung kann auch in Form von Nachweisen (§ 11 HZV i.d.g.F.) erfolgen, die von der Studienwerberin/dem Studienwerber vorgelegt werden. Die Pädagogischen Hochschulen können weiters bei Bedarf Eignungs- und Beratungsgespräche durchführen.

Als Nachweis der Eignung gilt gem. § 11 Abs. 1 - 2 HZV i.d.g.F. jedenfalls eine Bestätigung über eine anlässlich der Begründung des Lehrer-Dienstverhältnissen nach dienstrechtlichen Bestimmungen geführte Eignungsfeststellung, sofern das Vorliegen der nach der HZV i.d.g.F. festgelegten Eignungsanforderungen überprüft und in dieser bescheinigt wurde.

Es ist vom Nachweis jener Eignungskriterien Abstand zu nehmen, die bei Erfüllung der wesentlichen Anforderungen für den angestrebten Beruf aufgrund einer anderen Erstsprache als Deutsch oder einer Behinderung im Sinne des Bundes-Behindertengleichstellungsgesetzes, BGBl. I Nr. 82/2005, nicht erfüllt werden können. Bei Bedarf sind im Rahmen des Eignungsfeststellungsverfahrens geeignete Ausgleichsmaßnahmen (z. B. Assistenz, Gebärdensprachdolmetscherinnen und Gebärdensprachdolmetscher) vorzusehen.

Vor der Durchführung des Eignungsverfahrens steht der Studienwerberin/dem Studienwerber ein wissenschaftlich fundiertes Selbsterkundungsverfahren zur Abklärung der Eignung für den Lehrendenberuf zur Verfügung. Die Teilnahme am Aufnahmeverfahren setzt den Nachweis der Absolvierung dieses Selbsterkundungsverfahrens – nicht jedoch die Offenlegung der Ergebnisse – voraus.

Informationen zu den berufsspezifischen Anforderungen und Selbsterkundungsinstrumentarien sind auf der Website zur Verfügung zu halten. Informationen zur Feststellung der Eignung sind spätestens vier Wochen vor Beginn der Registrierung auf der Website zur Verfügung zu stellen, spätestens jedoch sechs Monate vor Beginn des Studienjahres.

5.4 Hinweis auf die Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien

Das Rektorat verordnet gemäß § 50 Abs. 6 HG 2005 i.d.g.F. Regelungen für die Reihung von Aufnahmewerberinnen und -werbern für das Bachelorstudium zum Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung aufgrund der Ergebnisse der Eignungsfeststellungsverfahren. Die Verordnung des Rektorats wird im Mitteilungsblatt (<https://phwien.ac.at/die-ph-wien/mitteilungsblatt>) kundgemacht.

5.5 Studienleistung im European Credit Transfer and Accumulation System

Zur Bewertung der Studienleistungen wird das European Credit Transfer System herangezogen. Dabei entspricht ein ECTS-AP einem Arbeitsaufwand von 25 Vollzeitarbeitsstunden. Die Arbeitsleistungen der Studierenden, die für ECTS-AP erbracht werden, umfassen sowohl die Anwesenheit in der Lehrveranstaltung als auch sonstige Leistungen, die außerhalb der Lehrveranstaltung erbracht werden müssen, z. B. die Vorbereitung auf Prüfungen. Das Arbeitspensum eines Jahres beträgt 1500 Echtstunden und diesem Arbeitspensum werden 60 ECTS-AP zugeteilt.

Der Arbeitsaufwand für das Bachelor-Lehramtsstudium an der Pädagogischen Hochschule Wien beträgt 240 ECTS-AP. Das entspricht einer vorgesehenen Studiendauer von acht Semestern.

5.6 Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungen

Vorlesungen (VO) führen in Inhalte und/oder Theorien und/oder Methoden eines Faches oder in Teilbereiche eines Faches ein. Sie ermöglichen Orientierung und den Aufbau grundlegender wissenschaftlicher Erkenntnisse und werden meist als Vortrag(sreihe) durchgeführt. Dabei wird jedoch das Verfügen-Können über das vorgestellte deklarative und prozedurale Wissen (über fachspezifische und überfachliche Fähigkeiten) durch begleitende Aufgabenstellungen sichergestellt. Vorlesungen können auch virtuell angeboten werden.

Seminare (SE) dienen der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Inhalten und Methoden eines Faches oder Teilbereichen eines Faches in der gemeinsamen erfahrungs- und anwendungsorientierten Erarbeitung und sind prüfungsimmanent (pi). Die Lehrenden wählen Inhalte/Themen aus, deren Bearbeitung mittleres Komplexitätsniveau erfordern. Zielsetzung ist der Auf- und Ausbau von Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von fachlichen, fachdidaktischen und praxis- bzw. berufsfeldbezogenen Aufgabenstellungen. Lernformen, die zur Anwendung kommen, umfassen z. B. Literaturrecherche oder andere Formen fachspezifischer Recherchen, Entwicklung eigener Fragestellungen, sach- und mediengerechte Darstellung der Ergebnisse – inklusive kritische Reflexion und Diskussion. Die Arbeit an den Themen kann sowohl in eigenständiger Arbeit als auch im Team oder in Projekten erfolgen. Seminare können virtuell angeboten werden, wenn die Kommunikation und Kooperation der Beteiligten durch geeignete Angebote (elektronischen Plattformen, Chats, E-Mail, VOIP etc.) gewährleistet ist.

Übungen (UE) ermöglichen den Erwerb und die Vertiefung von Fähigkeiten und Fertigkeiten durch selbständiges Arbeiten und sind prüfungsimmanent (pi). Übungen (z. B. Atelier, Workshop, Werkstatt, Labor etc.) fördern den auf praktisch-berufliche Ziele der Studien ausgerichteten Kompetenzerwerb. Übergeordnetes Ziel ist dabei der Aufbau grundlegender Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von wissenschaftlichen und/oder berufsfeldbezogenen Aufgaben.

Praktika (PK) fokussieren die Arbeit, Mitarbeit und Erprobung in berufsfeldspezifischen Arbeitsfeldern und sind prüfungsimmanent (pi). Die Entwicklung von Handlungs- und Sozialkompetenz sowie die Fähigkeit zu Selbstregulation nehmen dabei breiten Raum ein. Neben der angeleiteten Übernahme von Aufgaben in Arbeitskontexten umfassen Praktika (u. a. in Form von Pädagogisch-Praktischen Studien) die Vorbereitung und Reflexion (Teile davon können auch virtuell absolviert werden) von zu absolvierenden Arbeitsaufgaben. Begleitveranstaltungen zu den Praktika führen in die Berufs- und Handlungsfelder mit ihren spezifischen Aufgabenstellungen, Fragestellungen und Herausforderungen ein, stellen Verbindungen zu den fachdidaktischen und bildungswissenschaftlichen Erkenntnissen und Methoden her und unterstützen Evaluierung und Selbstreflexion.

Exkursionen (EX) tragen zur Veranschaulichung und Vertiefung von Inhalten/Themen von Lehrveranstaltungen bei und sind prüfungsimmanent (pi). Sie können einerseits der Überprüfung von wissenschaftlichen Erkenntnissen in der Praxis dienen oder sie sind selbst Ausgangspunkt für Theoriebildungen und Konzepte. Jedenfalls werden sie im Rahmen einer Lehrveranstaltung vor- und nachbereitet. Die Kompetenzentwicklung bezieht sich auf berufsfeldbezogenes Lernen. Es empfiehlt sich im Curriculum festzuhalten, ob es sich um Inlands- oder Auslandsexkursionen handelt.

Bachelor-Arbeitsgemeinschaften (BA) dienen der gemeinsamen Bearbeitung von Fragestellungen in Bezug auf die Bachelorarbeit mithilfe von Methoden und Techniken forschenden Lernens. Hierbei handelt es sich um Lehrveranstaltungen mit einer Prüfung in Form eines einzigen Prüfungsvorganges (gemäß § 30 Satzung). Der Kompetenzerwerb fokussiert dabei auch auf die wissenschaftlich berufsfeldbezogene Zusammenarbeit.

Tutorien (TU) sind lehrveranstaltungsbegleitende Betreuungen, die von dazu qualifizierten Studierenden geleitet werden. Sie werden insbesondere in der STEOP eingesetzt.

5.7 Auslandsstudien/Aussagen zur Mobilität im Studium

In der Gestaltung des Curriculums wurde unter Einhaltung der gesetzlichen Rahmenbedingungen größtmögliche Vergleichbarkeit mit Lehramtsstudien der Sekundarstufe Berufsbildung ausländischer Hochschulen und Universitäten angestrebt. Durch die in Österreich vorhandenen schulorganisatorischen Rahmenbedingungen ist die direkte Vergleichbarkeit mit anderen europäischen Ländern als eher eingeschränkt zu betrachten. Durch die derzeit bestehenden Partnerschaften der Pädagogischen Hochschule Wien ist eine Vergleichbarkeit durch die individuell für die Studierenden erstellten learning agreements soweit gegeben, dass eine Anrechnung der gesamten Arbeitsleistung (ECTS-Workload), die während der Auslandsstudien erbracht wird, im Rahmen des Bachelorstudiums anerkannt wird.

Studierenden des Bachelorstudiums Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung wird empfohlen, Auslandsstudien und Auslandspraktika im Erasmus+ Programm für Studierende und Graduierte zu absolvieren.

Neben den professionsorientierten Kompetenzen können durch einen Studienaufenthalt im Ausland folgende Qualifikationen erworben werden:

- Erwerb und Vertiefung von allgemeinen Sprachkompetenzen (Sprachverständnis, Konversation...)
- Erwerb und Vertiefung von organisatorischen Kompetenzen durch eigenständige Planung des Studienalltags in internationalen Verwaltungs- und Hochschulstrukturen
- Kennenlernen und Studieren in internationalen Studiensystemen sowie Erweiterung der eigenen Fachperspektive
- Erwerb und Vertiefung von interkulturellen Kompetenzen

Die Anerkennung im Ausland absolvierter Studienleistungen erfolgt durch das studienrechtlich zuständige Organ.

5.8 STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase

Die Curricula der Bachelorstudien sehen im ersten Semester eine Studieneingangs- und Orientierungsphase vor gem. § 41 HG 2005 i.d.g.F. Die Lehrveranstaltungen, die der Studieneingangs- und Orientierungsphase zugeordnet sind, sind als solche gekennzeichnet. 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,
- der Förderung grundlegender Kompetenzen der Studierenden.

Die Beurteilungen der Leistungen der Studierenden hat sich auf die erworbenen Kompetenzen zu stützen, wie sie in den Lehrveranstaltungen, die der STEOP zugeordnet wurden, beschrieben werden. Die Beurteilung ist gegebenenfalls durch beratende Hinweise zu ergänzen.

Die Zulassung zum Studium erlischt, wenn die oder der Studierende bei einer für sie oder ihn im Rahmen der Studieneingangs- und Orientierungsphase vorgeschriebenen Prüfung auch bei der letzten zulässigen Wiederholung negativ beurteilt wurde gem. § 41 Abs. 4 HG 2005 i.d.g.F. Nach jeder neuerlichen Zulassung steht der oder dem Studierenden die gesamte Anzahl an Prüfungswiederholungen in der Studieneingangs- und Orientierungsphase gemäß § 41 Abs. 2 HG 2005 i.d.g.F. zur Verfügung.

Zur studienbegleitenden Beratung sind Anfängerinnen- und Anfängertutorien einzurichten, welche 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.

Die Studieneingangs- und Orientierungsphase umfasst die Module **B-1-1** und **B-1-4** (10 ECTS-AP). Vor der vollständigen Absolvierung der Studieneingangs- und Orientierungsphase können gemäß §

22 der Satzung der Pädagogischen Hochschule Wien weiterführende Lehrveranstaltungen im Ausmaß von 20 ECTS-Anrechnungspunkten absolviert werden.

5.9 Pädagogisch-Praktische Studien – Beschreibung des Konzepts inklusive des Nachweises der erforderlichen ECTS-AP

Auf dem Weg zu einer pädagogischen Professionalisierung nehmen die Pädagogisch-Praktischen Studien eine besondere Stellung ein und repräsentieren mit der Orientierungsphase im Modul B-1-2, dem integrierten reflektierten Praxistransfer in den Semestern 2 bis 5 und 7 bis 8 sowie dem Professionalisierungspraktikum im 6. Semester einen zentralen Bereich des Studiums.

Durch ihre integrative Verankerung ermöglichen sie den Kompetenzerwerb in der Verschränkung der Bereiche Bildungswissenschaftliche Grundlagen, Fachdidaktik und Fachwissenschaften im jeweiligen Berufsfeld.

Die selbstreflektierende, ressourcenorientierte Integrationsarbeit aller Studienfachbereiche findet in der Verknüpfung mit den Praxiserfahrungen der Studierenden im Rahmen einer Coachinggruppe statt. Dabei sind Fragestellungen, die aus Praxis und Theorie erwachsen, Ausgangspunkt für vertiefende methodisch-didaktische und theoretische Auseinandersetzungen stets mit Blick auf die personenbezogenen überfachlichen Kompetenzen.

Den Studierenden stehen mit dem Studium in den Klassen an den berufsbildenden mittleren und höheren Schulen vielfältige Formen des Theorie-Praxis-Bezugs zur Verfügung.

Studierende bauen in enger Verschränkung mit den Lehrveranstaltungsangeboten aus den Studienfachbereichen berufliche Handlungskompetenz im "learning by doing" auf und lernen, ihr Handeln zu begründen, weiterzuentwickeln und wissenschaftlich zu untermauern.

Diese Studien im Bereich der beruflichen Praxis lassen sich mit Hilfe theoretischer Betrachtungsweisen strukturieren und verstehen und werden somit vermittlungsfähig und nachvollziehbar. Das Handeln ermöglicht Reflexion und Theoriebildung und das im Studium erworbene Wissen unterstützt neue Handlungsperspektiven, die wiederum in vielfältigen Praxissituationen überprüft werden können. So sind die Pädagogisch-Praktischen Studien als Forschungswerkstätten auf dem Weg zur Professionalisierung zu betrachten, in denen experimentiert, geforscht und reflektiert wird.

Der Umfang der Pädagogisch-Praktischen Studien im Bachelorstudium umfasst 40 ECTS-AP.

5.10 Bachelorarbeit

- (1) Im Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich Ernährung ist eine Bachelorarbeit im Rahmen einer Lehrveranstaltung Bachelor-Arbeitsgemeinschaft abzufassen (§ 48 Abs. 1 HG 2005). Die Bachelorarbeit ist eine eigenständige schriftliche Arbeit, die nach den Regeln guter wissenschaftlicher Praxis (insbesondere gemäß den Richtlinien zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis der Pädagogischen Hochschule Wien, siehe § 39 Satzung) im Rahmen einer Lehrveranstaltung zu verfassen ist. Die Bachelorarbeit muss in Bezug zum Berufsfeld stehen. Die Bachelorarbeit hat einen Umfang von 11 ECTS-Anrechnungspunkten. Ein ECTS-Anrechnungspunkt entspricht einem Arbeitsaufwand von 25 Arbeitsstunden. Die Betreuerin bzw. der Betreuer haben darauf zu achten, dass das Thema einer Bachelorarbeit so eingegrenzt wird, dass Studierende diese Arbeit in 275 Arbeitsstunden inklusive Recherche, Konzept, schriftliche Ausarbeitung, Korrekturlesen, Layout und Ausdruck positiv erledigen können. Für die Abfassung einer Bachelorarbeit steht grundsätzlich ein Studiensemester zur Verfügung. Die Abgabe kann bis sechs Wochen vor Ende des Folgesemesters erfolgen.
- (2) Voraussetzung für die Anmeldung zur Lehrveranstaltung Bachelorarbeit ist der Erwerb von 100 ECTS-Anrechnungspunkten aus dem Curriculum Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich Information und Kommunikation. Ist diese Voraussetzung erfüllt, können sich Studierende für die Lehrveranstaltung „BAC-Arbeit“ bei einer in diesem Semester zur Verfügung stehenden Betreuungsperson in PH-Online anmelden.

- (3) Mit der Erstellung einer Bachelorarbeit sollen die Studierenden den Nachweis erbringen, eine wissenschaftlich-professionsorientierte Fragestellung systematisch und nach den Richtlinien zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis an der Pädagogischen Hochschule Wien (siehe § 39 Satzung) zu bearbeiten und abfassen zu können. Konkret sollen Kompetenzen des eigenständigen wissenschaftlichen Arbeitens aufgezeigt werden. Diese beinhalten u.a. selbständig umfassende Literaturrecherchen durchzuführen, theoretische Literatur und empirische Daten kritisch aufzuarbeiten und zu analysieren, sowie einen eigenen Standpunkt zu entwickeln und diesen in einem präzise formulierten Text auch schlüssig begründen zu können. Erwartet wird eine differenzierte Auseinandersetzung mit dem internationalen wissenschaftlichen Diskurs zu einem Thema (nach Möglichkeit inklusive fremdsprachige Fachliteratur). Zentral sind eine eigenständige Reflexion der einbezogenen Literatur und Forschung sowie die Nachvollziehbarkeit der Argumentation.
- (4) Die gemeinsame Bearbeitung eines Themas der Bachelorarbeit durch mehrere Studierende ist zulässig, wenn die Leistungen der einzelnen Studierenden gesondert beurteilbar bleiben. Die Entscheidung über die Zulässigkeit von Gemeinschaftsarbeiten obliegt dem/der Betreuer/in. Der Umfang der Arbeit erhöht sich entsprechend.
- (5) Als Richtwert für den Umfang einer Bachelorarbeit gelten 11.000 bis 18.000 Wörter Originaltext. Unter Originaltext werden der vom Verfasser/von der Verfasserin selbständig verfasste Text, selbst hergestellte Tabellen und Grafiken verstanden. Die folgenden Elemente zählen hingegen nicht zum Originaltext einer Bachelorarbeit: Literatur- und andere Verzeichnisse, eingefügte Abbildungen, Fremdtex te (z.B. Lehrpläne, Erlässe, Kopien aus Schulbüchern, Tabellen der Statistik Austria) und dgl., die nicht selbst erstellt, sondern aus anderen Quellen übernommen wurden. Auch Transkripte, Übersetzungen, Fragebögen und sonstige Anhänge zählen nicht zum Originaltext der eigentlichen Arbeit. Der oben angeführte Richtwert an Wörtern kann nach Absprache mit dem/r Betreuer/in auch unterschritten werden, wenn ein entsprechend anerkanntes Äquivalent (z.B. Lehrvideo, Computerprogramm, Kunstobjekt) eigenständig entwickelt wird. Dieses muss bei dem/r gewählten Betreuer/in eingereicht werden. Der/die Betreuer/in entscheidet über die Äquivalenz. Ein erklärender Begleittext ist in allen Fällen erforderlich. In ihm soll dargestellt werden wie die angeführten Beurteilungskriterien anhand des Produkts erfüllt wurden.
- (6) Der/die Betreuer/in betreut die Themenfindung, den Schreibprozess, verfasst nach Abgabe der Arbeit ein Gutachten und vergibt eine Note. Das Thema der Bachelorarbeit ist zu Semesterbeginn schriftlich festzulegen und vom Betreuer, von der Betreuerin, revisionsfähig aufzubewahren. Ein Betreuungsverhältnis gilt dann als bestehend, wenn Studierende in die Lehrveranstaltung „Bachelorarbeit“ eines/r Lehrenden aufgenommen wurden. Das vorgesehene Anmeldeprozedere und die gängigen Anmeldefristen für Lehrveranstaltungen zu Semesterbeginn sind einzuhalten. Betreuung einer Bachelorarbeit durch mehrere Lehrende ist prinzipiell möglich, jedoch zählt nur der/die Lehrveranstaltungsleiter/in als Beurteiler/in. Ein Wechsel des Betreuers/der Betreuerin kann ab dem jeweiligen Folgesemester durch Neuanmeldung und Aufnahme in eine neue Lehrveranstaltung „Bachelorarbeit Berufsbildung“ erfolgen.
Die Beurteilerin oder der Beurteiler der Bachelorarbeit ist die Lehrveranstaltungsleiterin oder der Lehrveranstaltungsleiter der individuell gewählten Lehrveranstaltung.
- (7) Die Kriterien zur Beurteilung einer Bachelorarbeit bestehen in der wissenschaftlichen Präsentation der durchgeführten Recherche in Beantwortung einer gestellten und begründeten berufsfeldbezogenen Forschungsfrage.
 - a. Struktur: Aufbau der Arbeit und innere Logik nach anerkannten wissenschaftlichen Konventionen.
 - b. Recherche: Erfassen des aktuellen Standes der wissenschaftlichen Forschung durch gründliche Wiedergabe von Fachliteratur.
 - c. Argumentation: Abwägen, Vergleichen und Kontrastieren von Argumenten aus der Fachliteratur, sowie eigene Stellungnahme und Beziehen einer Position im Diskurs. Kritisches Hinterfragen von herkömmlichen Darstellungen und Argumenten.
 - d. Methodik: Beschreibung und klar erkennbare Wiedergabe der Vorgehensweise, sowie Begründung warum diese gewählt wurde.
 - e. Terminologie: Kompetente Anwendung der jeweiligen Fachbegriffe und festlegende Definition von in der Arbeit verwendeten Konzepten.
 - f. Analyse: Kritische Betrachtung von Daten und Schriften in Hinblick auf eine konkrete selbst-definierte Fragestellung.

- g. Evidenz: Gezielte und argumentative Verwendung von geeigneten Quellen um die eigene Position zu begründen sowie gegensätzliche Meinungen zu erfassen.
 - h. Fokus: Zielorientierte und effiziente Abhandlung des Themas, klare Ausgrenzung nicht erfasster Bereiche.
 - i. Präsentation: Klare und korrekte Verwendung von Sprache, Stil und narrativem Faden, sowie für den Leser/die Leserin klar erkennbare Aussagen.
- (8) Die eingereichte Arbeit muss eine Titelseite sowie eine eidesstattliche Erklärung des/der Studierenden enthalten, dass die Arbeit selbständig verfasst wurde und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel verwendet wurden. Studierende haben die Möglichkeit ihre positiv beurteilte Bachelorarbeit über die Bibliothek öffentlich zugänglich zu machen. Um diesem Wunsch zu entsprechen muss die nach der eidesstattlichen Erklärung folgende Veröffentlichungserklärung mit JA beantwortet werden. Zu jeder Bachelorarbeit ist ein Abstract sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache zu verfassen (Umfang jeweils etwa 100 bis 150 Wörter). Der Abstract findet Aufnahme im „Verzeichnis der Bachelorarbeiten der Pädagogischen Hochschule Wien“, das regelmäßig publiziert wird. Weiters sind jeder Arbeit 3-5 Schlagwörter zuzuordnen, die nach dem Abstract aufgeführt werden. Am Ende jeder Bachelorarbeit (vor etwaigen Anhängen) muss ein Literaturverzeichnis aufgeführt sein, das die verwendeten Quellen gelistet aufstellt. Es sind unterschiedliche Formate dafür zulässig, es wird jedoch eine nach Autor/inn/en alphabetisch sortierte Liste empfohlen.
- (9) Bei der Bearbeitung des Themas und der Betreuung der Studierenden sind die Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes, BGBl. Nr. 111/1936 i. d. g. F., zu beachten.
- (10) Die Bachelorarbeit ist als elektronisches Dokument in PDF-A Dateiformat und auf Wunsch zusätzlich als Ausdruck beim Betreuer/bei der Betreuerin zur Beurteilung abzugeben.
- (11) Die Bachelorarbeit kann insgesamt maximal viermal zur Beurteilung vorgelegt werden. Bei der vierten Vorlage ist die Bachelorarbeit jedenfalls kommissionell zu beurteilen.

5.11 Abschluss und akademischer Grad des Bachelorstudiums

Bachelorstudien als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium zur Erlangung eines Lehramtes schließen mit dem akademischen Grad "Bachelor of Education" (BEd) ab.

5.12 Prüfungsordnung

Anzuwenden sind die im Hochschulgesetz 2005 i.d.g.F. und in der Satzung der Pädagogischen Hochschule Wien unter Punkt 3 festgelegten „studienrechtlichen Bestimmungen“ in der jeweils geltenden Fassung. Die Prüfungsordnung gemäß § 35 Z 29 HG 2005 ist im Mitteilungsblatt veröffentlicht und abrufbar unter:

https://www.phwien.ac.at/files/VR_Lehre/Mitteilungsblatt/Ziff_1/PHW_REKT_SATZUNG_Erlassung_20180115.pdf

5.12.1 Leistungsnachweis in Lehrveranstaltungen

Die Leiterin oder der Leiter einer Lehrveranstaltung hat die erforderlichen Ankündigungen gemäß § 42 a Abs. 2 HG 2005 i.d.g.F. vorzunehmen.

5.12.2 Prüfungsinhalte und -umfang

Der für die Vorbereitung und Abhaltung von Prüfungen maßgebliche Prüfungsinhalt hat vom Umfang her dem vorgegebenen ECTS-Anrechnungspunkteausmaß zu entsprechen.

5.12.3 Verbot der Doppelverwendung und Verbot der Doppelanerkennung

Lehrveranstaltungen und Prüfungen, die bereits für ein anderes Pflicht- oder Wahlmodul dieses Lehramtsstudiums absolviert wurden, können in einem anderen Modul desselben Studiums nicht nochmals verwendet werden. Dies gilt auch bei Anerkennungsverfahren im Zuge des Umstiegs von einem anderen Studium.

5.13 Studienrechtliche Bestimmungen

Anzuwenden sind die im Hochschulgesetz 2005 BGBl. I Nr. 30/2006 i.d.g.F. festgelegten studienrechtlichen Bestimmungen in der jeweils geltenden Fassung. Die Vollziehung der studienrechtlichen Bestimmungen wird durch das studienrechtlich zuständige Organ der Pädagogischen Hochschule Wien vorgenommen.

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.

5.15 In-Kraft-Treten

Datum des Beschlusses durch das Hochschulkollegium: 29.06.2020

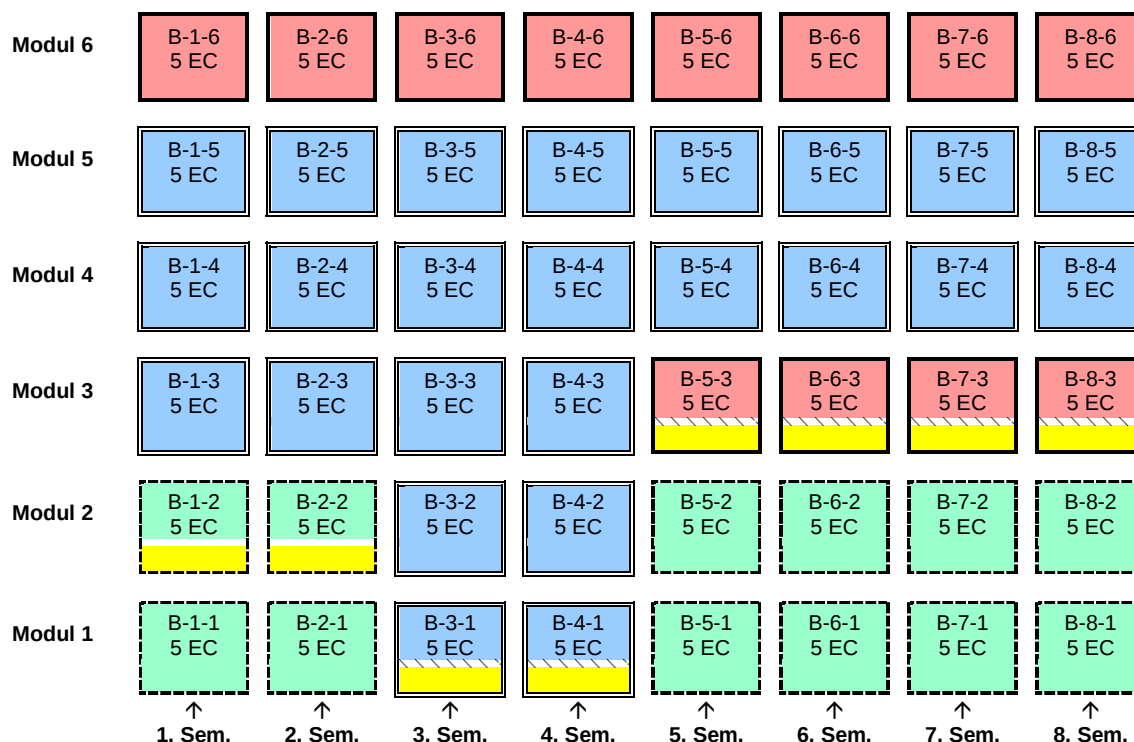
Datum der Genehmigung durch das Rektorat: 25.08.2020

5.16 Übergangsbestimmungen

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

6 Aufbau und Gliederung des Studiums

6.1 Studienfachbereiche und Studienarchitektur



Legende zu den Studienfachbereichen

	BWG
	FD
	FW
	PPS

Erläuterung zur Modulbezeichnung

B-1-3

B = Bachelor

1 = 1. Semester

3 = 3. Modul im 1. Semester

6.2 Verteilung der ECTS-AP im Studium

6.2.1 Angaben zur Gesamtverteilung im ECTS

Gesamtanzahl ECTS-AP: 240

	BWG	FW	FD	Summe
Basisverteilung ECTS-AP	60	120	60	240
davon PPS	10	10	20	40
davon BAC-Arbeit	6	0	5	11

6.2.2 Angaben zur Verteilung der ECTS-AP auf die Studienfachbereiche (SFB) und Semester

SFB	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	Summe
BWG	10	10	0	0	10	10	10	10	60
FW	15	15	25	25	10	10	10	10	120
FD	5	5	5	5	10	10	10	10	60
Summe	30	30	30	30	30	30	30	30	240

Erläuterungen

Die Bachelorarbeit mit 11 ECTS-AP ist in den Studienfachbereichen integriert.

Die oben angeführte Verteilung der EC bezieht sich auf ein Vollzeitstudium. Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen und Fachdidaktik können jeweils bis max. 30 ECTS-AP für eine Berufspraxis mit pädagogischen Anteilen angerechnet werden.

Für berufsfachliche Grundlagen können max. 120 ECTS-AP für eine mind. dreijährige fach-einschlägige Berufspraxis angerechnet werden; falls keine mindestens dreijährige facheinschlägige Berufspraxis vorliegt, können maximal 60 ECTS-AP angerechnet werden.

Für den erfolgreichen Abschluss des Studiums ist ein facheinschlägiges Berufspraktikum im Ausmaß von 30 Wochen Vollbeschäftigung erforderlich. Ziel der beruflichen Praxis ist die Erlangung von fach-einschlägiger Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. Die Berufspraxis ist unter Anleitung in einem Portfolio zu dokumentieren, zu reflektieren und zu präsentieren.

Die Auswahl geeigneter Praxisstellen im In- und Ausland sowie der Abschluss des erforderlichen Dienstverhältnisses bleiben grundsätzlich den Studierenden vorbehalten.

Die Institutsleitung wird jedoch in Abstimmung mit einer Expertin/einem Experten des Lehrpersonals des Fachbereichs dazu beitragen, dass den Studierenden die erforderliche Beratung und Unterstützung zuteilwird. Ein Auslandspraktikum z. B. durch die Förderung mit Erasmus+ im Rahmen des Bachelorstudiums wird seitens der PH gewünscht und unterstützt.

6.3 Modulübersichten

6.3.1 Modulübersicht Bildungswissenschaftliche Grundlagen

B-1-1 Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Ringvorlesung - Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen	VO	3	2,0	22,50	52,50	npi	ja
BWG	Vertiefung - Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	ja

B-2-1 Entwicklungsprozesse und Bildungsbiografie

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Lern-, entwicklungs- und kommunikationspsychologische Grundlagen	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
BWG	Individuelle Entwicklung	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Kommunikation und Interaktion von Lehrer/innen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-5-1 Wissenschaft und Forschung – Bachelormodul

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Einführung in die Wissenschaftstheorie und Forschungsgrundlagen	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
BWG	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
BWG	Bachelorarbeit	BA	1	0,0	00,00	25,00	pi	-

B-5-2 Lehren und Lernen

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Lehren und Lernen	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
BWG	Lehren und Lernen	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-6-1 Leistungsmessung und Evaluation

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Schultypenspezifisches Schulrecht	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Leistungsfeststellung in der Berufsbildung	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-6-2 Bildung im gesellschaftlichen Kontext

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Bildung im gesellschaftlichen Kontext	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
BWG	Entwicklungen in der Wissens- und Informationsgesellschaft	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-7-1 Pädagogische Professionalität

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Professionelles Selbstmanagement	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
BWG	Gesetzliche Grundlagen im Schulrecht	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-7-2 Wissenschaft und Berufsbildungsforschung – Bachelormodul

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Bachelorarbeit	BA	5	2,0	22,50	102,5	pi	-

B-8-1 Bildung – Diversität – Intersektionalität – Inklusion

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Bildung - Diversität – Intersektionalität - Inklusion	SE	5	3,0	33,75	91,25	pi	-

B-8-2 Schul- und Klassenklima

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Gruppenprozesse	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Konfliktmanagement	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

6.3.2 Modulübersicht Fachwissenschaften

B-1-3 Küchenmanagement 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Küchenpraktische Grundlagen	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Fachtheorie Küchenmanagement 1	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Angewandte Fachinformatik 1	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-1-4 Naturwissenschaften

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Organische Chemie	VO	1	1,0	11,25	13,75	npi	ja
FW	Ernährung	VO	2	2,0	22,50	27,50	npi	ja
FW	Anatomie und Physiologie	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	ja

B-1-5 Gastronomie und Hotellerie 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Betriebsmanagement	VO	2	2,0	22,50	27,50	npi	-
FW	Arbeitswissenschaften	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
FW	Arbeitssprache Englisch	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-2-3 Küchenmanagement 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Restaurantküchenmanagement 1	UE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Fachtheorie Küchenmanagement 2	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FW	Angewandte Fachinformatik 2	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-2-4 Ernährung und Lebensmitteltechnologie 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Ernährungswissenschaft 1	VO	3	2,0	22,50	52,50	npi	-
FW	Lebensmitteltechnologie 1	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-

B-2-5 Restaurantmanagement 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Serviertechnische Anwendungen	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Fachtheorie Service 1	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FW	Grundlagen der Getränke	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-3-2 Hygiene 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Gesetzliche Grundlagen	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
FW	Mikrobiologische Grundlagen	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Reinigung und Desinfektion	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-3-3 Küchenmanagement 3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Küchenmanagement 2	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Lebensmitteltechnologie und Verbraucherbildung	SE	3	1,0	11,25	63,75	pi	-

B-3-4 Ernährung und Lebensmitteltechnologie 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Ernährungswissenschaft 2	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
FW	Lebensmitteltechnologie 2	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-3-5 Restaurantmanagement 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Servicemanagement 1	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Getränkemanagement 1	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-4-2 Hygiene 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Gute Hygienepaxis	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	HACCP	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Schädlingskontrolle	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-4-3 Gastronomie und Hotellerie 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Großküchenpraxis 1	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Berufspraktikum	PK	3	0,0	00,00	75,00	npi	-

B-4-4 Ernährung und Lebensmitteltechnologie 3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Ernährungswissenschaft 3	VO	2	2,0	22,50	27,50	npi	-
FW	Lebensmitteltechnologie 3	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FW	Ernährungsbezogene Prävention 1	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-

B-4-5 Restaurantmanagement 3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Servicemanagement 2	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Getränkemanagement 2	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-5-4 Gastronomie und Hotellerie 3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Großküchenpraxis 2	UE	3	3,0	33,75	41,25	pi	-
FW	Großküchenmanagement	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-

B-5-5 Restaurantmanagement 4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Servicemanagement 3	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Getränkemanagement 3	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-6-4 Küchenmanagement 4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Küchenmanagement 4	UE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Ernährungsbezogene Prävention 2	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-

B-6-5 Restaurantmanagement 5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Servicemanagement 4	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Projektmanagement 1	SE	3	3,0	33,75	41,25	pi	-

B-7-4 Projekt- und Eventmanagement

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Projektmanagement 2	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Angewandte Fachinformatik 3	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-

B-7-5 Küchen- und Restaurantmanagement

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Professionalisierung Küchenmanagement	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Professionalisierung Servicemanagement	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Ernährungswissenschaft 4	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-8-4-1 Sommelière/Sommelier – Wahlpflicht

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Sommelière/Sommelier	SE	5	5,0	56,25	68,75	pi	-

B-8-4-2 Käsesommelière/Käsesommelier – Wahlpflicht

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Käsesommelière/Käsesommelier	SE	5	5,0	56,25	68,75	pi	-

B-8-4-3 Sozialmanagement – Wahlpflicht

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Sozialmanagement	SE	5	5,0	56,25	68,75	pi	-

B-8-4-4 Patisserie und Konditorei – Wahlpflicht

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Patisserie und Konditorei	SE	5	5,0	56,25	68,75	pi	-

B-8-5 Ernährung und Lebensmitteltechnologie 4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Professionalisierung Ernährung und Lebensmitteltechnologie	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Soziokulturelle und geopolitische Aspekte der Ernährung	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Trends in der Ernährung	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

6.3.3 Modulübersicht Fachdidaktik

B-1-6 Fachdidaktik 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Einführung Fachdidaktik - Präsentieren und Kommunizieren	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Arbeitssprache in der Fachdidaktik	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Berufsbezogene Aufbereitung wissenschaftlicher Texte	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-2-6 Fachdidaktik 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Fachdidaktik Küchenmanagement 1	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Betriebsmanagement 1	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-3-6 Fachdidaktik 3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Didaktik und Mediendidaktik im Berufsfeld	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Küchenmanagement 2	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Betriebsmanagement 2	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-

B-4-6 Fachdidaktik 4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Fachdidaktik Großküchenmanagement 1	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Ernährung und Lebensmitteltechnologie 1	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Innovative Lernformen	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-

B-5-6 Fachdidaktik 5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Fachdidaktik Großküchenmanagement 2	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Ernährung und Lebensmitteltechnologie 2	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FD	Berufspraktikum	SE	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-6-6 Fachdidaktik 6

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Didaktik und Mediendidaktik	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Getränkemanagement	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Küchenmanagement 3	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Leistungsbeurteilung und Prüfungsorganisation	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-7-6 Fachdidaktik 7

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Fachdidaktik Ernährung und Lebensmitteltechnologie 3	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FD	Fachdidaktik Servicemanagement	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Professionalisierung im Lehrberuf an BMHS	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-

B-8-6 Fachdidaktik 8 – Bachelormodul

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Bachelorarbeit	BA	5	2,0	22,5	102,5	pi	-

6.3.4 Modulübersicht Pädagogisch-Praktische Studien

B-1-2 Theoretische Grundlagen in der pädagogischen Praxis 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Schulpraktische Übungen 1	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Didaktik 1	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-2-2 Theoretische Grundlagen in der pädagogischen Praxis 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Schulpraktische Übungen 2	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Didaktik 2	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-3-1 Fachspezifisches Wissen für die pädagogische Praxis 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Schulpraktische Übungen 3	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FW	Mediendidaktik im Fachbereich	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-4-1 Fachspezifisches Wissen für die pädagogische Praxis 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Schulpraktische Übungen 4	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FW	Lernplattformen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-5-3 Unterrichtskonzepte in der schulischen Praxis 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Schulpraktische Übungen 5	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FD	Evaluation von Unterrichtsergebnissen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-6-3 Unterrichtskonzepte in der schulischen Praxis 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Schulpraktische Übungen 6	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FD	Fachdidaktische Innovationen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-7-3 Professionalisierung im schulischen Kontext 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Schulpraktische Übungen 7	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FD	Schultypenspezifische Administration	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-8-3 Professionalisierung im schulischen Kontext 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Schulpraktische Übungen 8 – Geblocktes Praktikum	PK	4	0,0	00,00	100,0	pi	-
FD	Reflexion von Lernprozessen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

6.4 Studienverlauf – Voraussetzungsketten

Modul 6	Lt. HZV	Lt. HZV	STEOP	STEOP	STEOP	STEOP	B-1-6 B-2-6 B-3-6 B-4-6 B-5-6 B-6-6	B-5-1
Modul 5	Lt. HZV	Lt. HZV	STEOP	STEOP	STEOP	STEOP	B-1-3, B-1-5 B-2-4, B-2-5 B-3-3, B-3-4 B-3-5, B-4-2 B-4-4, B-4-5 B-5-4, B-5-5 B-6-4	STEOP
Modul 4	Lt. HZV	B-1-4	STEOP	STEOP	B-4-3	STEOP	STEOP	STEOP
Modul 3	Lt. HZV	Lt. HZV	B-2-3	STEOP	STEOP	STEOP	STEOP	B-3-1 B-4-1 B-5-3 B-6-3 B-7-3
Modul 2	Lt. HZV	B-1-2	STEOP	B-3-2	STEOP	STEOP	B-5-1	STEOP
Modul 1	Lt. HZV	Lt. HZV	STEOP	STEOP	Lt. HZV	STEOP	STEOP	STEOP
	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.

6.5 Modulbeschreibungen

6.5.1 Modulbeschreibung Bildungswissenschaftliche Grundlagen

B-1-1 Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen

Modul	B-1-1
Thema	Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen
Semesterdauer	1. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Theoretische Grundlagen der Pädagogik, Psychologie und Soziologie der Schule
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... entwickeln die spezifische Sichtweise der jeweiligen Teildisziplin (pädagogische, religionspädagogische, psychologische, soziologische Sicht). ... verstehen bildungswissenschaftliche Theorien, Begriffe und Methoden und sind in der Lage, diese zu differenzieren. ... sehen die Vielfalt der Lernenden in Bezug auf sozioökonomischen Status, Geschlecht, Bildungshintergrund, Interreligiosität, Migrationshintergrund, sprachliche Bildung, besondere Bedürfnisse und Ansprüche, kulturelle Aspekte und andere sowie Erwartung und Anspruch an das Bildungswesen als Ressource für ihr pädagogisches Handeln. ... entwickeln Problembewusstsein für die Verantwortung ihres zukünftigen beruflichen Handelns. ... verstehen die Strukturen und Perspektiven der Bezugswissenschaften und ihre Relevanz für den Lehrberuf.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung, Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	Schriftliche Prüfung
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-1-1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Ringvorlesung - Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen	VO	3	2,0	22,50	52,50	npi	ja
BWG	Vertiefung - Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	ja

B-2-1 Entwicklungsprozesse und Bildungsbiografie

Modul	B-2-1
Thema	Entwicklungsprozesse und Bildungsbiografie
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Lernpsychologische Grundlagen erzieherlicher und unterrichtlicher Prozesse (Lernmodelle, Motivation, Emotion, förderliche Lernkultur) Entwicklungspsychologische Grundlagen erzieherlicher und unterrichtlicher Prozesse (Entwicklungspsychologische Begriffe und Theorien, entwicklungspsychologische Aspekte in der Lebensspanne) Grundlagen der Kommunikation und Interaktion im Kontext Schule (Kommunikationstheorien und -strategien, Modelle der Gesprächsführung, Erprobung und Anwendung)
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... kennen lernpsychologische Theorien und verstehen sie im schulischen Kontext, ... verstehen motivationale und emotionale Aspekte im Zusammenhang mit Lernen, ... beschreiben die kognitive, sozial-emotionale, sprachliche, motorische und moralische Entwicklung von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen und können diese entwicklungspsychologischen Begriffen und Modellen zuordnen, ... beobachten, analysieren und handhaben kommunikative Prozesse in pädagogischen Kontexten auf Basis unterschiedlicher kommunikationspsychologischer Theorien.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung, Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-2-1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Lern-, entwicklungs- und kommunikationspsychologische Grundlagen	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
BWG	Individuelle Entwicklung	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Kommunikation und Interaktion von Lehrer/innen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-5-1 Wissenschaft und Forschung – Bachelormodul

Modul	B-5-1
Thema	Wissenschaft und Forschung
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Wissenschaftstheoretische Konzepte und Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens in der Sozial- und Bildungsforschung sowie in der Bildungstheorie Wissenschaftstheoretisches Basiswissen Beziehung zwischen Wissenschaft und Gesellschaft sowie Wissenschaft und Individuum
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... erfassen Zusammenhänge zwischen Wissenschaft, Gesellschaft und Individuum. ... haben Kenntnisse und Fertigkeiten über verschiedene wissenschaftstheoretische Konzepte und deren Entwicklung. ... haben Kenntnisse über Methodologie und Methoden der qualitativen und quantitativen Sozial- und Bildungsforschung sowie über ausgewählte Methoden der Bildungstheorie. ... haben Kenntnisse über und Fertigkeiten bezüglich Form und Funktion von wissenschaftlichen Texten, insbesondere bezüglich der Formulierung von Forschungsfragen sowie Aufbau und Gestaltung einer wissenschaftlichen Arbeit. ... erfassen und realisieren eigenständig die inhaltlichen und formalen Ansprüche wissenschaftlichen Arbeitens (z. B. Zitationsweisen). ... haben Kenntnisse und Fertigkeiten über verschiedene Möglichkeiten der Literaturrecherche, -verwaltung und -bearbeitung.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung, Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	schriftlich und mündlich; e-Portfolio
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-5-1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Einführung in die Wissenschaftstheorie und Forschungsgrundlagen	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
BWG	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
BWG	Bachelorarbeit	AG	1	0,0	00,00	25,00	pi	-

B-5-2 Lehren und Lernen

Modul	B-5-2
Thema	Lehren und Lernen
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Arbeit an pädagogischen Begriffen (schulischer Unterricht, schulisches Lehren und Lernen, Verstehen) Theorien des Unterrichts und des Unterrichtens (Methodik, Didaktik, Mathetik, Lehr- und Lernformen, Kompetenzentwicklung) Didaktische Konzepte zur Differenzierung, Individualisierung, Personalisierung in einer inklusiven Schule, Umgang mit Potentialen, Diagnostik und Förderung unter Berücksichtigung der gesetzlichen Grundlagen Empirische Strukturgesetzmäßigkeiten des Unterrichts (Evaluation, Analyse, Reflexion) Rückmeldeverfahren zu schulischen Leistungen unter Berücksichtigung der gesetzlichen Grundlagen Begabung, Begabungsförderung und Begabtenförderung, Lernmanagement.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... haben Kenntnisse über bildungswissenschaftliche Modelle und Denkstile und verstehen deren Bedeutung. ... kennen Vermittlungs-, Diagnose- und Förderstrategien und -kompetenzen und haben eine positive Haltung zur/zum Lernenden, geprägt durch Akzeptanz und Respekt. ... erwerben Kenntnisse über Formen der Differenzierung, Individualisierung und Personalisierung. ... verstehen Unterricht als Lern- und Entwicklungsbegleitung im Kontext der Vermittlung von Lerninhalten. ... haben Kenntnisse über Formen der Unterrichtsevaluierung sowie Leistungsrückmeldung, ... verfügen über diagnostische Kompetenz, um der Lernenden/dem Lernenden im vertrauensvollen, unterstützenden Dialog zu helfen, das Lernen zu verbessern.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung, Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-5-2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Lehren und Lernen	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
BWG	Lehren und Lernen	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-6-1 Leistungsmessung und Evaluation

Modul	B-6-1
Thema	Leistungsmessung und Evaluation
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Leistungsfeststellung, Leistungsbeurteilung pädagogische Diagnostik, Rückmeldungen, Unterrichtsevaluierung, Fördermöglichkeiten alternative Leistungsfeststellung, Bildungsstandards, internationaler Vergleich von Schülerinnenleistungen und Schülerleistungen Schulrecht, die neue Oberstufe – gesetzliche Eckpunkte. Die Inhalte beziehen sich auf den jeweiligen Schultyp.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können anhand von Leistungsfeststellungen ihren eigenen Unterricht reflektieren und effizient umgestalten, ... verfügen über Diagnosekompetenz und können Maßnahmen zur individuellen Förderung ableiten, ... können Beurteilungen in der Unterrichtspraxis rechtskonform durchführen, ... gestalten Leistungsfeststellungen professionell und zielführend, ... reflektieren den Stellenwert der Leistungsbeurteilung und setzen sich mit Alternativen auseinander, ... kennen Instrumente der Qualitätsentwicklung und nationale und internationale Bildungsstandards, ... wenden die entsprechenden Bestimmungen des Schulrechts richtig an.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	schriftlich und mündlich; LVA-immanent;
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-6-1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Schultypenspezifisches Schulrecht	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Leistungsfeststellung in der Berufsbildung	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-6-2 Bildung im gesellschaftlichen Kontext

Modul	B-6-2
Thema	Bildung im gesellschaftlichen Kontext
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Formale und nonformale Bildungsorganisationen; institutionelle und rechtliche Rahmenbedingungen Grundzüge der nationalen und internationalen Bildungspolitik und -ökonomie Zusammenhänge von Bildungsarbeit und gesellschaftlichem Wandel Wissensgesellschaft/Informationsgesellschaft "citizenship education" im Kontext der österreichischen Gesellschaftsstruktur
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... verfügen über die Fähigkeit schulische Erziehungs- und Bildungsprozesse aus einer gesellschaftskritischen Perspektive zu beurteilen. ... kennen die Grundzüge der nationalen und internationalen Bildungspolitik, deren Ökonomisierung und die Konsequenzen für Bildungsorganisationen. ... analysieren die Zusammenhänge von Bildungsarbeit und gesellschaftlichem Wandel. ... erkennen und beschreiben die aktuellen Entwicklungen in der Wissens- und Informationsgesellschaft. ... kennen die institutionellen und rechtlichen Grundlagen und wissen über deren gesellschaftliche Bedingtheit und Veränderbarkeit.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung, Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-6-2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Bildung im gesellschaftlichen Kontext	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
BWG	Entwicklungen in der Wissens- und Informationsgesellschaft	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-7-1 Pädagogische Professionalität

Modul	B-7-1
Thema	Pädagogische Professionalität
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Professionalisierung als berufsbegleitender Prozess Förderung von Persönlichkeit und Selbstkonzept Theorien und Ergebnisse der Lehrerinnen- und Lehrer-Professionsforschung (Kompetenzmodelle, Entwicklungsaufgaben, Domänen der Professionalität, EPIK-Domänen etc.) Rechtliche Grundlagen
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... kennen und reflektieren gängige Modelle, Theorien und Forschungsergebnisse aus der Professionsforschung. ...verstehen, reflektieren, analysieren die Lehrerinnen- und Lehrer-Profession in verschiedenen Fach- und Beziehungskontexten (Schülerinnen und Schüler, Team, Eltern, Kollegium, Leiterinnen und Leiter, individuelle Spiritualität). ...wissen um die Möglichkeiten professioneller Unterstützung für ihre Professionalisierung im Beruf (professionelle, kollegiale Lerngemeinschaften, Supervision, Fort- und Weiterbildung etc.). ... kennen die gesetzlichen Grundlagen für eine professionelle Arbeit.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar, Vorlesung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-7-1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Professionelles Selbstmanagement	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
BWG	Gesetzliche Grundlagen im Schulrecht	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-7-2 Wissenschaft und Berufsbildungsforschung – Bachelormodul

Modul	B-7-2
Thema	Wissenschaft und Berufsbildungsforschung - Bachelormodul
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	2
bStd (zu 60 Min.)	22,5
uStd (zu 60 Min.)	102,5
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-5-1
Inhalt	* Qualitative Bildungsforschung * Quantitative Bildungsforschung * Hermeneutische Methoden * Vertiefung in die Wissenschaftstheorie * Berufsbildungsforschung In diesem Modul wird ein Teil der Bachelorarbeit erstellt und mit positiver Beurteilung der Lehrveranstaltung mit 5 ECTS-Anrechnungspunkten und 1 ECTS-Anrechnungspunkt aus dem Modul B-2-1 bewertet.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können verschiedene qualitative und quantitative Methoden in der Sozial- und Bildungsforschung anwenden, ... können statistische Methoden auswählen und anwenden, ... können relevante Studien der Berufsbildungsforschung analysieren und vergleichen, ... können wissenschaftstheoretische Erkenntnisse im Hinblick auf Gesellschaft, Individuum, Berufsbildung und Wirtschaft analysieren und diskutieren.
Lehr- und Lernmethoden	Übung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	schriftlich und mündlich; LVA-immanent;
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-7-2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Bachelorarbeit	BA	5	2,0	22,50	102,5	pi	-

B-8-1 Bildung – Diversität – Intersektionalität – Inklusion

Modul	B-8-1
Thema	Bildung – Diversität – Intersektionalität – Inklusion
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Theorien und Modelle zu Dimensionen der Diversität – Intersektionalität im schulischen Kontext: .) Diversitätsdimension Gender .) Diversitätsdimension sexuelle Orientierung .) Diversitätsdimension soziale Herkunft .) Diversitätsdimension Migration .) Diversitätsdimension Mehrsprachigkeit .) Diversitätsdimension psychische/physische Fähigkeiten .) Diversitätsdimension Religion/Weltanschauung/Interreligiosität .) Diversitätsdimension Werthaltungen
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... verfügen über Grundkenntnisse zu Theorien und Modellen von Diversität, Intersektionalität und Interreligiosität. ... verfügen über Kenntnisse zu den einzelnen Dimensionen der Diversität. ... reflektieren Denkgewohnheiten und Stereotypen hinsichtlich inklusiver und exklusiver Mechanismen. ... kennen zentrale Begrifflichkeiten hinsichtlich identitätsrelevanter Aspekte. ... können pädagogisch relevante Effekte der Dimensionen von Diversität beschreiben. ... verfügen über Kenntnisse über die Bedeutung von Religionen für Bildungsprozesse.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	schriftliche oder mündliche Prüfung
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-8-1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Bildung - Diversität – Intersektionalität - Inklusion	SE	5	3,0	33,75	91,25	pi	-

B-8-2 Schul- und Klassenklima

Modul	B-8-2
Thema	Schul- und Klassenklima
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Kommunikation, lösungs- und ressourcenorientierte Techniken der Gesprächsführung Persönlichkeitsmanagement und Mentalstrategien Gruppenprozesse Konfliktmanagement im Schulalltag gesetzliche Rahmenbedingungen
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können mit Menschen situationsadäquat und zielgruppenorientiert, persönlich und in digitalen Netzwerken, lösungsorientiert und wertschätzend verbal sowie nonverbal kommunizieren, ... können eine Gemeinschaft mitgestalten, Verantwortung für sich und andere übernehmen und gesellschaftliche Vielfalt respektieren, ... können mit herausfordernden Kommunikations- und Konfliktsituationen des schulischen Alltags konsensorientiert, empathisch und professionell umgehen, ... erkennen Konflikte rechtzeitig, können diese anhand der Eskalationsstufen einschätzen und entsprechende Interventionen setzen, ... entwickeln Bewusstsein für professionelle Nähe sowie Distanz zu Themen und Personen und kennen Möglichkeiten und Grenzen von Pädagoginnen und Pädagogen in der Institution Schule, ... haben Wissen über konstruktive und motivierende Techniken der professionellen Gesprächsführung sowie über Reflexionsprozesse und setzen dieses in der Praxis um, ... kennen und interpretieren die gesetzlichen Rahmenbedingungen für erzieherische Maßnahmen.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	schriftlich und mündlich; LVA-immanent;
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-8-2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Gruppenprozesse	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Konfliktmanagement	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

6.5.2 Modulbeschreibung Fachwissenschaften

B-1-3 Küchenmanagement 1

Modul	B-1-3
Thema	Küchenmanagement 1
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Unterrichtsverlauf unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis, Vertiefung der Grundzubereitungsarten und Küchentechnologie, Fachterminologie, Grundlagen der traditionellen Küche, ökonomischer und saisonaler Einsatz von Lebensmitteln, Rezepturenverwaltung, IT-unterstützte Warenbewirtschaftung, IT-unterstützte Menü- und Speiseplanerstellung.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... setzen Grundzubereitungsarten und Küchentechnologie fachlich richtig ein und können das Prinzip der saisonalen Menügestaltung umsetzen, ... können die Grundlagen der traditionellen Küche und gute Hygienepraxis anwenden, ... praktizieren einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln, ... zeigen Planungskompetenz, erstellen Arbeitsanalysen und können die Fachsprache anwenden, ... wenden die branchenübliche Software situations- und fachgerecht an.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar, Übung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-1-3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Küchenpraktische Grundlagen	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Fachtheorie Küchenmanagement 1	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Angewandte Fachinformatik 1	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-1-4 Naturwissenschaften

Modul	B-1-4
Thema	Naturwissenschaften
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Anorganische und organische Chemie als Basis für die Ernährungswissenschaft, Energie- und Nährstoffbedarf, Ernährungsempfehlungen und Anthropometrie, Anatomie und Physiologie des Menschen, im Sinne einer umfassenden Vernetzung im naturwissenschaftlichen Cluster und als Fundament für den Unterricht in den ernährungspädagogischen Fächern.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... verfügen über ein umfassendes Grundlagenwissen bezüglich Bildung und Struktur ernährungsrelevanter Verbindungen und geben Sachverhalte und Zusammenhänge strukturiert und fachsprachlich richtig wieder, ... nennen die primären Aufgaben der Nährstoffe sowie der bioaktiven Substanzen und beherrschen Fachtermini, können die Bausteine der Makro- und Mikronährstoffe chemisch zuordnen sowie Formelbilder darstellen und richtig benennen, ... vergleichen Ernährungserhebungsmethoden, Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und anthropometrische Messgrößen und bewerten Materialien zur Visualisierung von Ernährungsinformationen, ... berechnen den Nährstoffbedarf unterschiedlicher Personengruppen und bewerten Tageskostpläne, ... beschreiben physiologische Vorgänge wie Hunger, Sättigung und Verdauung.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung mit integrierter Übung, Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; mit Erfolg teilgenommen; ohne Erfolg teilgenommen
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-1-4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Organische Chemie	VO	1	1,0	11,25	13,75	npi	ja
FW	Ernährung	VO	2	2,0	22,50	27,50	npi	ja
FW	Anatomie und Physiologie	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	ja

B-1-5 Gastronomie und Hotellerie 1

Modul	B-1-5
Thema	Gastronomie und Hotellerie 1
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	St. Galler Managementmodell, Strategien erfolgreicher Unternehmensführung, Betriebsarten, -strukturen und -abläufe, Betriebsrelevante Rechtsvorschriften, Marketing-Management, Personalmanagement, Veranstaltungsmanagement, Ergonomie, Anthropometrie, Umgebungseinflüsse, Arbeitsplatzgestaltung.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können das St. Galler Managementmodell und die verschiedenen betrieblichen Prozesse erklären, ... können die Grundsätze erfolgreicher Unternehmensführung nennen, Strategien erfolgreicher Unternehmensführung darstellen und die Grundlagen des Marketing-Managements beschreiben, ... können die verschiedenen Betriebsarten unterscheiden und deren Spezifika und Arbeitsbereiche erklären und ein professionelles Personal- und Veranstaltungsmanagement ableiten, ... können die Grundlagen der Ergonomie und Arbeitssicherheit erläutern und diese anwenden, ... können die Richtlinien der Arbeitssicherheit und die Arbeitnehmer/innen-Schutzbestimmungen anwenden.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung mit integrierter Übung, Seminar, Interaktion zwischen Lehrender/Lehrendem und Lernenden
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-1-5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Betriebsmanagement	VO	2	2,0	22,50	27,50	npi	-
FW	Arbeitswissenschaften	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
FW	Arbeitssprache Englisch	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-2-3 Küchenmanagement 2

Modul	B-2-3
Thema	Küchenmanagement 2
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	54,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Unterrichtsverlauf unter Berücksichtigung der aktuellen Hygienerichtlinien, erweiterte küchentechnische Grundfertigkeiten und moderne, innovative Küchentechnik, Grundlagen der internationalen Küche, Einsatz von Lebensmitteln und deren sensorische Bewertung, Rezepturenverwaltung, IT-unterstützte Warenbewirtschaftung, IT-unterstützte Menüerstellung und Speiseplanerstellung.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... wissen über die fachgerechte Verwendung von Grundzutaten Bescheid, ... wenden moderne, innovative Küchentechniken an und setzen die internationale Küche um, ... können Lebensmittel sensorisch bewerten und praktizieren eine innovative Anrichteweise, ... wenden die branchenübliche Software situations- und fachgerecht an, ... können den Warenbedarf von vorgegebenen Speisen den Materialbedarf berechnen und unter Beachtung betriebswirtschaftlicher Grundsätze den Wareneinkauf durchführen, ... können Menüs- und Speisenpläne anhand der Grundsätze ausarbeiten und EDV-unterstützt arbeiten um eine ernährungsphysiologische Ernährung zu gewährleisten.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar und Übung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-2-3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Restaurantküchenmanagement 1	UE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Fachtheorie Küchenmanagement 2	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FW	Angewandte Fachinformatik 2	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-2-4 Ernährung und Lebensmitteltechnologie 1

Modul	B-2-4
Thema	Ernährung und Lebensmitteltechnologie 1
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-1-4
Inhalt	Systematik, Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bedeutung von Sacchariden, Proteinen und Wasser, Lebensmittelqualität, Konservierungsmethoden, Lebensmittelrecht, Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelkennzeichnung.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... verfügen über grundlegendes Fachwissen auf dem Gebiet der genannten Makronährstoffe und verfügen über umfassendes Fachwissen bezüglich Einteilung und chemischer Zuordnung dieser Makronährstoffe, ... erkennen den Zusammenhang zwischen Bildung, Struktur, Eigenschaften und ernährungsphysiologischer Bedeutung von Sacchariden, Proteinen und Wasser, ... vergleichen und bewerten anorganische und organische Nahrungsbestandteile, ... erläutern die Regulierung des Säure-Basen-Haushaltes aus Sicht der Biochemie, ... verfügen über grundlegendes Fachwissen aus dem Lebensmittelrecht auf nationaler und europäischer Ebene und kennen die aktuellen Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnung, und setzen Lebensmittelqualität und praktisches Handeln in Lehr- und Großküche in Beziehung, ... analysieren Produktdeklarationen fachwissenschaftlich und überprüfen und analysieren fachwissenschaftliche Texte, ... unterscheiden und bewerten Konservierungsverfahren.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung mit integrierter Übung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-2-4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Ernährungswissenschaft 1	VO	3	2,0	22,5	52,5	npi	-
FW	Lebensmitteltechnologie 1	SE	2	2,0	22,5	27,5	pi	-

B-2-5 Restaurantmanagement 1

Modul	B-2-5
Thema	Restaurantmanagement 1
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Berufsbild, Arbeitssicherheit, Personal- und Arbeitshygiene, Ess- und Tischkultur, Vorbereitungsarbeiten im Service/Restaurant, praktische Grundsätze des Servierens, Serviertechniken und -abläufe, Getränkeservice, Degustation, alkoholfreie und alkaloidhaltige Getränke, Fachsprache.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können die grundlegenden Umgangsformen im beruflichen Kontext und die Grundlagen der Arbeitssicherheit und Hygiene umsetzen, ... beherrschen Serviergrundtechniken, praktische Grundsätze des Servierens und können einfache Servierabläufe durchführen, ... setzen die Fachtermini richtig ein, ... können die Qualitätskriterien zur Beurteilung alkoholfreier und alkaloidhaltiger Getränke nennen, die Produktion der alkoholfreien sowie alkaloidhaltigen Getränke und deren ernährungsphysiologische Bedeutung erklären, ... beurteilen optisch und sensorisch die Qualität von Getränken.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktion Lehrende/r zu Lernende Fachvorträge, Einzel-, Gruppen-, Partnerarbeiten, Literaturstudium
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-2-5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Serviertechnische Anwendungen	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Fachtheorie Service 1	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FW	Grundlagen der Getränke	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-3-2 Hygiene 1

Modul	B-3-2
Thema	Hygiene 1
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Allgemeine Rechtsgrundlagen, Produkthaftungsgesetz, Verwaltungsverfahren, Ö-Normen und Leitlinien, Verordnung (EG) zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, Verordnung über Lebensmittelhygiene, Grundkenntnisse der Mikrobiologie, Einteilung von Mikroorganismen, Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen, Gefährdung durch Verderbniskeime und Krankheitserreger, Reinigung und Desinfektionsverfahren, Reinigungs- und Desinfektionswirkstoffe.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können die allgemeinen Rechtsgrundlagen und Verordnungen überblicksmäßig erläutern, ... kennen Arten, Aufbau, Wachstum und Wirkung von Mikroorganismen und können deren Auswirkungen auf Lebensmittel und Menschen erklären, ... können die Grundlagen von Reinigung und Desinfektion erklären, ... erstellen und überwachen Reinigungs- und Desinfektionspläne auf Grundlage der gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung, Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-3-2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Gesetzliche Grundlagen	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
FW	Mikrobiologische Grundlagen	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Reinigung und Desinfektion	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-3-3 Küchenmanagement 3

Modul	B-3-3
Thema	Küchenmanagement 3
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-2-3
Inhalt	Österreichische Küche, Schwerpunkt Österreichs Genussregionen, Rezepterstellung, Ablaufplanung und praktische Umsetzung von einzelnen Gerichten und Menüfolgen, Grundlagen der Verbraucherbildung, Konzepte zur Konsumbildung (z.B. Consumer Citizenship), Analyse und Bewertung von ausgewählten Lebensmitteln aus der Sicht der Verbraucherbildung.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... kennen die Vielfalt der Österreichischen Genussregionen und können daraus zeitgemäße Menüs zusammenstellen und praktisch umsetzen, ... können unter Einbeziehung von Maßnahmen der Qualitätssicherung berufsspezifische Aufgaben als komplexe Arbeiten im Küchenbereich durchführen, präsentieren und kontrollieren, ... stellen Zutatenmengen zusammen und kalkulieren diese, planen einen rationellen Arbeitsablauf und setzen dabei die fachspezifische Software ein, ... beziehen beim Einkauf und der Erstellung von Menüs Regionalität und Saisonalität mit ein und achten auf entsprechende Nachhaltigkeit in ihrem Handeln, ... können küchentechnische Grundfertigkeiten professionell anwenden und setzen die Fachtermini richtig ein, ... können eigenes Konsumverhalten reflektieren, ... können konsumspezifische Informationen beschaffen und bewerten.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar, Übung, Projekt
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-3-3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Küchenmanagement 2	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Lebensmitteltechnologie und Verbraucherbildung	SE	3	1,0	11,25	63,75	pi	-

B-3-4 Ernährung und Lebensmitteltechnologie 2

Modul	B-3-4
Thema	Ernährung und Lebensmitteltechnologie 2
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Systematik, Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bedeutung von Lipiden, Ernährungsempfehlungen, ausgewählte kohlenhydratreiche, fettreiche, proteinreiche Lebensmittel und ihre lebensmitteltechnologische Herstellung, Genussmittel und ihre Herstellung.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... erkennen den Zusammenhang zwischen Bildung, Aufbau, Eigenschaften und ernährungsphysiologischer Bedeutung von Lipiden, ... überprüfen Ernährungsempfehlungen und betrachten sie kritisch, leiten Empfehlungen für die bedarfsgerechte Ernährung Erwachsener ab, ...überprüfen und analysieren fachwissenschaftliche sowie populärwissenschaftliche Texte, ...erläutern die Systematik der Makronährstoffe unter Verwendung der Fachtermini, ...verfügen über Fachwissen aus der Müllerei-, Zucker-, Fett-, Molkereitechnologie, ...erläutern exemplarisch Inhaltsstoffe, ernährungsphysiologische Bedeutung und Verfahrenstechniken für die jeweiligen Lebensmittelgruppen, ...begründen die Notwendigkeit und Sinnhaftigkeit von Ersatzstoffen (z. B. Süßungsmitteln).
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung und integrierte Übung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-3-4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Ernährungswissenschaft 2	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-
FW	Lebensmitteltechnologie 2	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-3-5 Restaurantmanagement 2

Modul	B-3-5
Thema	Restaurantmanagement 2
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Arbeitsorganisation, Tischgestaltung, Gedeckarten, Arbeits- und Servierabläufe, Bier, Weinbau, Kellerwirtschaft.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können berufsspezifische Aufgaben lösen sowie ihre erworbenen Fachkenntnisse aus den Berufspraktika in den Berufsfeldern anwenden, ... können die Vielfalt von Bier erläutern und sensorisch beurteilen sowie die Produktion erklären, ... können die Grundlagen des Weinbaus und der Weinherstellung erklären.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung mit integrierter Übung, Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-3-5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Servicemanagement 1	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Getränkemanagement 1	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-4-2 Hygiene 2

Modul	B-4-2
Thema	Hygiene 2
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-3-2
Inhalt	Schädlingskontrolle, Gefährdung durch Schädlingsbefall, Lebensweise von Schädlingen sowie Vorbeugung und Bekämpfungsmaßnahmen, Erstellen eines Schädlingsbekämpfungskonzeptes, gute Hygienepraxis, alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, Hygieneleitlinien für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, diverse Leitlinien, Speiseresteentsorgung, Mitarbeiter/innenschulung, Implementierung von Verfahren zur Hygiene-Eigenkontrolle, Risikoanalysen, HACCP-Analyseblätter.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können Schädlingsarten nennen und Vorbeugungsmaßnahmen erläutern, ... erstellen einen Schädlingsbekämpfungsplan anhand von Checklisten, ... erläutern die wesentlichen Inhalte der verschiedenen Leitlinien, ... können eine Gefahrenanalyse erstellen, ... können eine Risikobewertung durchführen und kritische Kontrollpunkte im Prozessablauf nennen sowie ein Eigenkontrollkonzept mit Dokumentation und Checklisten erstellen.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar, Übung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-4-2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Gute Hygienepraxis	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	HACCP	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Schädlingskontrolle	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-4-3 Gastronomie und Hotellerie 2

Modul	B-4-3
Thema	Gastronomie und Hotellerie 2
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	2
bStd (zu 60 Min.)	22,50
uStd (zu 60 Min.)	102,5
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung, gute Hygienepraxis, Einrichtung und Inventar der Großküche, Qualitätssicherung und -kontrolle von Arbeitsabläufen und Speisen, Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion in der Großküche, Speisenausgabesysteme, Arbeiten im Team, Anleiten von Personen und Arbeitsprozessen, facheinschlägiges Berufspraktikum im Ausmaß von 30 Wochen Vollbeschäftigung.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können eine adäquate Warenbewirtschaftung unter Berücksichtigung der branchenspezifischen Software umsetzen und eine gute personelle Organisation des Großküchenbetriebes gewährleisten, ... stellen Speisen in der Großküche unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse her und beachten die gute Hygienepraxis, ... können in der betrieblichen Situation unterschiedliche Rollen übernehmen, Arbeitsprozesse anleiten und entsprechende Aufgaben selbstständig und im Team durchführen sowie Ergebnisse bewerten, ... können die facheinschlägige Wirtschafts- und Berufserfahrung für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte nutzen und zielgruppenspezifisch aufbereiten.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktion Lehrende/r zu Lernende, Einzel-, Gruppen-, Partnerarbeiten
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; Portfolio; praktisch
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-4-3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Großküchenpraxis 1	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Berufspraktikum	PK	3	0,0	00,00	75,00	npi	-

B-4-4 Ernährung und Lebensmitteltechnologie 3

Modul	B-4-4
Thema	Ernährung und Lebensmitteltechnologie 3
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Systematik, Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bedeutung von Mikronährstoffen und bioaktiven Substanzen, Schadstoffe in der Nahrung, Aufgaben und Funktionen des Stoffwechsels, Gentechnik, Nanotechnologie im Lebensmittelbereich, landwirtschaftliche Produktion von Lebensmitteln, Anwendung ethischer Konzepte auf Ernährungs- und Lebensweisen, primäre und sekundäre Ernährungsbezogene Präventionsstrategien, Ernährung verschiedener Personengruppen, Lebensmittelunverträglichkeiten, Rezeptmodifikation.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... bewerten Mikronährstoffe aus fachwissenschaftlicher Sicht, ... erfassen, analysieren und formulieren die Unterschiede zwischen Nährstoffen und bioaktiven Substanzen, ... vergleichen toxische Bestandteile der Nahrung, ... beschreiben Stoffwechselwege der energieliefernden Makronährstoffe und skizzieren Wechselbeziehungen im Intermediärstoffwechsel, ... zeigen die Stoffwechselrelevanz der Mikronährstoffe auf, ... verfügen über grundlegendes Fachwissen zu modernen Verfahrenstechniken wie Gentechnik und Nanotechnologie, ... können die Unterschiede und Bedeutung der landwirtschaftlichen Produktion (v. a. von ökologischer u. konventioneller Landwirtschaft) erörtern u. bewerten, ... können ernährungs- u. konsumethische Standpunkte vertreten u. begründen, ... interpretieren Gesundheit als bio-psycho-soziales Geschehen, ... können den präventiven Charakter einer altersgerechten vollwertigen Ernährung im facheinschlägigen Unterricht hervorheben sowie Rezepturen und Speisepläne erstellen und bewerten, ... analysieren geschlechtsspezifische Richtlinien für die Ernährung verschiedener Personengruppen, ... benennen Nahrungsmittelunverträglichkeiten, beschreiben zugehöriges metabolisches Geschehen u. formulieren entsprechende Ernährungsempfehlungen.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar und integrierte Übungen
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-4-4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Ernährungswissenschaft 3	VO	2	2,0	22,50	27,50	npi	-
FW	Lebensmitteltechnologie 3	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FW	Ernährungsbezogene Prävention 1	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-

B-4-5 Restaurantmanagement 3

Modul	B-4-5
Thema	Restaurantmanagement 3
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Serviersysteme, Bonier-, Abrechnungssysteme, Weine in Österreich, Wein in Frankreich und Italien.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können berufsspezifische Aufgaben lösen sowie ihre erworbenen Fachkenntnisse aus den Berufspraktika in den Berufsfeldern anwenden und setzen entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht ein, ... können unterschiedliche Bonier- und Abrechnungssysteme nennen und können verschiedene Systeme einsetzen, ... können die Bezeichnungsvorschriften nennen und die Vielfalt des österreichischen Weins erläutern, ... können die französische und italienische Weinwelt beschreiben.
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung mit integrierter Übung, Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-4-5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Servicemanagement 2	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Getränkemanagement 2	VO	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-5-4 Gastronomie und Hotellerie 3

Modul	B-5-4
Thema	Gastronomie und Hotellerie 3
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-4-3
Inhalt	Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung, gute Hygienepraxis, Einrichtung und Inventar der Großküche, Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen, Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion in der Großküche, Speisenausgabesysteme.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können Aufgaben selbständig und im Team durchführen und wenden die Richtlinien der Arbeitssicherheit, der Ergonomie und des betrieblichen Hygienemanagements in der Großküche praktisch an, ... können Lebensmittel und Speisen nach Qualitätskriterien produzieren, ansprechend anrichten, beurteilen und setzen das Inventar und die Geräte einer Großküche fachgerecht ein, ... können die Rezepturenverwaltung effizient anwenden.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktion Lehrende/r zu Lernende, Einzel-, Gruppen-, Partnerarbeiten
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-5-4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Großküchenpraxis 2	UE	3	3,0	33,75	41,25	pi	-
FW	Großküchenmanagement	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-

B-5-5 Restaurantmanagement 4

Modul	B-5-5
Thema	Restaurantmanagement 4
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Service von Spezialitäten, Arbeiten beim Tisch des Gastes, Wein international, Versetzte Weine, Spirituosen.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können die Besonderheiten der verschiedenen Spezialitäten nennen und Spezialitäten fachlich richtig in der Praxis einsetzen, ... können die Arbeiten am Tisch des Gastes fachlich richtig ausführen, ... können die internationale Weinwelt und die Besonderheiten der Versetzten Weine sowie die Vielfalt und die Produktion von Spirituosen beschreiben, ... können eine optimale Getränkeempfehlung geben.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktion Lehrende/r zu Lernende Fachvorträge, Einzel-, Gruppen-, Partnerarbeiten
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-5-5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Servicemanagement 3	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Getränkemanagement 3	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-6-4 Küchenmanagement 4

Modul	B-6-4
Thema	Küchenmanagement 4
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Selbständige Umsetzung von mehrgängigen internationalen Menüs unter Einbeziehung traditioneller- und innovativer Zubereitungsarten unter Berücksichtigung der aktuellen Hygienerichtlinie, Beachtung ernährungsphysiologischer und ökonomischer Grundsätze bei der Menüplanung, beim Einkauf und der Verarbeitung, Prävention von Stoffwechselerkrankungen und Erkrankungen des Gastro-Intestinaltraktes, Prävention von Übergewicht und Adipositas, Modifizieren und Erstellen von Speiseplänen.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können erweiterte nationale sowie internationale Menüs nach ernährungsphysiologischen und ökonomischen Grundsätze planen und im fachpraktischen Unterricht der Lehrküche umsetzen, ... wenden küchentechnische Fertigkeiten und innovative Zubereitungsarten sowie moderne Verfahrenstechniken professionell an und halten die Hygienrichtlinien ein, ... verfügen über Kenntnisse hinsichtlich gesellschaftlich bedeutsamer, ernährungsabhängiger Krankheiten und deren Auswirkungen in die Zukunft, ... können exemplarisch den Metabolismus bei Stoffwechselerkrankungen beschreiben und Fachwissen über Makro- und Mikronährstoffe einfließen lassen, ... kennen die stoffwechselrelevanten Faktoren für die Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar und integrierte Übung, Seminar, Übung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-6-4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Küchenmanagement 4	UE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Ernährungsbezogene Prävention 2	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-

B-6-5 Restaurantmanagement 5

Modul	B-6-5
Thema	Restaurantmanagement 5
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	5
bStd (zu 60 Min.)	56,25
uStd (zu 60 Min.)	68,75
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Bankett-, Kaffeehauservice, Verkaufsgespräch, Planungsinstrumente, Beschwerdemanagement, Getränkekarten, theoretische Grundlagen aus dem Bereich Projektmanagement. (Zweck, Einsatzmöglichkeiten, Phasen, Instrumente)
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können das Bankett- und Kaffeehauservice durchführen, Verkaufsgespräche führen sowie auf Beschwerden richtig reagieren, ... können fachlich richtige Getränkekarten erstellen, ... können die theoretischen Grundlagen aus dem Bereich Projektmanagement erklären und an Beispielen praktisch anwenden, ... können IT-Tools, die Projektmitarbeiter/innen und Prozesse unterstützen, praktisch anwenden, ... verfügen über Teamfähigkeit sowie Problemlösungskompetenz, sind in der Lage, eigenverantwortlich zu handeln, und können konstruktives Feedback geben und annehmen.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktion Lehrende/r zu Lernende, Einzel-, Gruppen-, Partnerarbeiten
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-6-5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Servicemanagement 4	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Projektmanagement 1	SE	3	3,0	33,75	41,25	pi	-

B-7-4 Projekt- und Eventmanagement

Modul	B-7-4
Thema	Projekt- und Eventmanagement
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Eigenverantwortliche Projektplanung und Durchführung unter praxisnahen Arbeitsbedingungen und modernen Projektmanagementmethoden, Einsatz von IT Tools im Fachbereich.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können Projektplanung und Projektumsetzung an praktischen Beispielen anwenden, ... evaluieren und reflektieren die Erfahrungen im Projekt hinsichtlich sozialer, zeitlicher und inhaltlicher Faktoren sowie die eigene Rolle und die Teamarbeit, ... können fachspezifische Software in verschiedenen Bereichen situationsgerecht und effizient einsetzen.
Lehr- und Lernmethoden	Fachvorträge, Einzel-, Gruppen-, Partnerarbeiten
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-7-4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Projektmanagement 2	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-
FW	Angewandte Fachinformatik 3	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-

B-7-5 Küchen- und Restaurantmanagement

Modul	B-7-5
Thema	Küchen- und Restaurantmanagement
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45
uStd (zu 60 Min.)	80
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-1-3, B-1-5, B-2-4, B-2-5, B-3-3, B-3-4, B-3-5, B-4-2, B-4-4, B-4-5, B-5-4, B-5-5, B-6-4
Inhalt	Planung, Organisation, Durchführung und Evaluation der abschließenden Prüfungen, Diplomarbeiten und Abschlussarbeiten aus Sicht der Ernährungswissenschaft, fachspezifische Aufgabenstellungen.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können Aufgaben aus den Bereichen Küchen- und Servicemanagement der gehobenen Gastronomie unter Anwendung der bereits erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten selbstständig professionell durchführen sowie die Ergebnisse bewerten und evaluieren, ... verfügen über das nötige Fachwissen, um das komplexe Themenfeld Ernährung in Systemzusammenhängen darzustellen, ... entwickeln Themenpools und Fragestellungen, ... analysieren und interpretieren Grafiken und Tabellen, ... exzerpieren und interpretieren fachwissenschaftliche Texte.
Lehr- und Lernmethoden	Recherche, Vernetzung, praktische Übung, Präsentation, Reflexion
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-7-5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Professionalisierung Küchenmanagement	UE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Professionalisierung Servicemanagement	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Ernährungswissenschaft 4	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-8-4-1 Sommelière/Sommelier – Wahlpflicht

Modul	B-8-4-1
Thema	Sommelière/Sommelier - Wahlpflicht
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	5
bStd (zu 60 Min.)	56,25
uStd (zu 60 Min.)	68,75
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Wahlmöglichkeit zur Vorbereitung und Zulassung zur Zertifizierung zum Sommelière/Sommelier an Schulen
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... verfügen über breit gefächertes Fachwissen im Wahlpflichtbereich, ... können das Fachwissen praktisch anwenden.
Lehr- und Lernmethoden	forschendes Lernen, Übungs- und Seminarcharakter, Literaturstudium, Präsentationen
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-8-4-1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Sommelière/Sommelier	SE	5	5,0	56,25	68,75	pi	-

B-8-4-2 Käsesommelière/Käsesommelier – Wahlpflicht

Modul	B-8-4-2
Thema	Käsesommelière/Käsesommelier - Wahlpflicht
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	5
bStd (zu 60 Min.)	56,25
uStd (zu 60 Min.)	68,75
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Wahlmöglichkeit zur Vorbereitung und Zulassung zur Zertifizierung zum Käsesommelière/Käsesommelier an Schulen
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... verfügen über breit gefächertes Fachwissen im Wahlpflichtbereich, ... können das Fachwissen praktisch anwenden.
Lehr- und Lernmethoden	forschendes Lernen, Übungs- und Seminarcharakter, Literaturstudium, Präsentationen
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-8-4-2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Käsesommelière/ Käsesommelier	SE	5	5,0	56,25	68,75	pi	-

B-8-4-3 Sozialmanagement – Wahlpflicht

Modul	B-8-4-3
Thema	Sozialmanagement - Wahlpflicht
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	5
bStd (zu 60 Min.)	56,25
uStd (zu 60 Min.)	68,75
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Wahlmöglichkeit zur Vorbereitung und Zulassung eines weiterführenden Masterstudiums in der Berufspraxis
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... wissen um die Problematik gegenwärtig aktueller gesellschaftspolitischer Diskussionsfelder und um die Gefahren sozialer Ausgrenzung und Diskriminierung und können deren Ursachen und Auswirkungen darstellen und analysieren. ... haben Kenntnis von den Lebensumständen und Schwierigkeiten am Rand der Gesellschaft lebender Menschen und können mögliche Ursachen wie Suchterkrankungen, Verlust der Arbeit oder Beziehung, Delogierung und dgl. darstellen. ... können jungen Menschen - mit Hinblick auf verschiedene Milieus, Werte und Überzeugungen - Verständnis, Einsicht, Toleranz sowie Reflexions- und Hilfsbereitschaft vermitteln, aber auch auf die Grenzen persönlicher Freiheit hinweisen und diese diskutieren. ... können komplexe soziale Situationen wahrnehmen, sich mit dem Handeln aller beteiligten Personen auseinandersetzen und lösungsorientiert deeskalierende Maßnahmen einleiten und moderieren.
Lehr- und Lernmethoden	forschendes Lernen, Übungs- und Seminarcharakter, Literaturstudium, Präsentationen
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-8-4-3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Sozialmanagement	SE	5	5,0	56,25	68,75	pi	-

B-8-4-4 Patisserie und Konditorei - Wahlpflicht

Modul	B-8-4-2
Thema	Patisserie und Konditorei - Wahlpflicht
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	5
bStd (zu 60 Min.)	56,25
uStd (zu 60 Min.)	68,75
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Grundlagen der Konditorei und Patisserie, Aufgaben / einer Patissière/eines Patissiers, einer Konditorin/eines Konditors; Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie; Werkzeuge und Maschinen; Rezepturenberechnung; Massen und Teige; kalte und warme Desserts; Zuckergitter; Tellerauswahl und kreative Anrichtetechniken; Skizzen und Ornamente, Garnierschriften; Spritzschokolade; Marzipanverarbeitung: Modellieren, Herstellen von Figuren; Air brushen; Lebkuchen; Cremen und Glasuren; Fruchtspiegel - Verarbeitung von Geliermitteln; Fertigstellung von Obers- und Cremetorten; Handhabung Dressiersack/Tüllen; Dekorieren/Verzieren; Schaummassen-Macarons; Schokoladenverarbeitung und Herstellung von Pralinen; Petit Fours; Verarbeitung von Fondant; Stückgarnierung; Glasieren
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... haben Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Herstellung von Konditorwaren. ...haben Kenntnisse über die handwerkliche Praxis des Konditors/der Konditorin sowie die Praxis des Pâtissiers/ der Pâtissiere. ...haben Fähigkeiten, die Qualifikationen den Schülern durch methodisch – didaktische Aufbereitung darzustellen.
Lehr- und Lernmethoden	Vortrag, Seminararbeit, Übungen
Leistungsnachweis	Portfolio, schriftlich und praktisch
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; praktisch
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-8-4-4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Patisserie und Konditorei	SE	5	5,0	56,25	68,75	pi	-

B-8-5 Ernährung und Lebensmitteltechnologie 4

Modul	B-8-5
Thema	Ernährung und Lebensmitteltechnologie 4
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Berufsfeldbezogene und institutionenspezifische Anforderungen, Interdisziplinarität des Fachbereiches, Ernährungssoziologie, Aspekte der Welternährung, Globalisierung, Nachhaltigkeit, kulturwissenschaftliche Aspekte der Ernährung und des Essens, Analyse aktueller Trends in Bezug auf Essen und Ernährung im Kontext gesellschaftlicher und technologischer Entwicklungen.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... reflektieren und erläutern die Anforderungen des Berufsfeldes und setzen sich mit der Stellung des Fachbereichs in verschiedenen schulischen Zusammenhängen auseinander, ... interpretieren und erschließen die Interdisziplinarität und Mehrperspektivität des Fachbereiches für die schulische Bildung, ... erschließen kulturelle Unterschiede, kulturspezifische Muster, Ausprägungen und Traditionen in Bezug auf Ernährung und Essen, ... erfassen grundsätzliche Zusammenhänge der Welternährungssituation und berücksichtigen diese im eigenen Handeln, ... erläutern und fördern kritisches differenziertes Denken und Handeln im Umgang mit Ressourcen im Sinne von Nachhaltigkeit und Globalisierung, ... vernetzen die Inhalte der Teilbereiche der EP (Ernährung, Küchen- und Restaurantmanagement, Hygiene) in sachlogischer und inhaltlicher Dimension (Gesundheit, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit, Gesellschaft) und entwickeln ein Verständnis für Ess- und Ernährungskultur, ... analysieren Novel Food-Produkte fachwissenschaftlich, ... vergleichen Ernährungstrends und können diese ernährungsphysiologisch und gesellschaftlich bewerten.
Lehr- und Lernmethoden	Recherche, praktische Übung, Präsentation, biografieorientiertes Lernen
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-8-5

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Professionalisierung Ernährung und Lebensmitteltechnologie	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FW	Soziokulturelle und geopolitische Aspekte der Ernährung	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FW	Trends in der Ernährung	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

6.5.3 Modulbeschreibung Fachdidaktik

B-1-6 Fachdidaktik 1

Modul	B-1-6
Thema	Fachdidaktik 1
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Theoriegeleitete fachdidaktische Reflexion Einführung zum Verfassen wissenschaftlicher Texte sprachsensibler Unterricht (CLIL) – Vielfalt der eigenen Sprachlichkeit, Sprachenbiografische Arbeit, Sprachlernerfahrung, Sprache(n) und Identität(en) im Kontext von kultureller Vielfalt, lese- und lernfreundliches, sprachsensibles Unterrichtsmaterial.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... erkennen die beruflichen Anforderungen im Bereich Ernährungspädagogik, ... reflektieren ihre Biographie hinsichtlich des Zugangs zum Fach und zur Profession, ... haben Fähigkeit fachdidaktische Theorien und Konzeptionen zu rezipieren, zu reflektieren und auf schulische Praxisfelder zu beziehen, ... erkennen die Vielfalt ihrer eigenen Sprachlichkeit (Deutsch als Zweitsprache, aber auch in einsprachiger Sprachverwendung: innere Mehrsprachigkeit, Österreichisches Deutsch, funktionale Differenzierung, kontextabhängige Variation, dialektale Varianten, weitere Sprachen) und sind sich des Wertes dieser Sprachenvielfalt bewusst, ... kennen den Einfluss hemmender und fördernder Faktoren auf die Sprachaneignung, ... können eigene und gesellschaftliche Werthaltungen im Hinblick auf bestimmte Sprachen und Varietäten sowie unterschiedliche Lebensweisen identifizieren und reflexiv bearbeiten. ... können Informations- und Arbeitsmaterial sprachsensibel gestalten, ... kennen Grundlagen und Instrumente zur Förderung sozialer Zusammenarbeit, ... können wissenschaftliche Texte verstehen und strukturieren.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-1-6

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Einführung Fachdidaktik - Präsentieren und Kommunizieren	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Arbeitssprache in der Fachdidaktik	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Berufsbezogene Aufbereitung wissenschaftlicher Texte	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-2-6 Fachdidaktik 2

Modul	B-2-6
Thema	Fachdidaktik 2
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Entwicklung von Konzepten zur Qualitätsanalyse und sensorischer Bewertung von Lebensmitteln Fachdidaktische Grundlagen zur Unterrichtsgestaltung in Lehrküchen Erstellen von Arbeitsunterlagen für Schülerinnen und Schüler, Umsetzung von kompetenzorientiertem Unterricht im Fachbereich.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können nach fachdidaktischen Richtlinien kurze Lehrinhalte planen, organisieren, durchführen und evaluieren, ... können ihr Fachwissen in passender rhetorischer Form umsetzen, ... richten den Unterricht auf die unterschiedlichen Lernvoraussetzungen der Lernenden aus, ... können fachwissenschaftliche Inhalte mit fachdidaktischen Aspekten unter Anleitung verknüpfen und reflektieren, ... können Arbeitsabläufe gestalten.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar, Übung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-2-6

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Fachdidaktik Küchenmanagement 1	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Betriebsmanagement 1	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-3-6 Fachdidaktik 3

Modul	B-3-6
Thema	Fachdidaktik 3
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Didaktische Aufbereitung fachwissenschaftlicher Inhalte, Fachsprache und sprachsensibler Unterricht (CLIL), Instrumente zur Förderung sozialer Zusammenarbeit und zu selbstgesteuertem Lernen, Transparenz, Kommunikation und Dokumentation in der Leistungsfeststellung, -bewertung und -beurteilung fachwissenschaftlicher Lehrinhalte, kompetenzorientierter Unterricht im Fachbereich, Präsentationstechniken für den fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... planen den Unterricht systematisch, situations-, lernziel- und praxisorientiert, ... sichern die Ergebnisse und ziehen Rückschlüsse auf die folgende Planung, ... setzen Lösungsstrategien in Konfliktsituationen adäquat um, ... können Beurteilungskriterien nennen und diese transparent anwenden, ... sind in der Lage, das eigene Handeln permanent zu hinterfragen, und nutzen die Ergebnisse für die persönliche und berufliche Weiterentwicklung, ... können Marketing als Managementfunktion skizzieren und Schritte zur Erstellung eines Marketingkonzepts setzen. ... kennen verschiedene didaktische Konzepte und Modelle zur sprachlichen und mehrsprachigen Förderung im Sinne einer durchgängigen sprachlichen Bildung (z. B. Sprachaufmerksamkeit, Mehrsprachigkeitsdidaktik, DaZ, sprachsensibler Fachunterricht, Scaffolding, CLIL, Interkomprehension, etc.).
Lehr- und Lernmethoden	Seminar, Coachinggruppen, Literaturstudium
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-3-6

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Didaktik und Mediendidaktik im Berufsfeld	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Küchenmanagement 2	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Betriebsmanagement 2	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-

B-4-6 Fachdidaktik 4

Modul	B-4-6
Thema	Fachdidaktik 4
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Fachdidaktische Aufbereitung von Unterrichtssequenzen in der Großküche, individuelle Basiskonstruktionen für die Unterrichtspraxis, Fachdidaktische Aufbereitung gestalterischer Inhalte und Vermittlung von Arbeitsmethoden, Arbeiten mit Lernplattformen, Kooperatives offenes Lernen, Theoriegeleitete fachdidaktische Reflexion.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können gestalterische Prozesse benennen und analysieren, eigene Lernfortschritte verstehen, um altersadäquate Ziele und Lernaufgaben zu formulieren und binden Lernplattformen in den Unterricht ein, ... können Leistungsbeurteilung transparent formulieren und geben den Lernenden Rückmeldung über das Lern- und Leistungsverhalten, ... planen den Unterricht systematisch, situations-, lernziel- und praxisorientiert, sichern die Ergebnisse und ziehen Rückschlüsse auf die folgende Planung, ... sind in der Lage, das eigene Handeln permanent zu hinterfragen und nutzen die Ergebnisse für die persönliche und berufliche Weiterentwicklung, ... können die Bildungsziele des Fachunterrichts darlegen und begründen, ... verfügen über grundlegende Kenntnisse über die Bedeutung und Entwicklung des Faches, ... sind in der Lage, schulische und außerschulische fachbezogene Praxisfelder zu erkunden und kritisch zu analysieren, ... modellieren lern- und lehrtheoretisches Lernen und Lehren, ... haben Kenntnis über fachdidaktische Ansätze zur Unterstützung von Lernprozessen und fachlichen Möglichkeiten zur Steigerung der Lernmotivation bei Schülerinnen und Schülern.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktion Lehrende/r zu Lernende, forschendes Lernen Fachvorträge, Einzel-, Gruppen-, Partnerarbeiten
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-4-6

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Fachdidaktik Großküchenmanagement 1	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Ernährung und Lebensmitteltechnologie 1	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Innovative Lernformen	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-

B-5-6 Fachdidaktik 5

Modul	B-5-6
Thema	Fachdidaktik 5
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Umsetzung des Großküchenmanagements (Planung, Organisation, Durchführung und Evaluierung), fachdidaktische Aufbereitung von Unterrichtssequenzen, Diagnose der Leistungen der Lernenden und Evaluation des Unterrichtsverlaufs, facheinschlägiges Berufspraktikum im Ausmaß von 30 Wochen Vollbeschäftigung
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... entwickeln und analysieren fächerübergreifend methodisch-didaktisch anspruchsvolle Unterrichtssequenzen, ... dokumentieren systematisch Daten über die Lernenden und entwickeln Methoden zu Beurteilungsgesprächen und zur Lernberatung, ... verfügen über Planungs-, Durchführungs- und Evaluationsmöglichkeiten des fachlichen Unterrichts auf angemessenem Niveau und können die Anforderungsbereiche bezüglich Breite und Tiefe variieren, ... wenden strukturierte Lerngänge unter Berücksichtigung verschiedener Elemente des Vorverständnisses von Schülerinnen und Schülern an (zielgruppenorientiert), ... rekonstruieren ausgewählte Fachkonzepte und Erkenntnisweisen im Wissen um ihre Möglichkeiten und Grenzen, ... gestalten mehrperspektivische Zugänge zu Essen und Ernährung (Gesundheit, Ökologie, Ökonomie, Soziales, Kultur), ... treffen eine begründete Auswahl von Medien zur Unterstützung fachlicher Lernprozesse, ... können die facheinschlägige Wirtschafts- und Berufserfahrung für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte nutzen und zielgruppenspezifisch aufbereiten.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktion Lehrende/r zu Lernende, Einzel-, Gruppen-, Partnerarbeiten
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich; Portfolio
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-5-6

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Fachdidaktik Großküchenmanagement 2	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Ernährung und Lebensmitteltechnologie 2	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FD	Berufspraktikum	SE	2	1,0	11,25	38,75	npi	-

B-6-6 Fachdidaktik 6

Modul	B-6-6
Thema	Fachdidaktik 6
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45,00
uStd (zu 60 Min.)	80,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Didaktisch-methodische Aufbereitung der fachlichen Inhalte, didaktische Aufbereitung berufsrelevanter Datenermittlungsmethoden für die Unterrichtspraxis, praktische Leistungsfeststellung und -beurteilung im Fachbereich, abschließende Prüfungen an mittleren und höheren Lehranstalten für Wirtschaftliche Berufe, Evaluationsmethoden, QIBB Instrumente zur Schul- und Unterrichtsentwicklung, Die neue Oberstufe.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... planen den Unterricht systematisch, situations-, lernziel- und praxisorientiert, sichern die Ergebnisse und ziehen Rückschlüsse auf die folgende Planung, ... wenden unterschiedliche Formen der Leistungsfeststellung und -beurteilung an und entwickeln weitere Methoden zu Beurteilungsgesprächen und zur Lernberatung, ... beherrschen didaktische Modelle der Erwachsenenbildung, Organisation von professionellem Wissensmanagement im Team und setzen Lernsequenzen im Bereich der Erwachsenenbildung um, ... hinterfragen das eigene Handeln, bewerten dieses und entwickeln sich persönlich und beruflich weiter.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar und integrierte Übung, Seminar, Übung
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-6-6

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Didaktik und Mediendidaktik	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Getränkemanagement	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Fachdidaktik Küchenmanagement 3	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Leistungsbeurteilung und Prüfungsorganisation	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-7-6 Fachdidaktik 7

Modul	B-7-6
Thema	Fachdidaktik 7
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	4
bStd (zu 60 Min.)	45
uStd (zu 60 Min.)	80
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-1-6, B-2-6, B-3-6, B-4-6, B-5-6, B-6-6
Inhalt	Methodisch-didaktische Aufbereitung von praxisrelevanten Fallbeispielen unter besonderer Berücksichtigung von fächerübergreifenden Zusammenhängen, fachbezogenes Diagnostizieren und Beurteilen, fachbezogene Kommunikation.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können fachtypische Unterrichtskonzepte für den Bereich Ernährung, Lebensmitteltechnologie und Servicemanagement unter Berücksichtigung von Kompetenzorientierung und Individualisierung entwickeln, ... reflektieren den eigenen fachlichen Lernprozess, ... haben Kenntnis von Kompetenzmodellen und fachbezogenen Bildungsstandards, ... entwickeln theoriegestützt sachgerechte, situationsadäquate und fachbezogene Leistungsfeststellungs-, Leistungsbewertungs- und Leistungsbeurteilungsinstrumente und beziehen die Lernenden in selbstbewertende Aktivitäten ein, ... treffen zielorientierte Lernvereinbarungen für Lernende, überprüfen diese und entwickeln individuelle Förderkonzepte, ... können forschendes Lernen initiieren, ... vermitteln Fachinhalte zielgruppen-, situations- und kontextadäquat.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar mit integrierten Übungen, forschendes Lernen
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-7-6

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Fachdidaktik Ernährung und Lebensmitteltechnologie 3	SE	2	2,0	22,50	27,50	pi	-
FD	Fachdidaktik Servicemanagement	SE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-
FD	Professionalisierung im Lehrberuf an BMHS	SE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-

B-8-6 Fachdidaktik 8 – Bachelormodul

Modul	B-8-6
Thema	Fachdidaktik 8 - Bachelormodul
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	2
bStd (zu 60 Min.)	22,5
uStd (zu 60 Min.)	102,5
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-5-1
Inhalt	* wissenschaftliche Fachdidaktik im Berufsfeld * Methodische Aufarbeitung fachwissenschaftlicher Inhalte In diesem Modul wird ein Teil der Bachelorarbeit erstellt und mit positiver Beurteilung der Lehrveranstaltung mit 5 ECTS-Anrechnungspunkte bewertet.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... wenden wissenschaftliche Erkenntnisse fachdidaktisch im Berufsfeld an, ... bereiten fachwissenschaftliche Inhalte methodisch-fachdidaktisch auf.
Lehr- und Lernmethoden	Lehr-Lern-Methoden
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-8-6

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Bachelorarbeit	BA	5	2,0	22,50	102,5	pi	-

6.5.4 Modulbeschreibung Pädagogisch-Praktische Studien

B-1-2 Theoretische Grundlagen in der pädagogischen Praxis 1

Modul	B-1-2
Thema	Theoretische Grundlagen in der pädagogischen Praxis 1
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	Lt. HZV
Inhalt	Einführung in das pädagogisch-praktische Lernen, Anwendung der bildungswissenschaftlichen Grundlagen, didaktische Modelle in der Berufsbildung, Kompetenzen und Lernergebnisse, Phasen des Unterrichts, Lehrpläne des Berufsfeldes, Fachsprache und Bildungssprache.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... reflektieren eigene berufsrelevante biografische Erfahrungen, Erwartungshaltungen und Wahrnehmungsmuster, ... können Lehrpläne des Berufsfeldes interpretieren und Kompetenzen und Lernergebnisse verstehen und formulieren, ... verstehen unterschiedliche Unterrichtsmodelle, erfassen und argumentieren Phasen des Unterrichts in ihrer Bedeutung, ... können beobachteten Unterricht analysieren und reflektieren, ... eignen sich kontinuierlich Fach- und Bildungssprache an.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar, Fernstudienanteile (mindestens 20 %)
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-1-2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Schulpraktische Übungen 1	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Didaktik 1	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-2-2 Theoretische Grundlagen in der pädagogischen Praxis 2

Modul	B-2-2
Thema	Theoretische Grundlagen in der pädagogischen Praxis 2
Semesterdauer	1. und 2. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-1-2
Inhalt	Aktuelle Entwicklung der Bildungstechnologie, Vertiefung der bildungswissenschaftlichen Grundlagen, Lernmotivation, Medieneinsatz und Arbeitsmaterial, Analyse der Eingangsvoraussetzungen und des Vorwissens, Kompetenzen in der Berufsbildungspraxis.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... analysieren Eingangsvoraussetzungen und Vorwissen der Lernenden und knüpfen daran an, ... setzen Medien und Arbeitsmaterialien der aktuellen Entwicklung der Bildungstechnologie und der Zielgruppe entsprechend ein, ... können Kompetenzen und Lernergebnisse anwenden und evaluieren, ... können das Unterrichtsgeschehen Kriterien geleitet beobachten und Feedback geben.
Lehr- und Lernmethoden	Seminar, Übung, Fernstudienanteile (mindestens 20 %)
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-2-2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
BWG	Schulpraktische Übungen 2	UE	2	1,0	11,25	38,75	pi	-
BWG	Didaktik 2	SE	3	2,0	22,50	52,50	pi	-

B-3-1 Fachspezifisches Wissen für die pädagogische Praxis 1

Modul	B-3-1
Thema	Fachspezifisches Wissen für die pädagogische Praxis 1
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Anwendung des fachwissenschaftlichen Wissens und der Fachkenntnisse, Verantwortung in sozialen Interaktionen, Rollen im Unterricht, Unterrichtsplanung, -durchführung und Unterrichtsevaluierung, fachbezogene Arbeitsmaterialien, Unterrichtsbeobachtung und Reflexion
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... nehmen ihre Verantwortung in sozialen Interaktionen (z. B. Unterricht, erzieherische Situationen, Teamarbeit) wahr und reflektieren verschiedene Rollen im Unterricht, ... können fachbezogenen Unterricht planen, durchführen und reflektieren, ... evaluieren fachbezogene Arbeitsmaterialien und entwickeln diese weiter, ... können ihren individuellen Lernprozess reflektieren und dokumentieren, ... wählen Medien für den Fachbereich sinnvoll und zielgruppenorientiert aus und setzen diese situationsadäquat ein.
Lehr- und Lernmethoden	Übung, Fernstudienanteile (mindestens 20 %)
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-3-1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Schulpraktische Übungen 3	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FW	Mediendidaktik im Fachbereich	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-4-1 Fachspezifisches Wissen für die pädagogische Praxis 2

Modul	B-4-1
Thema	Fachspezifisches Wissen für die pädagogische Praxis 2
Semesterdauer	3. und 4. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Unterrichtsplanung, -durchführung und -evaluierung im Fachbereich, Methoden und Sozialformen, didaktische Reduktion, Lernplattformen, Lernergebniskontrolle
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... planen und realisieren Unterricht systematisch und praxisorientiert auf Grundlage des Schulschwerpunktes und des jeweiligen Lehrplans, ... können Unterrichtsmethoden und Sozialformen situationsbezogen auswählen, einsetzen und argumentieren, ... können Fachwissen strukturieren und gewichten, ... wählen Lernplattformen gezielt aus und setzen diese zielgruppenorientiert ein, ... evaluieren Lernergebnisse Kriterien geleitet und setzen geeignete Maßnahmen für den folgenden Unterricht.
Lehr- und Lernmethoden	Übung, Fernstudienanteile (mindestens 20 %)
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-4-1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FW	Schulpraktische Übungen 4	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FW	Lernplattformen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-5-3 Unterrichtskonzepte in der schulischen Praxis 1

Modul	B-5-3
Thema	Unterrichtskonzepte in der schulischen Praxis 1
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Einsatz der didaktischen Kenntnisse, Evaluations- und Reflexionsmethoden, Individualisierung, Diversität als Ressource, Fachmedien, Fachsprache, Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... setzen spezifische Evaluations- und Reflexionsmethoden systematisch ein und ziehen daraus Schlüsse für das eigene Handeln, ... können auf Basis der rechtlichen Grundlagen Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung durchführen, den Lernenden gegenüber transparent gestalten, begründen und Entwicklungspotentiale aufzeigen, ... erweitern ihr Methodenrepertoire, adaptieren die Methoden für den fachbezogenen Unterricht und entwickeln diese weiter, ... gestalten Unterrichtseinheiten nach individuellen Bedürfnissen der Lernenden, können Diversität als Ressource für ihren Unterricht nutzen und entwickeln effiziente Unterrichtsansätze für heterogene Klassen, ... setzen zeitgemäße Fachmedien im Unterricht ein und leiten die Lernenden zum Fachsprachenerwerb an.
Lehr- und Lernmethoden	Übung, Fernstudienanteile (mindestens 20 %)
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-5-3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Schulpraktische Übungen 5	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FD	Evaluation von Unterrichtsergebnissen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-6-3 Unterrichtskonzepte in der schulischen Praxis 2

Modul	B-6-3
Thema	Unterrichtskonzepte in der schulischen Praxis 2
Semesterdauer	5. und 6. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Innovative Formen des Unterrichts, Diversität, Interkulturalität, Beratung, Team und Kooperation im schulischen Umfeld
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... implementieren innovative Formen des Lernens in den Unterricht, ... nutzen soziale Kompetenzen im respektvollen Umgang mit Angehörigen verschiedener Kulturen in pädagogischen Situationen, ... beherrschen professionsspezifische Beratungsstrategien, ... erkennen die Notwendigkeit der kollegialen Kooperation und können diese als Ressource nutzen, ... können professionell im schulischen Umfeld zusammenarbeiten und übernehmen gesellschaftliche Aufgaben.
Lehr- und Lernmethoden	Übung, Fernstudienanteile (mindestens 20 %)
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-6-3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Schulpraktische Übungen 6	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FD	Fachdidaktische Innovationen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-7-3 Professionalisierung im schulischen Kontext 1

Modul	B-7-3
Thema	Professionalisierung im schulischen Kontext 1
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS-AP	5
SWSt (zu 45 Min.)	3
bStd (zu 60 Min.)	33,75
uStd (zu 60 Min.)	91,25
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	STEOP
Inhalt	Fachdidaktische Konzepte entwickeln, durchführen und evaluieren, alternative Unterrichtskonzepte, Leistungsfeststellung und -beurteilung, Professionalisierung durch Reflexion, Stressmanagement, Handlungsstrategien und Weiterentwicklung, die neue Oberstufe, Bearbeitung administrativen Tätigkeiten eines Schuljahres, Aufgaben eines Klassenvorstandes, Regelungen der schulischen Aufsichtspflicht, Grundlagen- und Orientierungswissen für pädagogisches Handeln.
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... können alternative und innovative Formen des Unterrichts planen, durchführen und evaluieren, ... kennen unterschiedliche Arten der Leistungsfeststellung und -beurteilung; können diese bewerten, argumentieren und passend zum Unterrichtskonzept einsetzen, ... beurteilen Lerneinheiten reflexionsbasierend systematisch und setzen diese in der weiteren Unterrichtsplanung um, ... können das eigene Handeln kontinuierlich hinterfragen und nutzen die Ergebnisse für die persönliche und berufliche Weiterbildung, ... können administrative Tätigkeiten durchführen, ... wissen, wie die schulische Aufsichtspflicht geregelt ist.
Lehr- und Lernmethoden	Übung, Fernstudienanteile (mindestens 20 %)
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-7-3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Schulpraktische Übungen 7	UE	4	2,0	22,50	77,50	pi	-
FD	Schultypenspezifische Administration	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

B-8-3 Professionalisierung im schulischen Kontext 2

Modul	B-8-3
Thema	Professionalisierung im schulischen Kontext 2
Semesterdauer	7. und 8. Semester
ECTS	5
SWSt (zu 45 Min.)	1
bStd (zu 60 Min.)	11,25
uStd (zu 60 Min.)	113,75
Summe Std (zu 60 Min.)	125
Zugangsvoraussetzungen	B-3-1, B-4-1, B-5-3, B-6-3, B-7-3
Inhalt	Anwendung des fachdidaktischen Wissens in der Praxis, Unterricht an einer einschlägigen berufsbildenden Schule (im Ausmaß von mindestens 30 Unterrichtseinheiten) planen, beobachten, durchführen und evaluieren
Lernergebnisse, Kompetenzen	Studierende ... nutzen bildungswissenschaftliches und fachdidaktisches Wissen sowie die erworbenen Fertigkeiten bei der Planung, Gestaltung und Reflexion von Unterricht, ... können den Unterricht eigenverantwortlich planen, realisieren und evaluieren, ... integrieren Informations- und Kommunikationstechnologien sowie Präsentationstechniken didaktisch sinnvoll in den Unterricht und reflektieren den Medieneinsatz kritisch, ... sichern Ergebnisse und ziehen daraus Rückschlüsse auf die folgenden Planungen und passen ihren Unterricht situativ an, ... evaluieren Lerneinheiten kriteriengeleitet und setzen adäquate Maßnahmen.
Lehr- und Lernmethoden	Übung, Fernstudienanteile (mindestens 20 %)
Leistungsnachweis	LVA-Prüfungen, Portfolio
Prüfungsmethode	LVA-immanent; schriftlich und mündlich
Sprache	Deutsch, Englisch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul B-8-3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	P-Art	STE-OP
FD	Schulpraktische Übungen 8 – geblocktes Praktikum	PK	4	0,0	00,00	100,0	pi	-
FD	Reflexion von Lernprozessen	UE	1	1,0	11,25	13,75	pi	-

7 Anhang

7.1 Erweiterungsstudium

1. Bezeichnung und Gegenstand des Erweiterungsstudiums: Erweiterungsstudium für Absolventinnen und Absolventen eines sechssemestrigen Bachelorstudiums (180 ECTS-AP) für das Lehramt im Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen.					
2. Gesetzliche Grundlage: § 38d Hochschulgesetz i.d.g.F.					
3. Qualifikationen/Berechtigungen, die mit Absolvierung des gegenständlichen Erweiterungsstudiums erlangt werden: Mit dem erfolgreichen Abschluss des Erweiterungsstudiums erfüllen die Absolventinnen und Absolventen die Zulassungsvoraussetzungen zu einem Masterstudium für das Lehramt Sekundarstufe/Berufsbildung.					
4. Bachelor- oder Masterniveau: <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td>Bachelorniveau</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>Masterniveau</td> </tr> </table>		X	Bachelorniveau		Masterniveau
X	Bachelorniveau				
	Masterniveau				
5. Umfang des Erweiterungsstudiums: 60 ECTS-AP					
6. Zulassungsvoraussetzungen: 6.1 Für die Zulassung zum Erweiterungsstudium ist ein abgeschlossenes Bachelorstudium für das Lehramt im Bereich Berufsbildung an einer Pädagogischen Hochschule, jeweils im Umfang von 180 ECTS-Anrechnungspunkten, Voraussetzung. 6.2 Die Zulassung zum gegenständlichen Erweiterungsstudium erfolgt nur nach Maßgabe der vorhandenen Plätze. 6.3 Reihungskriterien entsprechend der Verordnung des Rektorates s. Homepage Mitteilungsblatt Link: https://www.phwien.ac.at/die-ph-wien/mitteilungsblatt					
7. Abschluss: Nach dem erfolgreichen Abschluss des Erweiterungsstudiums wird den Absolventinnen und Absolventen ein Abschlusszeugnis ausgestellt, jedoch weder eine akademische Bezeichnung noch ein akademischer Grad verliehen.					
8. Bezeichnung jener Module/Lehrveranstaltungen des Ausbildungscurriculums, welche im Erweiterungsstudium zu absolvieren sind: s. Punkt 7.2 (Modulübersicht)					

7. Erweiterungsstudium

7.1.1 Modulübersicht laut Ausbildungscurriculum

B-1-3 Küchenmanagement 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Küchenpraktische Grundlagen	UE	2	2,0
FW	Fachtheorie Küchenmanagement 1	SE	2	1,0
FW	Fachtheorie Küchenmanagement 2	SE	1	1,0

B-3-2 Hygiene 1

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Gesetzliche Grundlagen	VO	2	1,0
FW	Mikrobiologische Grundlagen	SE	2	1,0
FW	Reinigung und Desinfektion	SE	1	1,0

B-3-3 Küchenmanagement 3

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Lebensmitteltechnologie und Verbraucherbildung	SE	3	1,0
FW	Angewandte Fachinformatik 2	UE	1	1,0
FW	Fachtheorie Service 1	SE	1	1,0

B-4-2 Hygiene 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Gute Hygienepraxis	SE	2	1,0
FW	HACCP	SE	2	2,0
FW	Schädlingskontrolle	SE	1	1,0

B-6-4 Küchenmanagement 4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Ernährungsbezogene Prävention 1	SE	2	1,0
FW	Ernährungsbezogene Prävention 2	SE	2	2,0
FW	Mediendidaktik im Fachbereich	SE	1	1,0

B-7-4 Projekt- und Eventmanagement

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Angewandte Fachinformatik 3	UE	2	2,0
BWG	Didaktik 2	SE	3	2,0

B-7-5 Küchen- und Restaurantmanagement

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Professionalisierung Küchenmanagement	UE	2	2,0
FW	Professionalisierung Servicemanagement	UE	2	1,0
FW	Ernährungswissenschaft 4	SE	1	1,0

B-8-5 Ernährung und Lebensmitteltechnologie 4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Professionalisierung Ernährung und Lebensmitteltechnologie	SE	2	1,0
FW	Soziokulturelle und geopolitische Aspekte der Ernährung	SE	2	2,0
FW	Trends in der Ernährung	SE	1	1,0

B-8-4-1 Sommelière/Sommelier – Wahlpflicht

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Sommelière/Sommelier	SE	5	5,0

7. Erweiterungsstudium

B-8-4-2 Käsesommelière/Käsesommelier – Wahlpflicht

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Käsesommelière/Käsesommelier	SE	5	5,0

B-8-4-3 Sozialmanagement – Wahlpflicht

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Sozialmanagement	SE	5	5,0

B-8-4-4 Patisserie und Konditorei – Wahlpflicht

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FW	Patisserie und Konditorei	SE	5	5,0

B-4-6 Fachdidaktik 4

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FD	Fachdidaktik Ernährung und Lebensmitteltechnologie 1	SE	1	1,0
FD	Innovative Lernformen	SE	2	2,0
FD	Didaktik und Mediendidaktik im Berufsfeld	SE	1	1,0
FW	Lernplattformen	UE	1	1,0

B-7-6 Fachdidaktik 7

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FD	Professionalisierung im Lehrberuf an BMHS	SE	2	1,0
BWG	Didaktik 1	SE	3	2,0

B-8-3 Professionalisierung im schulischen Kontext 2

SFB	Lehrveranstaltungen	LVA Art	EC	SWSt (45)
FD	Fachdidaktische Innovationen	UE	1	1,0
FD	Schultypenspezifische Administration	UE	1	1,0
FD	Reflexion von Lernprozessen	UE	1	1,0
FD	Evaluation von Unterrichtsergebnissen	UE	1	1,0
FD	Leistungsbeurteilung und Prüfungsorganisation	SE	1	1,0

ECTS-Anrechnungspunkte gesamt

60

9. Zusätzliche Anforderungen, die für den Abschluss des Erweiterungsstudiums vorgesehen sind:

keine

10. Ressourcen:

Der Ressourcenbedarf zur Führung des Angebots wird aus den vorhandenen und genehmigten Kontingenten der Pädagogischen Hochschule bedeckt. Ein Anspruch auf Zuteilung zusätzlicher finanzieller und personeller Ressourcen kann daraus nicht abgeleitet werden.