

## **.. 1. Änderung und Wiederverlautbarung des Teilcurriculums für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung im Rahmen des gemeinsamen Bachelorstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) im Verbund Nord-Ost**

Der Senat hat in seiner Sitzung am 23.06.2016 die von der gemäß § 25 Abs 8 Z 3 und Abs 10 des Universitätsgesetzes 2002 eingerichteten entscheidungsbefugten Curricularkommission am 13.06.2016 beschlossene 1. Änderung des Teilcurriculums für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, veröffentlicht am 27.06.2014 im Mitteilungsblatt der Universität Wien, 39. Stück, Nummer 213, in Verbindung mit dem Allgemeinen Curriculum für das gemeinsame Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung), im Verbund Nord-Ost in der nachfolgenden Fassung genehmigt.

Das vorliegende Curriculum wurde seitens der Pädagogischen Hochschule Niederösterreich vom Hochschulkollegium am 29.02.2016 erlassen und vom Rektorat am 01.03.2016 genehmigt.

Das vorliegende Curriculum wurde seitens der Pädagogischen Hochschule Wien vom Hochschulkollegium am 23.05.2016 erlassen und vom Rektorat am 31.05.2016 genehmigt.

Das vorliegende Curriculum wurde seitens der Kirchlichen Pädagogischen Hochschule Wien/Krems vom Hochschulkollegium am 13.05.2016 erlassen und vom Rektorat am 01.06.2016 sowie vom Hochschulrat am 24.05.2016 genehmigt.

Rechtsgrundlagen für diesen Beschluss sind das Universitätsgesetz 2002 und der Studienrechtliche Teil der Satzung der Universität Wien sowie das Hochschulgesetz 2005 und das Statut der Kirchlichen Pädagogischen Hochschule Wien/Krems in der jeweils geltenden Fassung.

### **§ 1 Studienziele des Unterrichtsfachs Haushaltsökonomie und Ernährung und fachspezifisches Qualifikationsprofil**

(1) Das Ziel des gemeinsamen Bachelorstudiums Lehramt des Verbunds Nord-Ost im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung ist, dass Studierende ein breites, wissenschaftlich fundiertes Grundlagenwissen im Unterrichtsfach unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen, die an eine Ausbildung von Lehrfachkräften im Bereich der Haushaltsökonomie und Ernährung gestellt werden, erwerben. Entsprechend der geforderten Fach- und Methodenkompetenz verstehen die Studierenden die physiologischen und pathophysiologischen Grundlagen der menschlichen Ernährung, Warenkunde, Aspekte der Lebensmitteltechnologie und -sicherheit, der Ökonomie privater Haushalte sowie die zugehörigen fachdidaktischen Inhalte.

(2) Die Absolventinnen und Absolventen des gemeinsamen Bachelorstudiums Lehramt im Verbund Nord-Ost mit dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung erhalten einen Gesamtüberblick über das Fachgebiet, haben entsprechende theoretische Grundkenntnisse sowie praktische Fähigkeiten und können kritisch und vernetzt denken. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über die Fähigkeit, unter Anleitung einen modernen, kompetenz- und handlungsorientierten Unterricht im Fachbereich Haushaltsökonomie und Ernährung zu gestalten. Sie verstehen es, ihre Schülerinnen und Schüler zu fördern, sie zu Problemlösungen zu befähigen und auf zukünftige Herausforderungen der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, der Ernährung und der Haushaltsökonomie vorzubereiten. Sie verstehen die Bereitschaft zur lebenslangen berufsbegleitenden Fortbildung als wichtigen Teil ihres Berufsleitbildes.

Sie erhalten eine multidisziplinäre Ausbildung auf dem Gebiet der Haushaltsökonomie und Ernährung und verfügen somit auch über die formalen Voraussetzungen für ein auf ihrem Bachelorstudium aufbauendes Masterstudium.

(3) Das gesamte Unterrichtsfach wird in Kooperation mit den beteiligten Institutionen (siehe § 1 Abs 2 Allgemeines Curriculum) angeboten. Die Zuordnung der Lehrveranstaltungen zu der

jeweiligen Bildungseinrichtung und der Ort der Veranstaltung werden im Vorlesungsverzeichnis der Universität Wien angegeben.

## § 2 Aufbau – Module mit ECTS-Punktezuweisung

### (1) Überblick

UF HE 01 StEOP-Modul		6 ECTS
Pflichtmodulgruppe Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung		54 ECTS
UF HE 02 Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	11 ECTS	
UF HE 03 Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	11 ECTS	
UF HE 04 Humanernährung	15 ECTS	
UF HE 05 Lebensmittelwissenschaften für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	7 ECTS	
UF HE 06 Nahrungsmittelproduktion	10 ECTS	
Pflichtmodulgruppe Fachdidaktik der Haushaltsökonomie und Ernährung		20 ECTS
UF HE 07 Einführung in die Unterrichtsgestaltung	6 ECTS	
UF HE 08 Methodenkompetenz für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	5 ECTS	
UF HE 09a Projektorientierter Kompetenzerwerb	9 ECTS	
UF HE 09b Fachpraktischer Kompetenzerwerb	9 ECTS	
UF HE 10 Wahlbereich		0-10 ECTS
UF HE 11 Fachbezogenes Schulpraktikum		7 ECTS
UF HE 12 Bachelormodul – Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren		10 ECTS
<b>Summe</b>		<b>97-107 ECTS</b>

### (2) Modulbeschreibungen

#### a) Pflichtmodul StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

UF HE 01	StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung – Grundlagen der Ernährungslehre	6 ECTS-Punkte
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden gewinnen einen Überblick über Ausbildungsziele und Forschungsschwerpunkte aus den Kernbereichen der Ernährungswissenschaften. Sie besitzen die Grundlagen für das Verständnis ernährungsrelevanter Fragestellungen, die sich im weiteren Verlauf ihres Studiums ergeben. Sie beherrschen die Grundbegriffe der Ernährungslehre, der Ernährungsanthropometrie, der Erhebung der Lebensmittel- und Nährstoffzufuhr und können epidemiologische Informationen zur Ernährungssituation im deutschen Sprachraum und weltweit bewerten. Zudem können Studierende verschiedene Ernährungsformen beurteilen und erkennen die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit. Sie begreifen die grundlegenden Konzepte von Public Health und Gesundheitsförderung in ihrer historischen Entwicklung und verstehen die Modelle von Salutogenese und Prävention in verschiedenen Settings (z.B. Familie, Kindergarten, Schule, Seniorenheime). Sie erhalten Einblick in verhaltenswissenschaftliche Aspekte der Ernährung und in Strategien der Lebensstilmodifikation. Dabei erkennen sie den Einfluss von ideologischen, soziologischen,	

	ökonomischen und emotionalen Faktoren auf die Lebensmittelpräferenz. Sie begreifen das Fach der Haushaltsökonomie und Ernährung als multidisziplinäre Wissenschaft zur Sicherung der Gesundheit der Menschen sowie der Lebensmittelqualität und -sicherheit.
<b>Modulstruktur</b>	<u>Zur Vorbereitung auf die Modulprüfung:</u>  VO Ernährung als Wissenschaft, 1 ECTS, 1 SSt VO Ernährungslehre: Angewandt und multidisziplinär, 5 ECTS, 3 SSt
<b>Leistungsnachweis</b>	Schriftliche Modulprüfung (6 ECTS)

Die positive Absolvierung des Pflichtmoduls StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung berechtigt nur in Verbindung mit der positiven Absolvierung des StEOP-Moduls der Allgemeinen Bildungswissenschaftlichen Grundlagen (siehe Allgemeines Curriculum für das Bachelorstudium Lehramt § 5 Abs 2) zum weiteren Studium im Unterrichtsfach und der Allgemeinen Bildungswissenschaftlichen Grundlagen.

### **b) Pflichtmodul Fachbezogenes Schulpraktikum Haushaltsökonomie und Ernährung**

Im Rahmen der Pädagogisch-praktischen Studien im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung haben die Studierenden folgendes Pflichtmodul zu absolvieren:

<b>UF HE 11</b>	<b>Fachbezogenes Schulpraktikum Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)</b>	<b>7 ECTS</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP, Unterricht inkl. Orientierungspraktikum (ABGPM3)	
<b>Modulziele</b>	Studierende kennen die Berufswirklichkeit in den unterschiedlichen Schulformen und Schularten der Sekundarstufe und die sich daraus ableitenden Anforderungsprofile für Lehrerinnen und Lehrer. Sie können die fachlichen Inhalte vor dem Hintergrund fachdidaktischer Theorien und Modelle sowie ihrer persönlichen Biografie reflektieren. Damit sind sie in der Lage, diese Inhalte auf der Basis der curricularen Anforderungen der Sekundarstufe mit besonderer Berücksichtigung der Inklusion für unterschiedliche Zielgruppen aufzubereiten und dabei fachspezifische Aspekte für die Lernenden individuell bedeutsam zu machen. Die Nachbearbeitung in der Gruppe fördert die spätere Kooperation und Kommunikation mit Fachkollegien. Die Studierenden kennen neue Entwicklungen der Lehr- und Lernorganisation sowie didaktisch wertvoller Unterrichtsmedien und können diese im Rahmen ihrer eigenen Unterrichtsplanung und -gestaltung einsetzen. <sup>1</sup>	
<b>Modulstruktur</b>	Schulpraxis, 3 ECTS Die Phase der Schulpraxis umfasst sowohl Hospitationsstunden als auch von den Studierenden gehaltene Unterrichtseinheiten.  Begleitendes Lehrveranstaltungsangebot aus der Fachdidaktik des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung:  SE Vorbereitung auf die schulpraktischen Studien Fachrichtung HE, 2 ECTS, 2 SSt (pi) SE Reflexion der schulpraktischen Studien Fachrichtung HE, 2 ECTS, 1 SSt (pi)	

	Die Lehrveranstaltungen SE Vorbereitung auf die schulpraktischen Studien und SE Reflexion der schulpraktischen Studien sind im selben Semester wie die Schulpraxis zu absolvieren. Die Anmeldung zum SE Vorbereitung auf die schulpraktischen Studien ist daher Voraussetzung für die Anmeldung zur Schulpraxis. Die Anmeldung zur Schulpraxis ist deshalb Voraussetzung für die Anmeldung zum SE Reflexion der schulpraktischen Studien.
<b>Leistungsnachweis</b>	Bestätigung über die erfolgreiche Teilnahme an der Schulpraxis (3 ECTS) und positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (4 ECTS)

<sup>1</sup> Printmedien, LCMS, Video, Präsentationen etc.

### c) Weitere Module des Studiums

#### Pflichtmodulgruppe Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

<b>UF HE 02</b>	<b>Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)</b>	<b>11 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden kennen die wichtigsten Basiskonzepte der Chemie. Sie erwerben grundlegende Kenntnisse der Chemie ausgewählter Hauptgruppenelemente des Periodensystems der Elemente, der Arten chemischer Bindungen sowie des Zusammenhangs zwischen Formel, Struktur und Eigenschaften. Die Studierenden erwerben Kenntnisse der menschlichen Physiologie, v.a. von Niere, Atmung, Verdauung, Stoffwechsel, Nervensystem, Herz und Gefäßsystem sowie des Bewegungsapparates, sodass sie Zusammenhänge zwischen Bau und Funktion von Zellen, Geweben und Organen für das Verständnis der darauf aufbauenden ernährungswissenschaftlichen Kernfächer erkennen. Die Studierenden erweitern die Kenntnisse physiologischer Vorgänge durch biochemische Grundlagen, welche das Verständnis der Stoffwechselvorgänge im menschlichen Organismus ermöglichen.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Grundlagen der Chemie, 4 ECTS, 2 SSt (npi) VO Grundlagen der Humanphysiologie, 4 ECTS, 2 SSt (npi) VO Einführung in die Biochemie und den Metabolismus, 3 ECTS, 2 SSt (npi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (11 ECTS)	

<b>UF HE 03</b>	<b>Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)</b>	<b>11 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden lernen in dieser Lehrveranstaltung die wichtigsten Arbeitsgebiete, Ansätze und die aktuellen Ergebnisse bzw. Befunde der Haushaltsökonomie und der Arbeitsorganisation (Arbeitsstudium, Arbeitswissenschaft im Haushalt) kennen und wenden diese Kenntnisse auf die Situation der Haushalte an. Zudem erwerben sie die Kompetenz, das Wissen weitervermitteln zu können. Die Vernetzung der privaten Wirtschaftseinheit bzw. des Wirtschaftssubjekts Haushalt mit seiner Umwelt und seine Abhängigkeit von gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Entwicklungen soll erkannt und verstanden werden.	

	<p>Die Studierenden haben grundlegende Kenntnisse in den Bereichen der Konsumentenpolitik und des Konsumentenschutzes. Sie wissen wie Werbung auf den Konsumenten wirkt, kennen Träger des Konsumentenschutzes und deren Vorgangsweise und beherrschen Regelungen und Maßnahmen in diesem Bereich. Zudem verstehen sie die Hintergründe von nationaler und internationaler Lebensmittelpolitik, ökonomischer und gesundheitlicher Rahmenrichtlinien sowie Vorteile und Grenzen von Warnsystemen aus Sicht des Verbraucherschutzes.</p> <p>Die Studierenden kennen die Grundlagen des österreichischen und europäischen Lebensmittelrechts, deren historische Wurzeln und politische Zusammenhänge. Die lebensmittelrechtliche Praxis wird anhand konkreter Gesetzestexte und Fallbeispiele aufgezeigt. Die Studierenden sind zur Beurteilung lebensmittelrechtlicher Fragestellungen in der Lage. Sie erkennen Ursachen und Zusammenhänge von Umweltproblemen sowie Prinzipien und Nachhaltigkeitsstrategien der Umweltpolitik und ihrer Instrumente aus der Perspektive des Umweltrechts. Sie entwickeln ein kritisches Verständnis für Ziele und Wege des Lobbyismus für eine gesunde Umwelt.</p> <p>Die Studierenden entwickeln ein globales Bewusstsein für die ökologischen Grenzen und ihrer Relevanz für ihr Unterrichtsfach. Sie erkennen die Vielschichtigkeit, Vernetzung und Dynamik nachhaltiger ökologischer Lösungsansätze im Ernährungssektor. Sie verstehen die Veränderungen der Biosphäre durch den Menschen und die Rückwirkungen der sich ändernden Biosphäre auf den Menschen. Die Studierenden haben ein kritisches Verständnis zur Teilnahme an Planungsprozessen für Wohnbau, Verkehr und Stadtgrün. Sie kennen IUCN NP-Kriterien, um als Lehrende im Partizipationsprozess die notwendigen Restriktionen, aber auch Chancen einer NP-Region für die Wirtschaft, (regionale Produkte und Tourismus) angeben zu können.</p>
<b>Modulstruktur</b>	<p>VO Wirtschaftslehre und Arbeitsorganisation des Haushaltes, 3 ECTS, 2 SSt (npi)</p> <p>VO Konsumentenpolitik und Konsumentenschutz, 3 ECTS, 2 SSt (npi)</p> <p>VO Lebensmittelrecht, 3 ECTS, 2 SSt (npi)</p> <p>SE Humanökologie – Mensch und Biosphäre (Lebensraumgestaltung unter humanökologischen Aspekten) – Stadtökologie bzw. Humanökologie einer Nationalparkregion, 2 ECTS, 2 SSt (pi)</p>
<b>Leistungsnachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (11 ECTS)

<b>UF HE 04</b>	<b>Humanernährung (Pflichtmodul)</b>	<b>15 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP	
<b>Modulziele</b>	<p>Durch die Behandlung des Energiestoffwechsels und der Makronährstoffe verfügen die Studierenden über Wissen hinsichtlich Flüssigkeitshaushalt sowie Aufbau und Stoffwechsel der Makronährstoffe. Darüber hinaus kennen die Studierenden anthropometrische Methoden zur Ermittlung der Körperzusammensetzung. Die Studierenden sind in der Lage, grundlegende ernährungswissenschaftliche Fragestellungen theoretisch und praktisch zu bearbeiten.</p> <p>In der Vorlesung zum Thema Mikronährstoffe erwerben die Studierenden vertiefende und ergänzende Kenntnisse der</p>	

	<p>ernährungsphysiologischen Grundlagen der Humanernährung. Die Studierenden kennen Aufbau, Funktion und molekulare Mechanismen der Mikronährstoffe sowie der sekundären pflanzlichen Inhaltsstoffe. Die Studierenden sind in der Lage, vertiefende ernährungswissenschaftliche Fragestellungen theoretisch und praktisch zu bearbeiten.</p> <p>Ein weiteres ernährungswissenschaftliches Kernfach stellen die Grundlagen der Diätetik zur Behandlung ernährungsassoziierter Erkrankungen dar. Studierende kennen die wichtigsten ernährungstherapeutischen Maßnahmen für häufige und bedeutende Erkrankungen unter Berücksichtigung epidemiologischer Daten, pathophysiologischer Mechanismen und therapeutischer Möglichkeiten aufbauend auf den vorangehenden Modulen. Ihnen soll erneut der multidisziplinäre Ansatz des Fachs deutlich werden. Sie erwerben daher auch ein tiefgreifendes Verständnis über die Wechselwirkungen zwischen psychologischen und kulturellen sowie soziologischen Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten, sie kennen die Ernährungstraditionen, aus denen dieses Verhalten resultiert, die historiografischen und biografischen Erhebungsmethoden zur Erfassung dieser Wechselwirkungen sowie die Schwierigkeiten, die sich beim Versuch ergeben, tradierte Lebensstile und Ernährungsverhalten zu verändern. Ein besonderer Schwerpunkt soll auf den Komplex Gender und Ernährung gelegt werden. Die Studierenden können das gender-spezifische Ernährungsverhalten analysieren und erfassen seine Bedeutung für die Ausprägung von Lebenslagen und Lebensstilen im Haushalt. Durch ernährungssoziologische Betrachtungen verschiedener sozialer Gruppen wird kulturelles Verständnis und Einfühlungsvermögen gefördert. Auf Basis des erworbenen Wissens zu den Determinanten des Ernährungsverhaltens werden wesentliche Informationen zu Essstörungen und deren psychologischen Aspekten vermittelt. Der Kontext zwischen Erklärungsansätzen für ein gestörtes Essverhalten und den sich daraus ergebenden Interventionsoptionen wird verdeutlicht, die Studierenden begreifen Ätiologie und Pathogenese der Essstörungen als biopsychosoziales Geschehen.</p>
<b>Modulstruktur</b>	<p>VO Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe, 5 ECTS, 3 SSt (npi)</p> <p>VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe, 5 ECTS, 3 SSt (npi)</p> <p>VO Lebensstil-/ernährungsassozierte Erkrankungen/Diätetik, 5 ECTS, 3 SSt (npi)</p>
<b>Leistungsnachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (15 ECTS).

<b>UF HE 05</b>	<b>Lebensmittelwissenschaften für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)</b>	<b>7 ECTS- Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP	
<b>Modulziele</b>	<p>Die Studierenden kennen die Grundlagen der Lebensmittelchemie, die Eigenschaften wesentlicher Lebensmittelinhaltsstoffe, die stoffliche Zusammensetzung wesentlicher Lebensmittelgruppen und deren beeinflussende Faktoren und erwerben theoretische Kenntnisse über verschiedene lebensmittelchemische Untersuchungsmethoden.</p> <p>Im Rahmen der Einführung in die Lebensmitteltechnologie erlernen Studierende die naturwissenschaftlichen und technischen Grundkenntnisse der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln unter</p>	

	Zugrundelegung einer physikalisch-chemisch-verfahrensorientierten Betrachtungsweise.
<b>Modulstruktur</b>	VO Einführung in die Lebensmittelchemie, 4 ECTS, 2 SSt (npi) VO Einführung in die Lebensmitteltechnologie für das UF Haushaltsökonomie und Ernährung, 3 ECTS, 3 SSt (npi)
<b>Leistungs- nachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (7 ECTS)

<b>UF HE 06</b>	<b>Nahrungsmittelproduktion (Pflichtmodul)</b>	<b>10 ECTS- Punkte</b>
<b>Teilnahme- voraussetzung</b>	StEOP	
<b>Modulziele</b>	Ernährungswissenschaftliche Fragestellungen sind ohne die fundierte Kenntnis der Lebensmittel in der Ernährung des Menschen nicht bearbeitbar. Daher ist die Warenkunde ein weiteres Kernfach der Ernährungswissenschaften. Studierende kennen Herkunft und Beschaffenheit von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg als Basis für die Beurteilung der Lebensmittelqualität und ihrer Bedeutung in der Ernährung des Menschen. Die Studierenden erwerben ein Verständnis für die Problematik von Rückständen und Kontaminationen in der Umwelt und ihren Transfer in Lebensmittel sowie menschliches Gewebe. Auch in diesem Modul erkennen sie den multidisziplinären Ansatz des Unterrichtsfaches. Sie begreifen die Entwicklung von Warenkreisläufen in der Ernährungswirtschaft und die Entstehung moderner Ernährungsweisen auch aus kulturwissenschaftlicher und historischer Perspektive.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Warenkunde I – Produktion und Qualität pflanzlicher Lebensmittel, 5 ECTS, 3 SSt (npi) VO Warenkunde II – Produktion und Qualität tierischer Lebensmittel, 5 ECTS, 3 SSt (npi)	
<b>Leistungs- nachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (10 ECTS)	

### **Pflichtmodul nach § 3 des Curriculums Haushaltsökonomie und Ernährung**

<b>UF HE 12</b>	<b>Bachelormodul – Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren (Pflichtmodul)</b>	<b>10 ECTS- Punkte</b>
<b>Teilnahme- voraussetzung</b>	StEOP	
<b>Empfohlene Teilnahmevoraussetzung</b>	Es wird empfohlen, die Bachelorarbeit im 8. Fachsemester zu beginnen.	
<b>Modulziele</b>	Die eigenständige Literaturrecherche und -auswertung ist eine wesentliche Grundlage und Voraussetzung für den kritischen Umgang mit wissenschaftlichen Texten. Die Studierenden sollen sich frühzeitig in diese Prozesse involvieren. Die Studierenden werden mit den Techniken der Literaturrecherche und -dokumentation vertraut, können Studien und experimentelle Untersuchungen einordnen und bewerten, können eigene Ergebnisse nach den Regeln des wissenschaftlichen Schreibens darstellen und zusammenfassen. Sie sind in der Lage, eine Recherche zu eigenen Fragestellungen zu planen, durchzuführen, und die Ergebnisse sowohl formal (u.a. mit Hilfe entsprechender Software) als	

	<p>auch inhaltlich für eine weitere Verwendung zu dokumentieren.</p> <p>Zudem soll den Studierenden durch den Umgang mit Literatur zu wissenschaftlichen Themen die folgende selbstständige Erstellung einer Bachelorarbeit erleichtert werden. Ziele des Moduls sind der kritische Umgang mit den einzelnen Abschnitten eines wissenschaftlichen Projekts und das Erstellen der schriftlichen Bachelorarbeit im Rahmen einer Lehrveranstaltung aus dem Unterrichtsfach nach wissenschaftlichen Grundsätzen.</p>
<b>Modulstruktur</b>	VO Wissenschaftliches Arbeiten, 3 ECTS, 2 SSt (npi) SE Wissenschaftliches Schreiben – Bachelorarbeit für das UF Haushaltsökonomie und Ernährung, 7 ECTS, 2 SSt (pi)
<b>Leistungsnachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (10 ECTS)

### **Pflichtmodulgruppe Fachdidaktik der Haushaltsökonomie und Ernährung**

<b>UF HE 07</b>	<b>Einführung in die Unterrichtsgestaltung (Pflichtmodul)</b>	<b>6 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP	
<b>Modulziele</b>	<p>Die Studierenden lernen Unterrichtskonzepte kennen und erlangen Einsicht in die grundlegenden Fragestellungen und in das fachdidaktische Konzept des Unterrichtsfaches an den unterschiedlichen Schulformen der Sekundarstufe. Die Studierenden entwickeln die erforderliche Sensibilität im Umgang mit Fragestellungen und Themen im Unterricht, um eigene, fachliche und fachdidaktische Möglichkeiten und Grenzen zu entdecken. Sie lernen, sich mit verschiedenen fachspezifischen Lehrplänen auseinanderzusetzen, die adäquate Lehrstoffverteilung zu planen sowie die fachspezifischen Grundlagen der Leistungsbeurteilung zu entwickeln. Anhand von Beispielen erfahren sie die Notwendigkeit der Variabilität der Stundengestaltung und die Vorteile von Microteaching-Sequenzen.</p> <p>Die Studierenden erwerben die Fähigkeit zu selbständigem Handeln im Unterricht mit Kompetenzorientierung unter Berücksichtigung von Gender- und Diversity-Aspekten sowie Inklusion. Durch Möglichkeiten eines feed-back wird der kritische Umgang mit dieser Thematik über Planung, Umsetzung und Reflexion der eigener Methodenpraxis gestärkt.</p>	
<b>Modulstruktur</b>	<p>SE Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung, 3 ECTS, 2 SSt (pi)</p> <p>UE Übungen zur Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi)</p> <p>Im Rahmen der Lehrveranstaltung können auch schulpraktische Anteile miteinbezogen werden.</p>	
<b>Leistungsnachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (6 ECTS-Punkte)	
<b>UF HE 08</b>	<b>Pflichtmodul Methodenkompetenz für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung</b>	<b>5 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP	



<b>Modulziele</b>	Die Studierenden erwerben die Kompetenzen zur theoretischen und praktischen Auseinandersetzung mit dem und Umsetzung des Lehrplan(s) unter Berücksichtigung analoger und digitaler Medien zum Einsatz in konkreten Unterrichtsstrategien für verschiedene Schultypen.
<b>Modulstruktur</b>	VO Methodik der Unterrichtslehre, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (npi)  UE Übungen zur Unterrichtsgestaltung, 2 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi) Im Rahmen der Lehrveranstaltung können auch schulpraktische Anteile miteinbezogen werden.
<b>Leistungsnachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (5 ECTS)

**Aus folgenden alternativen Pflichtmodulen haben die Studierenden eines zu wählen:**

<b>UF HE 09a</b>	<b>Projektorientierter-Kompetenzerwerb (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>9 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP	
<b>Modulziele</b>	<p>Die Studierenden werden mit den grundlegenden Experimenten im Ernährungslehreunterricht vertraut und können die Phänomene der Ernährungslehre experimentell demonstrieren sowie zugehörige Schülerexperimente anleiten. Durch die Anleitung zu kreativem und vernetztem Denken und selbständiges Arbeiten sollen Fertigkeiten erworben und die praktische Auseinandersetzung mit wissenschaftlichen Inhalten gefördert werden.</p> <p>Die Studierenden setzen sich mit verschiedenen „Lernkulturen“ auseinander und lernen den „Grundsatz erlass zum Projektunterricht“ und Projekt-Methoden kennen. Sie erwerben ansatzweise die Kompetenz Projekte, Projektorientierten Unterricht als Arbeitsform und Methode, sowie offene Lernformen zu planen, zu üben und zu evaluieren. Sie sollen verstehen, dass Lernen sehr individuell erfolgt, und befähigt werden, spezifische schülerangepasste Unterrichtssituationen zu schaffen. Projekte sollen eigenständiges Handeln und Gestalten bei den Lernenden ermöglichen.</p> <p>Die Studierenden erlangen theoretische und praktische Grundkenntnisse der Waren- und Rohstoffkunde, der Herstellung von Lebensmitteln wie z.B. Würste, Käse, Brot u.ä.</p> <p>Sie erwerben theoretische Grundlagen der Kochtechnologie und Garverfahren und lernen, diese unter Anleitung anzuwenden.</p>	
<b>Modulstruktur</b>	<p>UE Ernährungslehre – Schulversuche, 2 ECTS, 1 SSt (pi) Im Rahmen der Lehrveranstaltung können auch schulpraktische Anteile miteinbezogen werden.</p> <p>UE Projekte im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi) UE Fachdidaktik der Lebensmittelverarbeitung, 2 ECTS, 1 SSt (pi) UE Übungen zur Nahrungszubereitung, 2 ECTS, 2 SSt (pi)</p>	
<b>Leistungsnachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (9 ECTS)	

<b>UF HE 09b</b>	<b>Fachpraktischer Kompetenzerwerb (Alternatives Pflichtmodul)</b>	<b>9 ECTS- Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP	
<b>Modulziele</b>	<p>Die Studierenden werden mit den grundlegenden Experimenten im Ernährungslehreunterricht vertraut und können die Phänomene der Ernährungslehre experimentell demonstrieren sowie zugehörige Schülerexperimente anleiten. Durch die Anleitung zu kreativem und vernetztem Denken und selbständiges Arbeiten sollen Fertigkeiten erworben und die praktische Auseinandersetzung mit wissenschaftlichen Inhalten gefördert werden.</p> <p>Die Studierenden setzen sich mit verschiedenen „Lernkulturen“ auseinander und lernen den „Grundsatzterlass zum Projektunterricht“ und Projekt-Methoden kennen. Sie erwerben ansatzweise die Kompetenz Projekte, Projektorientierten Unterricht als Arbeitsform und Methode, sowie offene Lernformen zu planen, zu üben und zu evaluieren. Sie sollen verstehen, dass Lernen sehr individuell erfolgt, und befähigt werden, spezifische schülerangepasste Unterrichtssituationen zu schaffen. Projekte sollen eigenständiges Handeln und Gestalten bei den Lernenden ermöglichen.</p> <p>Die Studierenden erwerben und festigen grundlegende Techniken zur nährstoffschonenden, hygienischen und sicheren Zubereitung von Grundnahrungsmitteln. Sensorische Analysen, vergleichende Nährwertdiskussionen und die Zubereitung von Speisen für die Tagesmahlzeiten im interkulturellen Vergleich vertiefen die gewonnenen Erkenntnisse. Studierende erlangen Fähigkeiten in den Grundtechniken des Servierens (unter Berücksichtigung von Ergonomie, Hygienevorschriften und Sicherheitsmaßnahmen). Zudem lernen sie die wesentlichen Aspekte der Getränkekunde (sowohl alkoholfreie als auch alkoholhaltige Getränke) kennen.</p>	
<b>Modulstruktur</b>	<p>UE Ernährungslehre – Schulversuche, 2 ECTS-Punkte, 1 SSt (pi) Im Rahmen der Lehrveranstaltung können auch schulpraktische Anteile miteinbezogen werden.</p> <p>UE Projekte im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi) UE zu Grundlagen der Nahrungszubereitung, 2 ECTS (pi), 2 SSt (pi) UE zu Grundlagen der Servier- und Getränkekunde, 2 ECTS (pi), 2 SSt (pi)</p>	
<b>Leistungsnachweis</b>	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (9 ECTS-Punkte).	

#### d) Wahlbereich

Im Rahmen des Wahlbereichs haben die Studierenden Lehrveranstaltungen im Gesamtausmaß von 10 ECTS in einem oder in beiden Unterrichtsfächern oder in einer der Unterrichtsfächern nahen fachwissenschaftlichen Disziplin zu absolvieren.

<b>UF HE 10</b>	<b>Wahlbereich für Studierende des Lehramts (Pflichtmodul)</b>	<b>0-10 ECTS- Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	StEOP	

<b>Modulziele</b>	Die Absolventinnen und Absolventen besitzen je nach Wahl vertiefende Kenntnisse in den gewählten Unterrichtsfächern oder fachnahen Disziplinen, die ihr Lehramtsstudium sinnvoll ergänzen.
<b>Modulstruktur</b>	<p>Die Studierenden wählen prüfungsimmanente (pi) und/oder nicht-prüfungsimmanente (npi) Lehrveranstaltungen im Ausmaß von insgesamt 0-10 ECTS-Punkten, davon Lehrveranstaltungen im Ausmaß von bis zu 10 ECTS-Punkten aus dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung oder der folgenden fachnahen Disziplinen bzw. Schwerpunktbereichen. Die Lehrveranstaltungen der fachnahen Disziplinen und Schwerpunktbereiche können nur nach Maßgabe des Angebots und nach Maßgabe freier Plätze besucht werden.</p> <p>Dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung nahe Fachdisziplinen sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biologie</li> <li>- Chemie</li> <li>- Erdwissenschaften</li> <li>- Physik</li> <li>- Mathematik</li> <li>- Informatik</li> <li>- Sport</li> </ul> <p>und deren vertiefende Didaktiken sowie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wirtschaft und</li> <li>- Pharmazie</li> <li>- Haushaltsökonomie und Ernährung</li> </ul> <p>Die Schwerpunktbereiche sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Professionalisierung in der Nahrungszubereitung<sup>2</sup></li> <li>- Professionalisierung in der Servier- und Getränkekunde<sup>2</sup></li> <li>- Inklusion im Bereich der Fachpraxis</li> <li>- Internationale Abkommen zur Klima- und Umweltpolitik und ihre Auswirkungen auf das Haushaltshandeln</li> <li>- Bildung für nachhaltige Entwicklung als ergänzendes Segment in der Bildungslandschaft</li> <li>- Bildungssprache und durchgängige sprachliche Bildung</li> </ul> <p>Die Studienprogrammleitung Haushaltsökonomie und Ernährung veröffentlicht eine dem Modul zugehörige Liste an Lehrveranstaltungen im Vorlesungsverzeichnis der Universität Wien, die im Rahmen dieses Moduls für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung bzw. die fachnahen Disziplinen besucht werden können und deren Absolvierung generell als genehmigt gilt.</p>
<b>Leistungsnachweis</b>	Positiver Abschluss der gewählten Lehrveranstaltungen (aus dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung inkl. fachnaher Disziplinen bis zu 10 ECTS-Punkte)

<sup>2</sup> Nähere Erläuterungen sind in Anhang 3 verfügbar.

### § 3 Bachelorarbeit

Die Bachelorarbeit im Rahmen des Studiums des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung ist in der Lehrveranstaltung SE Wissenschaftliches Schreiben – Bachelorarbeit im Modul UF HE 12 Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren zu verfassen. Im Rahmen der Bachelorarbeit können auch fachdidaktische Aspekte behandelt werden.

#### **§ 4 Einteilung der Lehrveranstaltungen im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung**

(1) Im Rahmen des Studiums werden folgende nicht-prüfungsimmanente (npi) Lehrveranstaltungen abgehalten:

Vorlesungen (VO) dienen der Darstellung von Themen, Gegenständen und Methoden des Lehramt-Studiums der Haushaltsökonomie und Ernährung unter kritischer Berücksichtigung verschiedener Lehrmeinungen. Die Vorlesung wird mit einer mündlichen oder schriftlichen Prüfung abgeschlossen.

(2) Folgende prüfungsimmanente (pi) Lehrveranstaltungen werden angeboten:

Übungen (UE) dienen der Erlangung von Fertigkeiten, die für die Beherrschung des Lehrstoffes benötigt werden (Labortätigkeit/ Analytik/ Methoden/ EDV). Dies geschieht an Hand von konkreten Aufgaben und Fragestellungen. Die Studierenden bearbeiten im Rahmen der Lehrveranstaltungszeit Aufgaben bzw. nutzen diverse ernährungswissenschaftliche Anwenderprogramme. Die Studierenden werden in kleinen Gruppen betreut.

Seminare (SE) dienen der wissenschaftlichen Diskussion. In einem Seminar sollen die Studierenden die Fähigkeit erlangen, durch Studium von Fachliteratur und Datenquellen detaillierte Kenntnisse über wissenschaftliche Fragestellungen zu gewinnen und dies im Rahmen von Vorträgen zu präsentieren. Im Seminar zur Vorbereitung der Schulpraxis sollen Unterrichtsmedien erstellt und präsentiert werden. Im Rahmen des nachbereitenden Seminars der Schulpraxis sollen die Erfahrungen aus der Schulpraxis zusammengefasst und diskutiert werden.

(3) Bei Leistungsnachweis durch Modulprüfung dienen die unter Modulstruktur angeführten Lehrveranstaltungen der Vorbereitung auf diese Prüfung.

#### **§ 5 Lehrveranstaltungen im Rahmen des Unterrichtsfachs Haushaltsökonomie und Ernährung mit Teilnahmebeschränkungen**

(1) Für die folgenden Lehrveranstaltungen gelten die hier angegebenen generellen Teilnahmebeschränkungen:

UE zu Grundlagen der Nahrungszubereitung: 15 Teilnehmer/innen

UE zu Grundlagen der Servier- und Getränkekunde: 15 Teilnehmer/innen

UE zur Professionalisierung in der Nahrungszubereitung: 15 Teilnehmer/innen

UE zur Professionalisierung in der Servier- und Getränkekunde: 15 Teilnehmer/innen

Weitere Übungen: 25 Teilnehmer/innen

Seminare: 25 Teilnehmer/innen

(2) Die Modalitäten zur Anmeldung zu Lehrveranstaltungen und Prüfungen sowie zur Vergabe von Plätzen für Lehrveranstaltungen richten sich nach den Bestimmungen der Satzung.

#### **§ 6 Inkrafttreten**

(1) In Verbindung mit dem Allgemeinen Curriculum für das Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) tritt das vorliegende Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung mit 1. Oktober 2014 in Kraft.

(2) In Verbindung mit den Änderungen des Allgemeinen Curriculums für das gemeinsame Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) im Verbund Nord-Ost treten die Änderungen des vorliegenden Teilcurriculums für das

Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung in der Fassung des Mitteilungsblattes vom XY, Nr. XY, Stück XY, an der Universität Wien mit 1. Oktober 2016 in Kraft.

(3) In Verbindung mit dem Allgemeinen Curriculum für das Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) im Verbund Nord-Ost tritt das vorliegende Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung an den Pädagogischen Hochschulen mit 1. Oktober 2016 in Kraft.

### Anhang 1 – Empfohlener Pfad

Empfohlener Pfad durch das Studium des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung:

Semester	Modul	Lehrveranstaltung	ECTS	Summe ECTS
<b>1.</b>	UF HE 01 StEOP-Modul UF	VO Ernährung als Wissenschaft	1	
		VO Ernährungslehre: Angewandt und multidisziplinär	5	
	UF HE 02 Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Grundlagen der Chemie	4	
		UF HE 03 Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Konsumentenpolitik und Konsumentenschutz	3
				13
<b>2.</b>	UF HE 02 Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Grundlagen der Humanphysiologie	4	
		VO Einführung in die Biochemie und den Metabolismus	3	
	UF HE 03 Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Wirtschaftslehre und Arbeitsorganisation des Haushalts	3	
		VO Lebensmittelrecht	3	
		SE Humanökologie – Mensch und Biosphäre	2	
<b>3.</b>	UF HE 04 Humanernährung	VO Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe	5	
		VO Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik	5	
<b>4.</b>	UF HE 04 Humanernährung	VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe	5	
	UF HE 07 Einführung in die Unterrichtsgestaltung	SE Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung	3	
	UF HE 08 Methodenkompetenz für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Methodik der Unterrichtslernlehre	3	
				11

<b>5.</b>	UF HE 05 Lebensmittelwissenschaften für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Einführung in die Lebensmittelchemie	4	
		VO Einführung in die Lebensmitteltechnologie	3	
	UF HE 07 Einführung in die Unterrichtsgestaltung	UE Übungen zur Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung*	3	
	UF HE 08 Methodenkompetenz für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	UE Übungen zur Unterrichtsgestaltung*	2	
				12
<b>6.</b>	UF HE 06 Nahrungsmittelproduktion	VO Warenkunde I	5	
	UF HE 09a und b projektorientierter bzw. fachpraktischer Kompetenzerwerb	UE Ernährungslehre – Schulversuche*	2	
		UE Projekte im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung	3	
	UF HE 11 Fachbezogenes Schulpraktikum	Schulpraxis**	3	
		SE Vorbereitung auf die schulpraktischen Studien	2	
		SE Reflexion der schulpraktischen Studien	2	
				17
<b>7.</b>	UF HE 06 Nahrungsmittelproduktion	VO Warenkunde II	5	
	UF HE 09a Projektorientierter Kompetenzerwerb	UE Fachdidaktik der Lebensmittelverarbeitung	2	
		UE Übungen zur Nahrungszubereitung	2	
	UF HE 09b Fachpraktischer Kompetenzerwerb	UE Grundlagen der Nahrungszubereitung <sup>3</sup>	2	
		UE zu Grundlagen der Servier- und Getränkekunde <sup>3</sup>	2	
	UF HE 10 Wahlbereich	Lehrveranstaltungen aus dem Wahlbereich	0-10	
	Zur Professionalisierung:	UE Professionalisierung in der Nahrungszubereitung <sup>3</sup>	3	
		UE Professionalisierung in der Servier- und Getränkekunde <sup>3</sup>	2	
				9-19
<b>8.</b>	UF HE 12 Bachelormodul – Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren	VO Wissenschaftliches Arbeiten	3	
		SE Wissenschaftliches Schreiben – Bachelorarbeit	7	
				10
				<b>97-107</b>

<sup>3</sup> Nähere Informationen: siehe Anhang 3

\* Im Rahmen der Lehrveranstaltung können auch schulpraktische Anteile miteinbezogen werden.

\*\* Die Schulpraxis findet nur in der Schule statt; durch die angegebenen ECTS-Punkte wird der Arbeitsaufwand für die schulische Tätigkeiten ausgedrückt.

## **Anhang 2 – Lehrveranstaltungen mit schulpraktischen Studienanteilen (Schulpraxis)**

Das fachbezogene Schulpraktikum im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung (Modul UF HE 11) schließt die Phase der Schulpraxis im Umfang von 3 ECTS ein, die sowohl Hospitationsstunden als auch von den Studierenden gehaltene Unterrichtsstunden umfasst. Die folgenden Lehrveranstaltungen können weitere schulpraktische Anteile enthalten:

Modul	Lehrveranstaltung
UF HE 07	UE Übungen zur Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung
UF HE 08	UE Übungen zur Unterrichtsgestaltung
UF HE 09a	UE Ernährungslehre – Schulversuche
UF HE 09b	UE Ernährungslehre – Schulversuche

## **Anhang 3 – Individuelle Vertiefung – Wahlbereich:**

Lehrveranstaltungen aus den Curricula BA EW, MA EW, vertiefende Lehrveranstaltungen aus der Fachdidaktik EW, sowie Lehrveranstaltungen aus den fachnahen wissenschaftlichen Disziplinen Biologie, Chemie, Erdwissenschaften, Physik, Mathematik, Informatik, Sport und deren vertiefenden Didaktiken, sowie Wirtschaft und Pharmazie bzw. Schwerpunktbereichen nach Maßgabe verfügbarer Plätze im Umfang von insgesamt 10 ECTS-Punkten, aus welchem 0-10 ECTS gewählt werden können. Empfehlungen zu Wahlbereichen und Wahlfächern zur Ergänzung des Curriculums im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung werden auf der Homepage des Departments für Ernährungswissenschaften und des SSC Lebenswissenschaften regelmäßig bekannt gemacht.

Zur Professionalisierung der Nahrungszubereitung und Servier- und Getränkekunde können die UE zur Professionalisierung in der Nahrungszubereitung (3 ECTS-Punkte (pi), 3 SSSt) und die UE zur Professionalisierung in der Servier- und Getränkekunde (2 ECTS-Punkte (pi), 2 SSSt) absolviert werden.

Für die Teilnahme an den UE zur Professionalisierung in der Nahrungszubereitung und den UE zur Professionalisierung in der Servier- und Getränkekunde ist die positive Absolvierung von der UE zu Grundlagen der Nahrungszubereitung und der UE zu Grundlagen der Servier- und Getränkekunde aus Modul 9b dringend empfohlen.

Durch die positive Absolvierung der 4 Lehrveranstaltungen:

UE zu Grundlagen der Nahrungszubereitung

UE zu Grundlagen der Servier- und Getränkekunde

UE zur Professionalisierung in der Nahrungszubereitung und

UE zur Professionalisierung in der Servier- und Getränkekunde

wird eine besondere fachspezifische Qualifizierung im Bereich der Nahrungszubereitung und Servier- und Getränkekunde erlangt.