

Pädagogische Hochschule WIEN

Curriculum
für das
Bachelor-Studium

**Lehramt für den Fachbereich Ernährung
an berufsbildenden mittleren und höheren
Schulen**

Auf Grund des § 42 Abs. 1 Hochschulgesetz 2005, BGBl. Nr. 30/2006 idgF, wird durch die Studienkommission der Pädagogischen Hochschule verordnet.

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
EP01 Studieneingangsphase Berufspädagogik	EP06 Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens	EP11 Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufsbildung	EP16 Leistungsbeurteilung und Evaluation	EP21 Bachelorarbeit Verlauf	EP26 Bachelorarbeit Finalisierung
EP02 Einführung in die Humanwissenschaften	EP07 Methoden und Medien in der Berufspädagogik	EP12 Gemeinschaftsverpflegung I	EP17 Gesundheitsfördernde Ernährung Prävention	EP22 Qualität für Lehrende und Schule	EP27 Erwachsenenpädagogik
EP03 Grundlagen des Unterrichtens an einer BMHS	EP08 Küchenmanagement I	EP13 Küchenmanagement II	EP18 Gemeinschaftsverpflegung II	EP23 Kommunikation und Interaktion	EP28 Wahlpflichtmodul A2 Wahlpflichtmodul B2 Wahlpflichtmodul C2
EP04 Grundlagen der Naturwissenschaften	EP09 Grundlagen der Ernährung	EP14 Lebensmittelproduktion als Teil eines vernetzten Systems	EP19 Gästebetreuung II	EP24 Professionalisierung im Fachbereich	EP29 Professionalisierung in der Ernährungspädagogik
EP05 Grundlagen des Tourismus	EP10 Servicemanagement Grundlagen	EP15 Gästebetreuung I	EP20 Projekt- und Eventmanagement	EP25 Wahlpflichtmodul – A1 Wahlpflichtmodul – B1 Wahlpflichtmodul – C1	IKP30 Heterogenität in der Berufsbildung

Legende: ■ studiengangübergreifend

■ im Bereich der Humanwissenschaften studiengangübergreifend

■ Wahlpflichtmodule

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
EP01 Studieneingangsphase Berufspädagogik inkl. Schulrecht 1 EC inkl. Religionspäd. 1 EC 4,5 SWS 6 EC	EP06 Grundlagen wissen- schaftlichen Arbeitens 4,5 SWS 6 EC	EP11 Persönlichkeits- entwicklung Jugendli- cher in der Berufsbil- dung inkl. Religionsp. 2,5 EC 5 SWS 6 EC	EP16 Leistungsbeurteilung und Evaluation inkl. Schulrecht 0,5 EC inkl. Religionsp. 1,5 EC 4 SWS 6 EC	EP21 Bachelorarbeit Verlauf 2 SWS 6 EC	EP26 Bachelorarbeit Finalisierung 6 EC
EP02 Einführung in die Humanwissenschaften inkl. Religionsp. 1 EC 5 SWS 6 EC	EP07 Methoden und Medien in der Berufspäda- gogik 4 SWS 6 EC	EP12 Gemeinschafts- verpflegung I 4,5 SWS 6 EC	EP17 Gesundheits- fördernde Ernährung Prävention 3,5 SWS 6 EC	EP22 Qualität für Lehrende und Schule 4 SWS 6 EC	EP27 Erwachsenen- pädagogik 4,5 SWS 6 EC
EP03 Grundlagen des Unter- richtens an einer BMHS inkl. Schulrecht 0,5 EC 4 SWS 6 EC	EP08 Küchen- management I 5,5 SWS 6 EC	EP13 Küchen- management I 5 SWS 6 EC	EP18 Gemeinschafts- verpflegung II 4,5 SWS 6 EC	EP23 Kommunikation und Interaktion 4,5 SWS 6 EC	EP28 Wahlpflichtmodul A2 Wahlpflichtmodul B2 Wahlpflichtmodul C2 3,5 SWS 6 EC
EP04 Grundlagen der Na- turwissenschaften 4 SWS 6 EC	EP09 Grundlagen der Er- nährung 4,5 SWS 6 EC	EP14 Lebensmittel- produktion als Teil eines vernetzten Systems 4,5 SWS 6 EC	EP19 Gästebetreuung II 5,5 SWS 6 EC	EP24 Professionalisierung im Fachbereich 5 SWS 6 EC	EP29 Professionalisierung in der Ernährungs- pädagogik 4,5 SWS 6 EC
EP05 Grundlagen des Tou- rismus 5 SWS 6 EC	EP10 Servicemanagement Grundlagen 4,5 SWS 6 EC	EP15 Gästebetreuung I 4,5 SWS 6 EC	EP20 Projekt- und Eventma- nagement 4,5 SWS 6 EC	EP25 Wahlmodul – A1 Wahlmodul – B1 Wahlmodul – C1 3 SWS 6 EC	IKP30 Heterogenität in der Berufsbildung inkl. Religionsp. 1 EC 3 SWS 6 EC
22,5 SWS 30 EC	23 SWS 30 EC	23,5 SWS 30 EC	22 SWS 30 EC	18,5 SWS 30 EC	15,5 SWS 30 EC
Summe 125 SWS			Summe: 180 EC		

Legende: ■ studiengangübergreifend ■ im Bereich der Humanwissenschaften studiengangübergreifend

Präambel

Das Studium an der Pädagogischen Hochschule Wien für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen vermittelt fundiertes, auf den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen basierendes Fachwissen sowie umfassende Unterrichts- und Erziehungskompetenzen. Das Studium wird unter Beachtung der gesellschaftlichen, pädagogischen, wirtschaftlichen, technologischen und bildungspolitischen Entwicklungen als wissenschaftlich fundierte, praxisgeleitete und berufsfeldbezogene Hochschulbildung gestaltet. Es befähigt die Studierenden zur Planung, Durchführung und Reflexion des Unterrichts, zur Förderung des Lernens und der Persönlichkeit von Schüler/innen, zur Übernahme von Erziehungsmitverantwortung und zur Qualitätssicherung sowie forschendem Weiterentwickeln der eigenen Professionalität.

Es verfolgt das Ziel, professionell agierende Lehrer/innen auszubilden, die den aktuellen gesellschaftlichen Herausforderungen gewachsen sind und ihre unterrichtlichen und erzieherischen Aufgaben und Pflichten bestmöglich erfüllen können. Gemäß dem Prinzip des vernetzten, selbstverantwortlichen Lernens werden die Studierenden auf den Prozess des lebensbegleitenden Lernens im Lehrer/innenberuf vorbereitet. Die modularisierten und teils studiengang- und studienfachbereichübergreifende Curricula fördern die Internationalität und erleichtern die Mobilität sowohl von „incoming“ als auch von „outgoing students“.

Besondere Berücksichtigung finden die leitenden Grundsätze gemäß § 9 Hochschulgesetz 2005 und die allgemeinen Bildungsziele der Pädagogischen Hochschule gemäß § 3 Hochschul-Curriculaverordnung, wobei auf Anforderungen wie insbesondere lebensbegleitendes Lernen, Integrative Pädagogik, Lebende Fremdsprachen, Deutsch als Zweitsprache, Individualisierung und Differenzierung des Unterrichtes, Förderdidaktik, Medienpädagogik, Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnologien, Kompetenzerwerb im Bereich des E-learning, Herstellung internationaler, europäischer und interkultureller Bezüge, Gender Mainstreaming, Stärkung sozialer Kompetenzen, Integration von Menschen mit Behinderungen sowie Begabtenförderung einschließlich Hochbegabtenförderung Bedacht genommen wird.

Allgemeine Bestimmungen – gesetzliche Grundlagen

Hochschulgesetz 2005
Hochschul-Curriculaverordnung – HCV
Erlass GZ BMBWK-20.020/0002-V/7/2006

Datum der Erlassung durch die Studienkommission: 24. Mai 2012

Datum der Genehmigung durch das Rektorat: 1. Oktober 2012

Datum der Kenntnisnahme durch den Hochschulrat: 4. Oktober 2012

Qualifikationsprofil

Das Studium für das Lehramt für den Fachbereich Ernährung an Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen ist eine auf wissenschaftlichen Standards basierende Ausbildung, die durch ihre Konzeption eine weitgehende Praxisbezogenheit gewährleistet. Zu den leitenden Prinzipien gehören gemäß Hochschulgesetz 2005, § 40, Abs. 1 die Vielfalt und Freiheit der wissenschaftlich-pädagogischen Theorien, Methoden und Lehrmeinungen. In Übereinstimmung mit dem Bologna System wird eine grundlegende, wissenschaftsorientierte Berufsausbildung vermittelt. Siehe Anlage 2.

Studienfachbereiche

gemäß § 16.(1) HCV

Humanwissenschaften
Fachwissenschaften
Fachdidaktiken
Schulpraktische Studien
Ergänzende Studien
Berufspraxis
Bachelorarbeit

Das Ausbildungsziel des Studiengangs besteht in der Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Ernährung an Berufsbildenden Mittleren und Höheren Schulen. Absolventen/Absolventinnen verfügen nach Absolvierung des Studiengangs über eine fundierte und solide Ausbildung in den folgenden Bereichen:

Die **Humanwissenschaften** bieten als Basiswissenschaften grundlegende Orientierungs- und Gestaltungshilfen für die Planung, Realisierung und Reflexion von Unterricht und Erziehung. Im vernetzt konzipierten Studium ermöglichen sie die Analyse der Strukturen und Bedingungen von Erziehung und Unterricht. Die Humanwissenschaften unterstützen die berufsbiografische Entwicklung und leisten einen Beitrag zur Persönlichkeitsentwicklung.

Die **fachwissenschaftliche Ausbildung** vermittelt die fachspezifisch wissenschaftlichen Inhalte der ausbildungsrelevanten Fächer, wobei der Fokus auf die jeweils entsprechenden Lehrpläne ausgerichtet wird.

Die **fachdidaktische Ausbildung** bahnt die Fähigkeit der ‚Übersetzung‘ von Wissen in professionelles Handeln an. Sie umfasst vor allem die Auseinandersetzung mit Lehrplänen, Lehr- und Lernmaterialien, Überlegungen zur Unterrichtsplanung und -organisation, zu Lernstrategien sowie zur Wissensvermittlung und Leistungsfeststellung. Die enge Verbindung und der wechselseitig Bezug von Fachwissenschaft und Fachdidaktik orientieren sich an den Anforderungen für einen handlungs-, erfahrungs- und zielorientierten Unterricht für Schüler/innen der Sekundarstufe II sowie für Erwachsene.

Die **Schulpraktischen Studien** qualifizieren die Studierenden im Sinne einer möglichst umfassenden Berufsausbildung für die Tätigkeit als Unterrichtende und Erziehende. Sie unterstützen einerseits die Aneignung und Umsetzung von beruflichem Wissen und Können und fördern andererseits das schrittweise Hineinwachsen in eine berufsspezifische Grundhaltung. Zentrales Ziel ist es, die berufliche Handlungskompetenz der Studierenden durch „learning by reflective doing“ professionell aufzubauen und langfristig und zielgerichtet zu fördern. Die schulpraktischen Studien befähigen Studierende zu jener Sicherheit im Planen und Bewältigen von Unterrichts- und Erziehungsaufgaben, die zur verantwortungsbewussten, selbstständigen Unterrichtsführung notwendig sind. Weiters werden die schulpraktischen Studien dem Aspekt des berufsbezogenen Handelns, den Kriterien der Bewältigbarkeit der Aufgabenstellung bei ansteigender Komplexität und der Entwicklung der individuellen Stärken der Studierenden im Hinblick auf deren Professionalisierung gerecht.

Die **Ergänzenden Studien** bieten berufsrelevante Studienangebote, die über die humanwissenschaftlichen, fachwissenschaftlichen, fachdidaktischen und schulpraktischen Ausbildungsinhalte hinausgehen, diese vertiefen, verbinden und/oder unterstützen.

Neben der fachlichen Ausbildung wird auf die **Vermittlung sozialer und medialer Kompetenzen** hoher Wert gelegt. Insbesondere sollen kritisches und vernetztes Denken und Planen, Abstraktionsfähigkeit, Kommunikations- und Teamfähigkeit und ethisch verantwortungsvolles Handeln gefördert werden.

Im Rahmen des Curriculums werden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten exemplarisch vermittelt und erworben. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Integration der einzelnen Teildisziplinen gelegt.

Aufbau des Studiums: Dauer, Gliederung, Stundenumfang

Das Studium besteht aus zwei Studienabschnitten und umfasst einschließlich der für die Anfertigung der Bachelorarbeit vorgesehenen Zeit eine Gesamtstudiendauer von sechs Semestern.

Der erste Studienabschnitt, der in das Studium einführt und die Grundlagen zu vermitteln hat, umfasst zwei Semester. Der zweite Studienabschnitt, der der Weiterführung und Vertiefung zu dienen hat, umfasst vier Semester. Dem Selbststudium kommt in diesem Abschnitt eine erhöhte Bedeutung zu.

Der erste Studienabschnitt (1./2. Semester) umfasst ein Gesamtausmaß von 60 ECTS-Credits, der zweite Studienabschnitt (3.- 6. Semester) von 120 ECTS-Credits.

Schulpraktikum

Alle Studierenden haben bei der Abgabe der Bachelorarbeit den Nachweis über ein Schulpraktikum im Ausmaß von mindestens 30 Unterrichtseinheiten zu erbringen.

Das Schulpraktikum ist an einer einschlägigen berufsbildenden Schule zu absolvieren und soll den Studierenden die Möglichkeit bieten, durch kontinuierlich angeleitete und selbstständige Führung des Unterrichts in Unterrichtsgegenständen ihres Fachbereichs ihre Unterrichtserfahrung zu vertiefen und Einblick in den Ablauf des Schulgeschehens zu gewinnen.

Berufspraktikum

Für den erfolgreichen Abschluss des Studiums ist eine facheinschlägige Praxis im Ausmaß von 24 Wochen Vollbeschäftigung erforderlich. Ziel der beruflichen Praxis ist die Erlangung von facheinschlägiger 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 sowie der Abschluss des erforderlichen Dienstverhältnisses bleiben grundsätzlich den Studierenden vorbehalten.

Die Institutsleitung soll jedoch in Abstimmung mit einer Expertin/einem Experten des Lehrpersonals des Fachbereichs dazu beitragen, dass den Studierenden die erforderliche Beratung und Unterstützung zuteil wird.

Zugangsvoraussetzungen

Gemäß der Verordnung über die Zulassungsvoraussetzungen an Pädagogischen Hochschulen, Hochschul-Zulassungs-Verordnung – HZV (BGBl. II Nr. 12/2007 vom 15. Mai 2007). Siehe Anlage 3.

Voraussetzung für die Zulassung zu allen Modulen des zweiten Studienabschnitts ist der erfolgreiche Abschluss der Module 05 und 09 des ersten Studienabschnitts. Darüber hinaus sind in den Modulbeschreibungen einzelner Module des zweiten Studienabschnittes weitere Zulassungsvoraussetzungen vorgesehen. s. Anlage 3.

Erste Hilfe

Alle Studierenden haben vor Abgabe der Bachelorarbeit einen Erste-Hilfe-Grundkurs im Ausmaß von 16 Stunden nachzuweisen. Der Grundkurs darf nicht länger als zwei Jahre vor Studienbeginn abgeschlossen worden sein.

Prüfungsordnung

Siehe Anlage 1 zu den Curricula der Pädagogischen Hochschule Wien.

ECTS

Im Sinne des europäischen Systems zur Anrechnung von Studienleistungen (European Credit Transfer System) sind den einzelnen Lehrveranstaltungen ECTS-Credits zugeordnet, welche den relativen Anteil des Arbeitspensums beschreiben. Das Arbeitspensum eines ECTS-Credits entspricht 25 Echtstunden. Das Arbeitspensum eines Semesters entspricht im Schnitt 30 ECTS-Credits, das sind 750 Echtstunden.

Kompetenzorientierung

Der den Studien an der Pädagogischen Hochschule Wien zugrunde liegende Katalog von Grundkompetenzen verweist auf eine intensive Auseinandersetzung mit dem in der Lehrer/innenbildung international und national intensiv diskutierten Konzept der Kompetenzorientierung und der Erforschung sowie Formulierung von Standards und Domänen in der Lehrer/innenbildung (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).

Insofern wird bei der Konzipierung der Curricula auch der Forderung nach **wissenschaftlicher und organisatorischer Kooperation** mit in- und ausländischen Universitäten und Fachhochschulen (§ 10 Hochschulgesetz 2005) entsprochen.

Professionelle Handlungskompetenzen von Lehrer/innen erfordern erlernbare kognitive Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie damit verbundene motivationale, volitionale und soziale Bereitschaften und Fähigkeiten, die nicht direkt herstellbar sind, aber durch die modulare Gestaltung der Studien, die studiengang- und studienfachbereichübergreifend organisiert sind, von den Studierenden leichter realisiert werden können. In den Curricula der Pädagogischen Hochschule Wien wird durch eine Vernetzung systematischen Bildungs- und Begründungswissens mit reflektiertem Erwerb von Handlungsstrategien ein wissenschaftlicher Habitus angestrebt.

Die Kompetenzorientierung wird in einem umfassenden Evaluierungs- und Entwicklungskonzept die Vernetzung von Aus- und Weiterbildung sowie Forschung und Innovation unterstützen.

Exkursionen ermöglichen eine praxisbezogene Auseinandersetzung mit den Aspekten des Fachbereichs und fördern Kooperationen mit Wirtschaft und Bildungseinrichtungen im In- und Ausland.

Die Gesamtkonzeption des Curriculums orientiert sich nach dem folgenden Katalog von **Grundkompetenzen**, der in sechs Domänen gegliedert ist:

1. Wissen, Können, Didaktik, Reflexion
2. Wissenschaftliche Diskursfähigkeit
3. Differenzfähigkeit und Umgang mit Heterogenität
4. Professionsbewusstsein, personale und gesellschaftliche Verantwortung

5. Diagnostizieren, Beurteilen, Beraten
6. Forschung und Innovation

1. Kompetenzbereich: Wissen, Können, Reflexion

Lehrer/innen sind Wissende ihres Wissens und Könnens; dadurch können sie den didaktischen Weg zu Wissen und Können weisen.

Lehrer/innen reflektieren ihr Fachwissen und ihre fachbezogenen Kompetenzen als ständige Lernaufgabe für ihre lebensbegleitende Professionalisierung.

Lehrer/innen können das Spezifische der Situation erfassen und das Allgemeine im spezifischen Fall erkennen.

Lehrer/innen können zum eigenen Handeln in Distanz treten und entwickeln hierfür ein Repertoire an Alternativen.

Lehrer/innen eröffnen im Unterricht Spiel- und Handlungsräume zur Erschließung einer bildenden kulturellen Auseinandersetzung mit der Welt.

2. Wissenschaftliche Diskursfähigkeit

Lehrer/innen beschreiben Situationen und Phänomene auf der Basis wissenschaftlicher und situationsadäquater Begriffe, finden eine gemeinsame Sprache und können sich austauschen.

Lehrer/innen analysieren ihre Arbeit und unterziehen sie einer systematischen Evaluierung.

Lehrer/innen können ihren Unterricht fach- und sachgerecht planen und durchführen.

Lehrer/innen leiten Schüler/innen zum selbst bestimmten Lernen an und fördern ihre kreative Entfaltung.

3. Differenzfähigkeit und Umgang mit Heterogenität

Lehrer/innen erkennen unterschiedliche Lernvoraussetzungen und Lernprozesse von Schüler/innen.

Sie fördern die Stärken und arbeiten am Ausgleich von Defiziten der Schülerinnen.

Lehrer/innen können sowohl Differenzen stehen lassen, als auch erkennen, wo Schüler/innen nicht unterschiedlich behandelt werden wollen.

Sie können Heterogenität in seinen vielfältigen Ausprägungen verstehen und moderieren.

Lehrer/innen leisten einen Beitrag zur Entwicklung einer weltoffenen Haltung in einer pluralen Gesellschaft.

4. Professionsbewusstsein, personale und gesellschaftliche Verantwortung

Lehrer/innen sind sich der besonderen Anforderungen ihrer Profession, ihrer Expertise sowie den Grenzen und Möglichkeiten des eigenen Gestaltungsspielraums bewusst.

Lehrer/innen gehen mit ihren personalen Ressourcen verantwortlich um und grenzen sich gegenüber diffusen Anforderungen ab.

Lehrer/innen vertreten selbstbewusst und selbstkritisch die Position ihrer Profession.

Sie verstehen sich als Mitglied einer lernenden „community“, um Wissen und Können am jeweiligen Schulstandort bzw. in der Profession weiterzuentwickeln.

5. Diagnostizieren, Beurteilen, Beraten

Lehrer/innen verwenden professionelle Methoden der pädagogischen Diagnostik unter Berücksichtigung der geltenden Rechtslage und auf der Grundlage transparenter Beurteilungsmaßstäbe als Basis für differenzierte Lernangebote.

Lehrer/innen fördern Schüler/innen und beraten gezielt Lernende sowie deren Erziehungsbeauftragte.

6. Forschung und Innovation

Lehrer/innen können berufsrelevante Forschungsergebnisse über Schule, Unterricht und Professionalisierung sowie Forschungsmethoden und -strategien, die in der Bildungsforschung angewendet werden, kritisch rezipieren.

Lehrer/innen sind in der Lage, Forschungsmethoden und -strategien für die Analyse und Bearbeitung berufsrelevanter Fälle und zur Entwicklung eines professionellen Habitus zu nutzen.

Lehrer/innen können teilverantwortlich an der Evaluation von Unterricht und Schulprojekten mitarbeiten, die dabei gemachten Erfahrungen präsentieren und damit aktiv an der Entwicklung von Schule mitwirken.

Die für das gesamte Studium zur Verfügung stehenden 180 ECTS-Credits werden entsprechend dem relativen Anteil des mit den einzelnen Studierendenleistungen verbundenen Arbeitspensums (§ 10 HCV) auf die verpflichtend vorzusehenden Studienfachbereiche wie folgt aufgeteilt:

Studienfachbereiche	EC
Humanwissenschaften	39
Fachwissenschaften	54
Fachdidaktiken	26
Schulpraktische Studien	33
Ergänzende Studien	16
Berufspraxis	3
Bachelorarbeit	9

Um die Umrechnung von im Ausland erbrachten Noten zu erleichtern, wurde die ECTS-Notenskala entworfen. Zwar wird die Leistung des/der Studierenden nach wie vor durch eine Ziffernote dokumentiert, es wird jedoch angestrebt, eine ECTS-Beurteilung hinzuzufügen. Die ECTS-Bewertungsskala gliedert die Studierenden nach statistischen Gesichtspunkten. Nach diesem Bewertungssystem erhalten erfolgreiche Studierende folgende Noten:

- A die besten 10 % der Studierenden
- B die nächsten 25 % der Studierenden
- C die nächsten 30 % der Studierenden
- D die nächsten 25 % der Studierenden
- E die nächsten 10 % der Studierenden

Unterschieden wird zwischen den Noten FX und F, die an Studierende, die das Lernziel verfehlt haben, vergeben werden. FX bedeutet: "nicht bestanden – es sind Verbesserungen erforderlich, bevor die Leistungen anerkannt werden können" und F bedeutet: "Nicht bestanden – es sind erhebliche Verbesserungen erforderlich".

Im Ausmaß von 30 ECTS-Credits können Studienveranstaltungen aus sämtlichen Studienfachbereichen oder – im Rahmen eines außerordentlichen Studiums – auch aus Angeboten der Lehrer/innenfort- und Weiterbildung gewählt werden.

Akademischer Abschluss

Absolvent/innen des Studiums ist laut § 65 Abs. 1 Hochschulgesetz 2005 der akademische Grad "Bachelor of Education (abgekürzt "BE") zu verleihen.

Inkrafttreten und Veröffentlichung

Das Curriculum tritt mit dem der Kundmachung im Mitteilungsblatt folgenden Tag in Kraft.

EP01/I: Studieneingangsphase Berufspädagogik					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	1,0				2,0
Fachwissenschaften	1,0				1,0
Fachdidaktiken	0,5				1,0
Schulpraktische Studien	1,0				1,0
Ergänzende Studien	1,0				1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen	2,0				

Modulthema:	STUDIENEINGANGSPHASE BERUFSPÄDAGOGIK
Kurzzeichen:	EP01
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt
Studienjahr:	1.
Semester:	1.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Strukturen der humanwissenschaftlichen Disziplinen kennen lernen, • Religion in der persönlichen Lebensgeschichte/ethisches Handeln reflektieren können, • die speziellen Anforderungen im fachlichen und fachdidaktischen Bereich der Ernährungspädagogik erkennen, analysieren und reflektieren können, • die persönlichen Ressourcen in Hinblick auf die Eignung für dieses Lehramt einschätzen können, • einen umfassenden Einblick in das österreichische berufsbildende Schulwesen und seine gesetzlichen Grundlagen erlangen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der humanwissenschaftlichen Teilgebiete • die Struktur des Studiums (Studienplan, Studienfachbereiche, Studienfächer und deren Arbeitsfelder) und mögliche Tätigkeitsfelder • das Berufsbild Lehrer/in – Aspekte und pädagogische Herausforderungen, • Religion in der Biographie der Studierenden/wichtige ethische Handlungsfelder

	<ul style="list-style-type: none"> • Überblick über die fachwissenschaftlichen Inhalte des Studiums • Fachdidaktik: Das Berufsbild Lehrer/in - Aspekte der Lehrerinnen-/Lehrerpersönlichkeit; der Alltag von Lehrern und Schülern an BMHS; • Schulpraxis: Reflexion berufsrelevanter biografischer Aspekte als Ressource für die Professionalisierung im Lehrberuf • Reflexion der Studienwahl und der beruflichen Perspektiven • Klärung und kritisches Überprüfen der Berufsmotivation • Schulrecht: rechtliche Grundlagen des österreichischen Schulwesens; Unterrichts- und Erziehungsarbeit der Lehrerin/des Lehrers aus rechtlicher Sicht 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Überblickswissen über die humanwissenschaftlichen Disziplinen • Bewusstsein der eigenen religiösen Prägung/Reflexionsfähigkeit der eigenen Haltung zu ethischen Fragen • Kenntnis der Struktur und der Anforderungen der Hochschule und der Fächer der gewählten Studienrichtung • Fähigkeit, die Anforderungen des Lehrberufs im Allgemeinen und für den gewählten Bereich der Berufspädagogik realistisch abzuschätzen • Gewissheit, den gewählten Studiengang absolvieren zu wollen • Bereitschaft, die Verantwortung für die Selbstprofessionalisierung zu übernehmen • Kenntnis der rechtlichen Rahmenbedingungen des österreichischen Schulwesens mit Schwerpunkt Berufsbildung 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	2,0
	Fachwissenschaften	1,0
	Fachdidaktiken	1,0
	Schulpraktische Studien	1,0
	Ergänzende Studien	1,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP01 und MDP01.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche(n) und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP01/I: Studieneingangsphase Berufspädagogik							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium in Arbeitsstunden	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)		
Humanwissenschaften							2,0
Grundlagen humanwissenschaftlicher Teilgebiete	VO	0,50					1,00
Einführung Religionspädagogik optional Ethik	VO	0,50					1,00
Fachwissenschaften							1,0
Einführung Fachwissenschaften gemäß Studiengang	SE	1,00					1,00
Konversatorium		1,00					1,00
Fachdidaktiken							1,0
Fachdidaktische Grundlagen im Fachbereich	SE	0,50					1,00
Schulpraktische Studien							1,0
Schulpraxis Einführung	UE	1,00					1,00
Konversatorium		1,00					1,00
Ergänzende Studien							1,0
Einführung in das Schulrecht	VO	1,00					1,00

EP02/I: Einführung in die Humanwissenschaften					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	4,0				5,0
Fachwissenschaften					
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien	1,0				1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	EINFÜHRUNG IN DIE HUMANWISSENSCHAFTEN
Kurzzeichen:	EP02
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt
Studienjahr:	1.
Semester:	1.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ziele, Aufgabenfelder sowie grundlegende Begriffe der Humanwissenschaften und ihre Bedeutung für das pädagogische Handeln im Umfeld der Berufspädagogik kennen, • für soziale, individuelle und interkulturelle Problemstellungen der Jugendlichen 14+ im Schul- und Erziehungsbereich der BMHS sensibilisiert werden, • Unterricht unter besonderer Berücksichtigung von pädagogischen Grundsätzen für den Umgang mit Jugendlichen gendergerecht planen und durchführen können, • Kenntnisse über Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens und ihre Bedeutung in den humanwissenschaftlichen Bereichen besitzen, • Grundzüge des Christentums kennen/in Ansätze des ethischen Handelns eingeführt werden, • Basiswissen zur Umsetzung von Gesundheitserziehung im berufsbildenden Schulwesen erwerben.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Verhalten versus "soziales Handeln", Einstellungen und deren Änderung, Grundlagen der Interaktion und Kommunikation, Modelle und Theorien zur Beobachtung von

	<p>Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse von Unterricht und Interpretation der Rahmenbedingungen • Erziehungsstile und Verhaltensmaßnahmen mit Akzentuierung des Jugendalters • Fächerübergreifende Aufarbeitung der Nahtstellenproblematik mit der Diagnostik in der Berufswahl, Lernzieltaxonomien in der Berufsbildung Curriculumvarianten, • Einführung in die hermeneutische Psychologie • Kernaussagen des Christentums, kirchengeschichtliche Aspekte/verschiedene Ansätze der Ethik und deren Auswirkung auf Welt- und Menschenbild • Grundlagen der Gesundheitserziehung, die Thematik der Schulhygiene und Grundlagen der Präventionsmedizin mit Fokus auf die Gefährdung von Jugendlichen 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, wissenschaftliche Theorien und Erkenntnisse für die eigene berufliche Tätigkeit heranzuziehen • Fähigkeit, wissenschaftliche Anwendungsfelder in den Humanwissenschaften zu erkennen • Grundkenntnisse in der eigenständigen Planung und Durchführung von Unterricht in Normsituationen • Fähigkeit zur Reflexion von (gendergerechtem) Lehrerinnen-/Lehrerverhalten und Feedbackkompetenz • Kenntnis der Grundaussagen des christlichen Glaubens/Kennntnis ethischer Ansätze und Strömungen • Fähigkeit zur Umsetzung von nachhaltiger Gesundheitserziehung im berufsbildenden Schulwesen, Sensibilität für die speziellen Problematiken bei jungen Menschen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	5,0
	Fachwissenschaften	
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	1,0
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für Modul 06 und 07 und anrechenbar für IKP02 und MDP02.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP02/I: Einführung in die Humanwissenschaften							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							5,0
Erziehungswissenschaft	VO	0,50					0,50
Erziehungswissenschaft	SE	0,50					0,50
Pädagogische Psychologie	VO	0,50					0,50
Pädagogische Psychologie	SE	0,50					1,00
Pädagogische Soziologie	VO	0,50					0,50
Pädagogische Soziologie	SE	0,50					0,50
Wissenschaftliches Arbeiten	SE	0,50					0,50
Religion optional Ethik	VO	0,50					1,00
Fachwissenschaften							
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							1,0
Gesundheitserziehung	VO	1,00					1,0

EP03/I: Grundlagen des Unterrichtens an einer BMHS					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	1,0				1,5
Fachwissenschaften	1,0				1,5
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien	1,0				2,0
Ergänzende Studien	1,0				1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	GRUNDLAGEN DES UNTERRICHTENS AN EINER BMHS
Kurzzeichen:	EP03
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt
Studienjahr:	1.
Semester:	1.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über die Grundlagen, Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht erwerben, • korrekte Schrift und Sprache als unabdingbare Basis des Unterrichtens sehen, • Technologien für den Unterricht und Beispiele des angemessenen Einsatzes kennen lernen, • Aufbau und Gliederung von Lehrplänen interpretieren können, • über das berufsbildende Schulwesen in Österreich und seine Organisationsformen Bescheid wissen sowie die Lehrpläne interpretieren können.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Grundfragen der Unterrichtsplanung, Planungsmodelle, Planungsdimensionen • Rechtschreibung und Grammatik; Sprechtechnik • Unterrichtsplanung in der Praxis; formale Vorgaben für Planungsdokumente; Rahmenbedingungen und Fachvokabular Lehrplanrecherche und -vergleich • Unterrichtstechnologien analog und digital im Überblick • das österreichische Schulwesen und die BMHS im Be-

	sonderen	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis der Modelle und Einflussfaktoren für die Gestaltung von Unterricht • schriftliche und mündliche Ausdrucksfähigkeit • Kompetenz, Unterricht anhand ausgewählter Fachgebiete und Schulformen entsprechend dem gesetzlichen Auftrag diachron und synchron zu planen • Fähigkeit und Fertigkeit Unterrichtsmittel zu erstellen und deren Effizienz zu bewerten • profunde Kenntnis des Schulrechts der BMHS 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	1,5
	Fachwissenschaften	1,5
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	2,0
	Ergänzende Studien	1,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für Modul 07 und anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP03 und MDP03.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP03/I: Grundlagen des Unterrichtens an einer BMHS							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							1,5
Unterrichtswissenschaften	VO	0,50					0,50
Unterrichtswissenschaften	SE	0,50					1,00
Fachwissenschaften							1,5
Texten und Formulieren (Rechtschreibung)	UE	0,50					0,50
Texten und Formulieren (Fachsprache)	UE	0,50					1,00
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							2,0
Unterrichtstechnologie	UE	0,50					1,0
(Medien-)didaktik und Unterrichtsvorbereitung	SE	0,50					1,0
Ergänzende Studien							1,0
Sprechtechnik	UE	0,50					0,5
Schulrecht/Schulorganisation	VO	0,50					0,5

EP04/I: Grundlagen der Naturwissenschaften					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	3,5				5,5
Fachdidaktiken	0,5				0,5
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	GRUNDLAGEN DER NATURWISSENSCHAFTEN
Kurzzeichen:	EP04
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt
Studienjahr:	1.
Semester:	1.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • sich grundlegendes Fachwissen und fachbezogene Fertigkeiten im Bereich der Chemie aneignen und diese auf dem Hintergrund eigener Erfahrungen reflektieren können, • einen Überblick über elementare Vorgänge in der Mikrobiologie erhalten, • Kenntnisse wesentlicher lebensmitteltechnologischer Zusammenhänge praxisbezogen erwerben, • Grundlagen der Anatomie und physiologischer Vorgänge im Organismus im Sinne der Mensch-Umwelt-Beziehung wissen und zwischen Fakten und Zusammenhängen differenzieren können, • ihre fachbezogenen Fertigkeiten als ständige Lernaufgabe verstehen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Chemie: Periodensystem, Atomaufbau, Bindungen, pH-Wert, Puffer. Chemische Vorgänge im menschlichen Organismus und bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln • Mikrobiologie: Keime-Kontamination, Wachstumsbedingungen, Auswirkungen auf Lagerung, Verarbeitung und

	<p>Gesundheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmitteltechnologie: Konventionelle und alternative Produktion kohlenhydratreicher Lebensmittel unter Berücksichtigung internationaler und nationaler Bedingungen und der Fokussierung auf Ökologie und Ökonomie • Anatomie: anatomische und physiologische Grundlagen des menschlichen Körpers mit den Schwerpunkt Hygiene im Arbeitsbereich und vernetzt mit den Inhalten der Mikrobiologie 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Anwendungs- und Umsetzungskompetenz der theoretischen Kenntnisse in den Fachwissenschaften (Basis für die Module EP09 und EP12) • Kenntnisse elementarer Produktionsschritte in der Lebensmittelverarbeitung unter Berücksichtigung globaler Einflüsse • Beurteilungsfähigkeit von Methoden und Denkmodellen im Hinblick auf ihre Relevanz in der Schule • Kenntnisse und Fertigkeiten, um nach Ablegung der Prüfung als Ausbilder der Ersten Hilfe im schulischen Umfeld eingesetzt zu werden 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	5,5
	Fachdidaktiken	0,5
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Der erfolgreiche Abschluss dieses Moduls ist Voraussetzung für den Besuch des zweiten Studienabschnittes.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP04/I: Grundlagen der Naturwissenschaften							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							5,5
Grundlagen der Chemie	VO	1,00					1,50
Grundlagen der Mikrobiologie	VO	1,00					1,50
Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	VO	1,00					1,50
Grundlagen der Anatomie	VO	0,50					1,00
Fachdidaktiken							0,5
Fachdidaktik der Anatomie	UE	0,50					0,50
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							

EP05/I: Grundlagen des Tourismus					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	3,5				3,5
Fachdidaktiken	0,5				1,5
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien	1,0				1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	GRUNDLAGEN DES TOURISMUS
Kurzzeichen:	EP05
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt
Studienjahr:	1.
Semester:	1.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen für das erfolgreiche Management in der Hotellerie und Gastronomie kennen lernen, • lernen, Software für den fachpraktischen Unterricht anzuwenden, • die Grundlagen der Arbeitswissenschaft und im Speziellen die der Ergonomie kennen lernen, • die Grundlagen des Betriebsmanagements und im Speziellen die Organisationsmodelle in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben kennen lernen, • die Fachtermini und die Grundlagen für Arbeiten in Service und Küche kennen lernen, • Basiskenntnisse über Getränke erwerben, • unter Verwendung der Fachsprache (deutsch und englisch) einen Wein fachgerecht öffnen und beschreiben können.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Tourismus: Konzepte im Tourismus und Wellnessbereich, Gesetzliche Voraussetzungen, Projekte innerhalb der EU, Werbekonzepte • Arbeitswissenschaft: Einführung in das Arbeitssystem, Leistungsangebot und -forderungen, Motivation und Leis-

	<p>tungsanreize, Anthropometrie, Umgebungseinflüsse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchenverwaltung: Benutzerverwaltung, Basisrezepturen anlegen, verwalten, suchen, bearbeiten, importieren, exportieren. Erstellen von Speiseplänen, Grafiken, Nährwerttabellen, Kalkulationen und Ernährungsprotokollen • Betriebsmanagement: Grundlagen der Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe, Organisationsmodelle, Marketing, betriebsrelevante Rechtsvorschriften (u. a. Betriebsgründung, Betriebsauflösung, Meldegesetz, Hygieneverordnung) <p>Einführung in das Personalmanagement, Unternehmenskultur und -grundsätze, Mitarbeiterführung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Englisch Arbeitssprache: Service: Grundlagen und Voraussetzungen im Service, Gedeckarten, Getränkeservice; Getränkekunde Einteilung der Getränke, Degustation, Weinbeschreibung; Küchenkunde: Nahrungsmittel, Küchengeräte, Grundzubereitungsarten, Menüerstellung und Menükarte 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Tourismus: • Kenntnisse über in- und ausländische Anbieter im Tourismusbereich • Küchenverwaltung: • Kenntnisse über die Software unterstützte Planung, Organisation und Durchführung fachpraktischer Unterrichtseinheiten; • Arbeitswissenschaft: • Kenntnisse über Einflüsse und Auswirkungen der Ergonomie auf die Arbeitsökonomie • Betriebsmanagement: • Kenntnisse über betriebsrelevante Rechtsvorschriften wie Betriebsgründung, Betriebsauflösung, Meldegesetz und Hygieneverordnung • Englisch Arbeitssprache: • Kenntnisse der englischen Fachbegriffe der einzelnen Positionen in Service und Küche 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	3,5
	Fachdidaktiken	1,5
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	1,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 08, 10, 15 und 20.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise	

	erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):	Deutsch

Modul EP05/I: Grundlagen des Tourismus							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							3,5
Tourismus	VO	1,00					1,00
Küchenverwaltung	SE	0,50					0,50
Betriebsmanagement	VO	1,00					1,00
Arbeitswissenschaft	VO	1,00					1,00
Fachdidaktiken							1,5
Fachdidaktik Betriebsmanagement	SE	0,50					1,50
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							1,0
Fachsprache Englisch	SE	1,00					1,00

EP06/II: Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	4,0				5,5
Fachwissenschaften					
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien	0,5				0,5
Konversatorien in den Studienfachbereichen		1,0			

Modulthema:	GRUNDLAGEN WISSENSCHAFTLICHEN ARBEITENS
Kurzzeichen:	EP06
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt
Studienjahr:	1.
Semester:	2.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV und erfolgreicher Abschluss von Modul 02.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • aktuelle Erkenntnisse der Humanwissenschaften unter Berücksichtigung moderner Informations- und Kommunikationstechnologien und geschlechtsspezifischer Problemstellungen im pädagogischen Praxisfeld anwenden können, • Situationen der Berufspraxis in theoretische Zusammenhänge stellen und interpretieren können, • mit den Elementen und formalen Vorgaben wissenschaftlichen Arbeitens vertraut werden, • aktuelle wissenschaftliche Literatur und Forschungsmethoden kennen, • Grundkenntnisse des rationellen und professionellen wissenschaftlichen Arbeitens erwerben.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Soziale Rolle, Gruppe, Soziale Normen – Sanktionen • Macht – Herrschaft – Autorität • Gender Mainstreaming und Diversity • Ziele, Ansätze und Methoden der modernen Psychologie • Gedächtnisprozesse, Entwicklungspsychologie, Persön-

	<p>lichkeitspsychologie</p> <ul style="list-style-type: none"> wissenschaftstheoretische Ansätze der Erziehung und des Unterrichtens Planung und rationelle Erstellung einer wissenschaftlichen Arbeit 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> Vertrautheit mit den modernen Grundelementen der Humanwissenschaften Fähigkeit, diese im pädagogischen Bereich einsetzen zu können Reaktionsfähigkeit auf veränderte gesellschaftliche Bedingungen kommunikativer und handlungsorientierter Umgang im pädagogischen Praxisfeld Kenntnis und Berücksichtigung der aktuellen Ergebnisse berufsfeldbezogener Forschung Vertrautheit mit den formalen Vorgaben, Techniken und Methoden wissenschaftlichen Arbeitens und Forschens 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	5,5
	Fachwissenschaften	0,5
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Anrechenbar für IKP06 und MDP06.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP06/II: Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium in Arbeitsstunden	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)		
Humanwissenschaften							5,5
Erziehungswissenschaften	SE	1,00					1,50
Konversatorium			0,50				
Pädagogische Psychologie	SE	0,50					0,50
Pädagogische Soziologie	SE	0,50					
Konversatorium			0,50				1,00
Unterrichtswissenschaften	VO	0,50					0,50
Wissenschaftliches Arbeiten	UE	1,50					2,00
Fachwissenschaften							
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							0,5
Schreibwerkstatt	UE	0,50					0,50

EP07/II: Methoden und Medien in der Berufspädagogik					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	1,0				1,5
Fachwissenschaften	1,0				1,0
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien	2,0				3,5
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen		0,5			

Modulthema:	METHODEN UND MEDIEN IN DER BERUFSPÄDAGOGIK
Kurzzeichen:	EP07
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt
Studienjahr:	1.
Semester:	2.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV und erfolgreicher Abschluss von Modul 02.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung und Auswirkung von Medien und Methoden für den Lernprozess Jugendlicher erkennen, • über ein für berufsbildende Schulen geeignetes Methodenrepertoire verfügen, • die wesentlichen aktuellen Phasenlehren und Modelle kennen, • Medienpädagogik als wesentlichen Bereich des Unterrichts erkennen, • Kreativitätstechniken und deren Aktivierungspotenzial als Bereicherung für Schule und Studium sehen, • den Einsatz und die Auswahl von Medien kritisch hinterfragen und evaluieren können, • Medien versiert erstellen und differenziert einsetzen können.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Lerntypen; Wirkung von Medien auf den Lernprozess Jugendlicher • Sozialformen und Unterrichtsmethoden für BMHS

	<ul style="list-style-type: none"> • Handlungsorientierte Unterrichtsmethoden; Aktivierung der Selbsttätigkeit der Schüler/innen an BMHS • Präsentationsmedien und deren optimierter Einsatz • Methodenspektrum für BMHS • praxisorientierte Beispiele der adäquaten Auswahl einer Unterrichtsform oder -methode • mediale Aufbereitung von Unterrichtsinhalten • aktuelle Ergebnisse der Kreativitätsforschung, Kreativitätstechniken • didaktisch begründete Auswahl und kompetente Herstellung/Handhabung analoger und digitaler Medien 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über Auswirkungen von Medien und Methoden auf den Lernprozess Jugendlicher • Fähigkeit, Kreativität und Kreativitätstechniken für den Unterricht und den persönlichen Bereich nutzen zu können • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsinhalte medial aufzubereiten • Fähigkeit, Medien in der Unterrichtspraxis adäquat einzusetzen sowie deren Effizienz zu evaluieren 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	1,5
	Fachwissenschaften	1,0
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	3,5
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP07 und MDP07.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP07/II: Methoden und Medien in der Berufspädagogik							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium in Arbeitsstunden	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)		
Humanwissenschaften							1,5
Pädagogische Psychologie	UE	0,50					1,00
Konversatorium			0,50				
Unterrichtswissenschaften	SE	0,50					0,50
Fachwissenschaften							1,0
Präsentationstechniken und -formen	UE	1,00					1,00
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							3,5
Mediendidaktik	SE	1,00					2,00
Unterrichtstechnologie – Medienwerkstätte	UE	1,00					1,50
Ergänzende Studien							

EP08/II: Küchenmanagement I					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	5,0				4,0
Fachdidaktiken	0,5				2,0
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen	1,5				

Modulthema:	KÜCHENMANAGEMENT I
Kurzzeichen:	EP08
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt
Studienjahr:	1.
Semester:	2.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV und erfolgreicher Abschluss von Modul 05.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen der Küchenmanagement und Küchenpraxis kennen lernen, • ihr Wissen und ihre Fähigkeiten im Umgang mit fachspezifischer Software erweitern, • über alkoholfreie Getränke Bescheid wissen, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenmanagement: Küchentechnologie, Arbeitsabläufe, Grundzubereitungsarten von einfachen Teigen und Massen, Garmachungsarten, Hygienerichtlinien, Bedienung von Maschinen und Geräten • Küchenverwaltung: Tagesspeisepläne, Bildzuweisung, Analyse von Speiseplänen und Ernährungsprotokollen • Getränkekunde: Gewinnung und Aufbereitung bzw. Herstellung, Einteilung, Qualitätsmerkmale, Einkauf, Lagerung und Verkauf

	<p>sowie Degustation von Wasser, Säften, Erfrischungsgetränken und alkaloidhaltigen Getränken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachdidaktik: Grundlagen der Unterrichtsplanung 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über Grundzubereitungsarten, Hygienevorschriften und Bedienung von Maschinen und Geräten • Kenntnisse über die Erstellung fachpraktischer Unterrichtseinheiten anhand der BKVWIN • Grundkenntnisse über Produktion und Vermarktung alkoholfreier Getränke • Fähigkeit und Fertigkeit Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	4,0
	Fachdidaktiken	2,0
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 13, 15 und 19.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP08/II: Küchenmanagement I							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							4,0
Küchenverwaltung	SE	1,00					1,00
Küchenmanagement	ÜE	3,00					2,50
Getränk Kunde	VO	1,00					0,50
Fachdidaktiken							2,0
Fachdidaktik der Küchenmanagement	UE	0,50					2,00
Konversatorium		1,50					
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							

EP09/II: Grundlagen der Ernährung					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	2,5				3,5
Fachdidaktiken	1,0				1,5
Schulpraktische Studien	1,0				1,0
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	GRUNDLAGEN DER ERNÄHRUNG	
Kurzzeichen:	EP09	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul	
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt	
Studienjahr:	1.	
Semester:	2.	
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester	
Modulverantwortliche/r:	N.N.	
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV und erfolgreicher Abschluss der Module 03 und 04.	
Anzahl der Credits:	6	
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten suchend, fragend und entwickelnd begegnen, • umfassendes theoretisches Wissen der einzelnen Fachwissenschaften und deren verwandter Bereiche erwerben, • bereit und fähig sein, fach einschlägigen Unterricht im Rahmen europäischer Bildungssysteme zu erteilen. 	
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaft: Anthropometrische Grundlagen, Nährstoffbedarf-Berechnungsmodelle, Energiebedarf • Biochemie: Naturwissenschaftliche Experimente und Phänomene aus dem Lebensmittelbereich • Fachdidaktik: Handlungsorientierte Modelle, Experimente als Basis konstruktivistischer Vermittlung 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fachkenntnisse zur Dynamik des Nährstoffumsatzes • Anwendung von Methoden und Parametern in der Ernährungslehre • Zielgerichtete, schüleradäquate Auswahl sowie die Erstellung und der Einsatz von Unterrichtsmaterialien 	
Anteilmäßige Verteilung	Humanwissenschaften	

auf die Studienfachbereiche:	Fachwissenschaften	3,5
	Fachdidaktiken	1,5
	Schulpraktische Studien	1,0
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Der erfolgreiche Abschluss dieses Moduls ist Voraussetzung für den Besuch des zweiten Studienabschnittes und für die Module 14,17,24 und 29.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP09/II: Anthropometrische Grundlagen der Ernährung							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							3,5
Ernährungswissenschaft	VO	1,50					2,00
Biochemie	VO	1,00					1,50
Fachdidaktiken							1,5
Fachdidaktik der Ernährungswissenschaft	SE	1,00					1,50
Schulpraktische Studien							1,0
Unterrichtstechnologie/Lehrmittel	UE	1,00					1,00
Ergänzende Studien							

EP10/II: Servicemanagement Grundlagen					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	2,0				2,5
Fachdidaktiken	1,0				1,0
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien	1,5				1,5
Berufspraxis					1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen	3,5				

Modulthema:	SERVICEMANAGEMENT GRUNDLAGEN
Kurzzeichen:	EP10
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	1. Studienabschnitt
Studienjahr:	1.
Semester:	2.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzungen lt. HZV und erfolgreicher Abschluss von Modul 05.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • über die Vielfalt des Produktes Bier Bescheid wissen; die Grundlagen der Weinerzeugung und des österreichischen Weins kennen lernen, • grundlegende Servicetechniken im Restaurant anwenden können, • die Gästebetreuung, das Verkaufsgespräch und das Beschwerdemanagement bilingual (deutsch und englisch) durchführen können, • Kompetenz im optimalen und angemessenen Umgang mit anderen Menschen – vor allem Vorgesetzten, Kollegenschaft, Lernende, Eltern – und die Fähigkeit zu (stil)sicherem Auftreten erlangen und emotionale Intelligenz im beruflichen Umfeld entwickeln, • die Bedeutung erkennen, dass neben fachlicher und pädagogischer Kompetenz auch Auftreten und Außenwirkung eine bedeutende Rolle spielen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkekunde: Bier: Rohstoffe, Herstellung, österreichische und internationale Biere, Einkauf, Lagerung und Verkauf, Degustati-

	<p>on; Wein: Weinbau, Erzeugung, Wein Österreich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service und Servicemanagement: Praktische Grundsätze des Servierens, Tischdecken, Tischoptik, Serviersysteme, Servierarten, Inventar und Serviergegenstände • Englisch Fachsprache: Gästekbetreuung (Begrüßung bis Verabschiedung), Konversation mit dem Gast, Menü- und Weinberatung, Arbeiten beim Tisch des Gastes, Umgang mit Beschwerden • Lehrerpersönlichkeit (verbale und nonverbale Sprache, äußeres Erscheinungsbild, Auftreten, Distanzverhalten, Tischsitten ...), stilsicherer Umgang mit Vorgesetzten, der Kollegenschaft, den Lernenden, den Eltern usw. 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über die Grundlagen und die Bedeutung der Bier- und Weinerzeugung; Kenntnisse über die Weinlandschaft Österreich • Kenntnisse über praktische Grundsätze des Servierens; zielgerechter Einsatz des Inventars • Wissen über den richtigen Einsatz fach einschlägiger Vokabeln; Umsetzung in englischer Fachkonversation • Kenntnisse über die Wirkung des äußeren Erscheinungsbildes auf seine Mitmenschen • Fähigkeit, in der Anwendung angemessener Umgangsformen • Fähigkeit, typ- und anlassgerechte Kleidung und den Stellenwert eines gepflegtes Äußeres zu erkennen • Fähigkeit, erworbene Kenntnisse in der Schule im Sinne einer Vorbildwirkung anzuwenden und den Lernenden zu vermitteln 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	2,5
	Fachdidaktiken	1,0
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	1,5
	Berufspraxis	1,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 15,19 und 20.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP10/II: Servicemanagement Grundlagen							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							2,5
Getränk Kunde	VO	1,00					1,00
Service und Servicemanagement	SE	0,50					1,00
Konversatorium		1,00					1,00
Service und Servicemanagement	UE	0,50					0,50
Fachdidaktiken							1,0
Fachdidaktik des Servicemanagements	SE	1,00					1,00
Konversatorium		1,00					1,00
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							1,5
Business Behaviour	UE	0,50					0,50
Konversatorium		0,50					0,50
Fachsprache Englisch	SE	1,00					1,00
Berufspraxis							1,0
Berufspraxis Konversatorium		1,00					1,00

EP11/III: Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufsbildung					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	4,0				5,0
Fachwissenschaften					
Fachdidaktiken	1,0				1,0
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG JUGENDLICHER IN DER BERUFSBILDUNG
Kurzzeichen:	EP11
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	3.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • grundlegende wissenschaftliche Erkenntnisse zum Handlungsfeld „Lernen“ haben, • die wesentlichen Lerntheorien und ihren Einsatz sowie deren Umsetzungsmöglichkeiten kennen und vermitteln können, • Motivationstechniken und Methoden kennen und realisieren können, • die Problemfelder Jugendlicher kennen und Möglichkeiten zu deren Lösung aufzeigen können, • Erziehungsprozesse und -methoden kennen, reflektieren und bewerten können, • geschlechtergerechte Pädagogik und ihre Grundsätze kennen und realisieren können, • die Weltreligionen und ihre primären Überzeugungen und Bräuche kennen oder • vertraut werden mit der aktuellen Jugendszene, • das Wissen aus den Humanwissenschaften auf die Unterrichtsplanung und Durchführung transferieren können.

Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • moderne Lerntheorien und deren Evaluation im pädagogischen und wissenschaftlichen Kontext • Einfluss der Persönlichkeit auf das Lehrerleitbild • Einführung in die biologische, kognitive und behavioristische Lerntheorie • Methodenvielfalt im Unterricht mit besonderer Berücksichtigung von Übung und Wiederholung • Lernpsychologie, gehirngerechtes Lernen, Lernen mit allen Sinnen • Weltreligionen/Jugend im Spannungsfeld zwischen Selbstbestimmung und Manipulation; Sekten; esoterische Strömungen • fachdidaktische Umsetzung der humanwissenschaftlichen Erkenntnisse 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, grundlegende heuristische Erkenntnisse in Bezug auf das Lehren und Lernen anzuwenden • Bereitschaft und Fähigkeit zur Organisation und zum Einsatz von Sozialformen • Kenntnis der Weltreligionen/der aktuellen Jugendkultur/alternativer Strömungen • Offenheit und Dialogbereitschaft im Umgang mit Angehörigen verschiedener Religionen, Kulturen oder Gruppen • Bereitschaft, die modernen Lern- und Motivationstheorien für den eigenen Unterricht zu nutzen • Fähigkeit Schüler/innen zu motivieren und deren Selbsttätigkeit zu aktivieren 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	5,0
	Fachwissenschaften	
	Fachdidaktiken	1,0
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP11 und MDP11.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP11/III: Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufsbildung							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							5,0
	Pädagogische Psychologie	VO	0,50				0,50
	Pädagogische Psychologie	SE	0,50				0,50
	Erziehungswissenschaften	VO	0,50				0,50
	Erziehungswissenschaften	SE	0,50				0,50
	Unterrichtswissenschaften	SE	0,50				0,50
	Religion optional Ethik	VO	0,50				1,00
	Religion optional Ethik	SE	1,00				1,50
Fachwissenschaften							
Fachdidaktiken							1,0
	Fachbezogene Unterrichtsmodelle	UE	1,00				1,00
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							

EP12/III: Gemeinschaftsverpflegung I					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	2,0				2,0
Fachdidaktiken	1,5				2,5
Schulpraktische Studien	1,0				1,5
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen	1,0				

Modulthema:	GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG I
Kurzzeichen:	EP12
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	3.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüs in der Gemeinschaftsverpflegung nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten erstellen, • einzelne Gerichte sowie ganze Menüs unter Berücksichtigung der Grundzubereitungsarten unter Anleitung herstellen, • Zeit- und Organisationspläne erstellen, praktisch umsetzen und fachlich korrekt anwenden, • die Bestimmungen des Lebensmittelrechts kennen und die Hygienerichtlinien praktisch anwenden, • die Grundsätze der angemessenen Mitarbeiterführung berücksichtigen, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht berücksichtigen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Menüs nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten • Zubereitung von Menüs unter Anwendung der Grundzubereitungsarten,

	<ul style="list-style-type: none"> • Zeitmanagement, • Bestimmungen des Lebensmittelrechts, Hygiene im Großküchenbereich, • Grundsätze der Mitarbeiterführung, • Grundlagen der Unterrichtsplanung 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit ein vorgegebenes oder selbst zusammengestelltes Menü unter Berücksichtigung der Grundzubereitungsarten unter Einhaltung des Zeitmanagements herzustellen • Kenntnis und Umsetzungsfähigkeit der Hygienerichtlinien einschließlich des HACCP-Konzepts • Kenntnisse über Organisationsstrukturen für die Mitarbeiterführung • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	2,0
	Fachdidaktiken	2,5
	Schulpraktische Studien	1,5
	Ergänzende Studien	
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 16, 17, 18, 19 und 20.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP12/III: Gemeinschaftsverpflegung I							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							2,0
Management der Gemeinschaftsverpflegung	UE	2,00					2,00
Fachdidaktiken							2,5
Fachdidaktik Gemeinschaftsverpflegung	UE	1,50					2,50
Schulpraktische Studien							1,5
Schulpraktische Übungen	UE	1,00					1,50
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							

EP13/III: Küchenmanagement II					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	3,0				3,0
Fachdidaktiken	0,5				1,5
Schulpraktische Studien	1,5				1,5
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen	2,0				

Modulthema:	KÜCHENMANAGEMENT II
Kurzzeichen:	EP13
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	3.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und Modul 08.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • aufbauend auf dem Modul EP08 die Kenntnisse und Fertigkeiten im Bereich der Küchenmanagement und Küchenpraxis erweitern und vertiefen, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Erweiterung der Grundzubereitungsarten von Teigen und Massen • Erweiterung der Garmachungsarten, Fleischteile von Schlachttieren, Zubereitung von Geflügel und Wildgeflügel, Süß- und Salzwasserfischen, Weich- und Krustentieren; Pudding, Soufflé, Auflauf • Gemüsezubereitung, Fonds, Suppen. Gerichte der nationalen Küche • Grundlagen der Unterrichtsplanung
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Erweiterte Kenntnisse und Fertigkeiten der Küchenmanagement und Küchenpraxis

	<ul style="list-style-type: none"> Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen
--	---

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	3,0
	Fachdidaktiken	1,5
	Schulpraktische Studien	1,5
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 16, 17, 18, 19 und 20.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP13/III: Küchenmanagement II							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							3,0
Küchenmanagement	UE	3,00					3,00
Konversatorium		1,00					
Fachdidaktiken							1,5
Fachdidaktik der Küchenmanagement	SE	0,50					1,50
Schulpraktische Studien							1,5
Schulpraktische Übungen	UE	1,50					1,50
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							

EP14/III: Lebensmittelproduktion als Teil eines vernetzten Systems					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	0,5				1,5
Fachwissenschaften	2,0				2,5
Fachdidaktiken	1,0				1,0
Schulpraktische Studien	1,0				1,0
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen	1,5	0,5			

Modulthema:	LEBENSMITTELPRODUKTION ALS TEIL EINES VERNETZTEN SYSTEMS
Kurzzeichen:	EP14
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	3.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • fachwissenschaftliche Texte unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden analysieren und interpretieren, • sich an der Planung und Umsetzung von Projekten und Vorhaben beteiligen, • die integrative und die geschlechtsspezifische Dimension wahrnehmen und hinterfragen und gesellschaftliche Normen und Muster kritisch betrachten, • geeignete Handlungsoptionen entwickeln, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Wissenschaftliches Arbeiten: Vergleichende Interpretation von Ergebnissen und Befunden aus der fachspezifischen Forschung. • Ernährungswissenschaft: Kohlenhydrate, Wasser, Säure-Basen-Haushalt aufbauend auf den Inhalten von EP04. • Lebensmitteltechnologie: Lebensmittelkonservierung, Lebensmittelrecht.

	<ul style="list-style-type: none"> • Diätetik: Vollwertige Ernährung verschiedener Alters- und Berufsgruppen • Fachdidaktik: Methodische und didaktische Konzepte der Umsetzung in der Diätetik • Grundlagen der Unterrichtsplanung 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit zur Analyse von fachwissenschaftlichen Texten unter Anwendung von wissenschaftlichen Methoden • Interpretationskompetenz gegenwartsbezogener Studien • Fähigkeit der Projektpräsentation basierend auf multikausaler Verknüpfung • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	1,5
	Fachwissenschaften	2,5
	Fachdidaktiken	1,0
	Schulpraktische Studien	1,0
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 17, 18, 19, 20, 24 und 29 und ist anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP14 und MDP14.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP14/III: Lebensmittelproduktion als Teil eines vernetzten Systems							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							1,5
Wissenschaftliches Arbeiten	SE	0,50					1,50
Konversatorium		0,50	0,50				
Fachwissenschaften							2,5
Ernährungswissenschaft	SE	1,00					1,00
Lebensmitteltechnologie	VO	0,50					1,00
Diätetik	VO	0,50					0,50
Fachdidaktiken							1,0
Fachdidaktik der Diätetik	SE	1,00					1,00
Schulpraktische Studien							1,0
Schulpraktische Übungen	UE	1,00					1,00
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							

EP15/III: Gästebetreuung I					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	1,0				1,5
Fachdidaktiken	2,0				1,5
Schulpraktische Studien	1,0				2,0
Ergänzende Studien					
Berufspraxis					1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen	6,0				

Modulthema:	GÄSTEBETREUUNG I
Kurzzeichen:	EP15
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	3.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 05, 08 und 10.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • über die Vielfalt der Weinwelt und der Spirituosen Bescheid wissen, • die verschiedenen Methoden des gehobenen Getränkeservice sowie die Anwendung verschiedener Verkaufstechniken kennen lernen, • über die Planung und Durchführung von Veranstaltungen Bescheid wissen, • verschiedene Unterrichtsmethoden im fachpraktischen Unterricht zielgerichtet einsetzen können, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen. • Facheinschlägige Berufserfahrungen in einem Portfolio darstellen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkekunde: Wein International, versetzte Weine, Spirituosen • Service und Servicemanagement: Wein, Käse, Zigarren, Aperitif, Digestif; Einkauf, Lagerung, Verkauf; Grundlagen der Sensorik und Degustation; Aufbau und Organisation

	<p>eines Banketts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spez. Fachdidaktik der Getrankkunde und des Servicemanagement • Grundlagen der Unterrichtsplanung im Fachbereich in Theorie und Praxis; Umsetzung im Unterricht • Berufspraxis - Portfolio 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fachkenntnisse und Fertigkeiten in der Getrankkunde, im Service und Servicemanagement • Kenntnis der internationalen Weinservicestandards; • Fähigkeit verkaufsfördernde Maßnahmen zielgerichtet einzusetzen; • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen • Fähigkeit, Berufserfahrungen reflexiv darzustellen. 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	1,5
	Fachdidaktiken	1,5
	Schulpraktische Studien	2,0
	Ergänzende Studien	
	Berufspraxis	1,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 17, 18, 19 und 20.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch, Lebende Fremdsprache	

Modul EP15/III: Gästebetreuung I							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							1,5
Getränk Kunde	SE	0,50					0,50
Service und Servicemanagement	SE	0,50					1,00
Fachdidaktiken							1,5
Fachdidaktik der Getränkekunde	SE	0,50					0,50
Fachdidaktik des Servicemanagements	UE	1,50					1,00
Schulpraktische Studien							2,0
Schulpraktische Übungen	UE	1,50					2,00
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							
Fachliche Zertifizierung Konversatorium		4,00					
Berufspraxis							1,0
Berufspraxis Konversatorium		1,00					1,00

EP16/IV: Leistungsbeurteilung und Evaluation					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	3,0				4,0
Fachwissenschaften					
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien	0,5				1,5
Ergänzende Studien	0,5				0,5
Konversatorien in den Studienfachbereichen	0,5	0,5			

Modulthema:	LEISTUNGSBEURTEILUNG UND EVALUATION
Kurzzeichen:	EP16
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	4.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 12 und 13.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Leistungsbeurteilungs-Bezugsmaßstäbe kennen und anwenden können und dabei gesellschafts- und geschlechtsspezifische Divergenzen berücksichtigen, • interne und externe Evaluierungen durchführen, analysieren und geeignete Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung setzen können, • Hilfestellung in Konfliktsituationen geben können, • Leistungsbeurteilung als Instrument der Diagnostik sehen, • Rückmeldekultur als wesentlichen Teil des schulischen Alltags erkennen, • Handlungsnormen als logische Konsequenz religiöser Überzeugungen erkennen, einen Überblick über das christliche Moralsystem gewinnen, Handlungsethik als Begegnungspunkt verschiedener Religionen erleben, • sich mit Werten und Normen auseinandersetzen und selber zur Werteerziehung beitragen können, • produkt- und prozessorientierte Formen der Leistungsbeurteilung kennen, • sich der Fehleranfälligkeit im Bereich der Leistungsbeur-

	<p>teilung bewusst werden,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung entsprechend den rechtlichen Vorschriften sicher und transparent durchführen sowie die im Rahmen der Unterrichts- und Erziehungsarbeit notwendigen schulrechtlichen Entscheidungen rechtlich richtig treffen können. 	
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung: Sinn und Zweck für Lernende und Lehrende, traditionelle und alternative Arten und Verfahren, Vor- und Nachteile, Maßstäbe (auch bei Lernbehinderung und -störungen sowie bei Verhaltens- und emotionalen Störungen); direkte und indirekte Unterrichtsevaluation (Ablauf, Messinstrumente und Methoden, Voraussetzungen, Rahmenbedingungen, Auswirkungen), Selbst- und Fremdevaluation; Möglichkeiten der Hilfestellung in Konfliktsituationen; • Handlungsnormen als logische Konsequenz religiöser Überzeugungen, Überblick über das christliche Moralsystem/Handlungsethik als Begegnungspunkt verschiedener Religionen; • grundlegende ethische Begriffe: Gewissen, Werte, Normen, Menschenrechte; Erziehung als Beitrag zu ethischem Handeln; aktuelle ethische Themen: Gentechnik, Ökologie, Umgang mit Leben • Bestimmungen des Schulunterrichtsgesetzes, der Leistungsbeurteilungsverordnung, des Schulunterrichtsgesetzes für Berufstätige bezüglich der Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung und deren Anwendung an Hand praktischer Beispiele; gesetzliche Grundlagen schulrechtlicher Entscheidungen und deren Anwendung an Hand praktischer Beispiele; 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetenz, die individuellen Fähigkeiten und Bedürfnisse der Jugendlichen zu erkennen und zu fördern • Fähigkeit zur Hilfestellung in aktuellen Konfliktsituationen • Kenntnis und eigenverantwortlicher Umgang mit religiös geprägten Normen • Beitrag zu ethischer Verantwortung im schulischen Kontext • Fähigkeit, die Form der Leistungsbeurteilung dem jeweiligen Unterrichtskonzept anzupassen • Fähigkeit, die Unterrichts- und Erziehungsarbeit im diagnostischen Bereich zu reflektieren • Fähigkeit, Evaluierungen durchzuführen und sich als „Qualitätsmanager/in im Unterricht“ zu bewähren • Umsetzungskompetenz bezüglich der Bestimmungen der Leistungsbeurteilungsverordnung; Kenntnis der Prüfungsordnungen an BMHS 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	4,0
	Fachwissenschaften	
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	1,5

	Ergänzende Studien	0,5
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für Modul 21 und ist anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP16 und MDP16	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP16/IV: Leistungsbeurteilung und Evaluation							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							4,0
Pädagogische Psychologie	SE	0,50					0,50
Pädagogische Soziologie	SE	0,50					0,50
Erziehungswissenschaften	VO	0,50					0,50
Erziehungswissenschaften	SE	0,50					1,00
Konversatorium		0,50					
Religion optional Ethik	VO	0,50					0,50
Religion optional Ethik	SE	0,50					1,00
Fachwissenschaften							
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							1,5
Didaktik (Leistungsbeurteilung)	SE	0,50					1,50
Konversatorium			0,50				
Ergänzende Studien							0,5
Schulrecht	VO	0,50					0,50

EP17/IV: Gesundheitsfördernde Ernährung - Prävention					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	2,0				3,5
Fachdidaktiken	0,5				1,5
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien	1,0				1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	GESUNDHEITSFÖRDERNDE ERNÄHRUNG - PRÄVENTION
Kurzzeichen:	EP17
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	4.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 12, 13, 14 und 15.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • essentielle Makrobestandteile kennen lernen, • Lebensmittelgruppen verbraucherorientiert und diätologisch bewerten können, • Kenntnisse über den zielgruppenspezifischen Einsatz von Nahrungsmitteln erlangen, • die Wechselwirkungen zwischen subjektivem Erleben des Essens und dem organischen oder psychischen bzw. ganzheitlichen Befinden des Menschen verstehen, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaft: Lipide, Proteine. • Lebensmitteltechnologie: Konventionelle und alternative Produktion von proteinreichen und lipidhaltigen Lebensmitteln. • Diätetik: Ernährungsabhängige Stoffwechselstörungen • Fachdidaktik: aktuelle Forschungsprozesse für schulische

	<p>Bildungsprozesse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sozialmanagement: Zielgruppenorientierte Handlungsmodelle zur Gestaltung alltäglicher Lebensvollzüge • Erstellung passender Experimente bzw. Versuchsanleitungen und Arbeitsunterweisungen zu den festgelegten Lebensmitteln. • Grundlagen der Unterrichtsplanung 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit fachwissenschaftliche Fragen und Begründungszusammenhänge systematisch zu reflektieren • Kenntnisse über aktuelle und tradierte Theorien zu Stoffwechselstörungen • Reflexion von Kausalzusammenhängen zwischen subjektiver Befindlichkeit und Erleben humaner Grundvollzüge • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	3,5
	Fachdidaktiken	1,5
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	1,0
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 24 und 29.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP17/IV: Gesundheitsfördernde Ernährung - Prävention							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							3,5
Ernährungswissenschaft	VO	0,50					1,00
Lebensmitteltechnologie	VO	1,00					1,50
Diätetik	VO	0,50					1,00
Fachdidaktiken							1,5
Fachdidaktik der Diätetik	SE	0,50					1,50
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							1,0
Spezielle Diätetik	UE	1,00					1,00

EP18/IV: Gemeinschaftsverpflegung II					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften und	3,0				3,0
Fachdidaktiken	0,5				1,0
Schulpraktische Studien	1,0				2,0
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen	1,0				

Modulthema:	GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG II
Kurzzeichen:	EP18
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	4.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 12, 13, 14 und 15.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüs nach konventionellen und nach alternativen ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten erstellen, • anspruchsvolle einzelne Gerichte sowie Menüs selbständig zubereiten, • Zeitabläufe selbstständig planen und evaluieren, • die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes und der Hygienerichtlinien praktisch umsetzen, • die Grundsätze der Mitarbeiterführung umsetzen, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht berücksichtigen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen von Menüs nach verschiedenen ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten • Vollwertküche, vegetarische Kostformen, Bioprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung • Zeitablaufpläne, Hygiene im Großküchenbereich,

	<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze der Mitarbeiterführung, Organisationstraining für den schulischen Einsatz • Grundlagen der Unterrichtsplanung 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit ein vorgegebenes oder selbst erarbeitetes Menü unter der Berücksichtigung von Zeitmanagementkonzepten herzustellen • Umsetzungskompetenz der Hygienerichtlinien sowie Befähigung zur Mitarbeiterführung • Organisationskompetenz für den fachpraktischen Unterricht • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	3,0
	Fachdidaktiken	1,0
	Schulpraktische Studien	2,0
	Ergänzende Studien	
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 22, 24 und 25.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP18/IV: Gemeinschaftsverpflegung II							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							3,0
Management der Gemeinschaftsverpflegung	UE	3,00					3,00
Fachdidaktiken							1,0
Fachdidaktik der Gemeinschaftsverpflegung	SE	0,50					1,00
Schulpraktische Studien							2,0
Schulpraktische Übungen	UE	1,00					2,00
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							

EP19/IV: Gästebetreuung II					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	4,0				3,0
Fachdidaktiken	0,5				1,0
Schulpraktische Studien	1,0				1,0
Ergänzende Studien					
Berufspraxis					1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen	4,0				

Modulthema:	GÄSTEBETREUUNG II
Kurzzeichen:	EP19
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	4.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 05, 08, 10, 12, 13, 14 und 15.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben im Restaurant und in der Bar organisatorisch vorbereiten und durchführen können, • Trends in der nationalen und internationalen Gastronomie kennen und in Küche und Service berücksichtigen können, • Selbständig und eigenverantwortlich mehrgängige Menüs mit Hilfe computerunterstützter Organisationsplanung erstellen, zubereiten und präsentieren können • Veranstaltungen im Restaurant- und Küchenbereich unter Berücksichtigung der Erkenntnisse aus der Berufspraxis planen, organisieren und präsentieren können • fachpraktische Unterrichtseinheiten professionell planen und durchführen können, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen. • Facheinschlägige Berufserfahrungen in einem Portfolio darstellen und präsentieren.

Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Service und Servicemanagement: Spezielles Restaurant-service – Arbeiten am Tisch des Gastes, Veranstaltungsmanagement, internationale Standards des Barbetriebes; Selbständige und eigenverantwortliche Erstellung einer Veranstaltungsplanung mit anschließender Durchführung; Mitarbeiter/innenführung • Küchenmanagement: Zubereitungsarten und Speisenfolgen der gehobenen nationalen und internationalen Küche unter Berücksichtigung aktueller Trends und ernährungsphysiologischer Aspekte • Verknüpfung von traditionellen und internationalen Menüfolgen • Grundlagen der Unterrichtsplanung • Berufspraxis - Portfolio 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • profunde Kenntnisse und Fertigkeiten, um Veranstaltungen im F&B-Bereich strukturiert planen und organisatorisch durchdacht durchführen zu können • Planungs- und Durchführungskompetenz einer fachpraktischen Unterrichtseinheit • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen • Fähigkeit, Berufserfahrungen reflexiv darzustellen und zu präsentieren. 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	3,0
	Fachdidaktiken	1,0
	Schulpraktische Studien	1,0
	Ergänzende Studien	
	Berufspraxis	1,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 22, 24 und 25 und ist anrechenbar in den Humanwissenschaften für MDP20 und IKP20.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP19/IV: Gästebetreuung II							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							3,0
Service und Servicemanagement	UE	1,00					1,00
Konversatorium		1,00					
Küchenmanagement	UE	3,00					2,00
Konversatorium		1,00					
Fachdidaktiken							1,0
Fachdidaktik der Küchenmanagement	SE	0,50					1,00
Schulpraktische Studien							1,0
Schulpraktische Übungen	UE	1,00					1,00
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							
Berufspraxis							1,0
Berufspraxis		1,00					1,00

EP20/IV: Projekt- und Eventmanagement					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	0,5				1,0
Fachwissenschaften	2,5				2,5
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien	1,5				2,5
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen	1,0				

Modulthema:	PROJEKT- UND EVENTMANAGEMENT
Kurzzeichen:	EP20
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	2.
Semester:	4.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 05, 10 und 15.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • über ausgewählte psychologische Themen in Bezug auf hierarchische Strukturen in der Gastronomie und Hotellerie Bescheid wissen, • die verschiedenen Möglichkeiten der Arbeitsplatzgestaltung und deren Umsetzung in die Praxis kennen lernen, • ein fachlich relevantes Projekt mit all seinen Komponenten basierend auf den theoretischen Grundlagen verantwortlich planen, dokumentieren und durchführen können, • Projektergebnisse und -daten professionell visualisieren können, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Psychologie: Motivationstheorien und -programme; Stresssituationen und Strategien zu deren Bewältigung; Drop-out/Burn-out im Tourismus • Projektmanagement: Know-How nach Projektmanagement Austria, Projektmanagementprozess, Instrumente zur Planung und Steuerung von Projekten; Aufbau einer

	<p> Projektdokumentation (Projekthandbuch), Implementierung von Projektmanagement an Schulen, Abgrenzung von Projektunterricht und Projektmanagement, Unterschiede und Gemeinsamkeiten von Schul- und Wirtschaftsjahren, Dokumentation und Reflexion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitswissenschaft: ergonomische, sicherheits-, informationstechnische und organisatorische Arbeitsplatzgestaltung • UT: Visualisierungsmöglichkeiten für die Dokumentation und die Ergebnisse von Projekten • Grundlagen der Unterrichtsplanung in Theorie und Praxis 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation als Kernkompetenz im fachpraktischen Unterricht • Wissen über die Gründe für die Belastungsfaktoren im Tourismus und Strategien zu deren Bewältigung • Fähigkeit zur Projektplanung und -durchführung im wirtschaftlichen und schulischen Kontext • Kenntnisse über korrekte Arbeitsplatzgestaltung und deren Auswirkungen • Kenntnisse und Fertigkeit Projekte zu dokumentieren und visuell aufzubereiten • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	1,0
	Fachwissenschaften	2,5
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	2,5
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 22, 24 und 25 und ist anrechenbar in den Humanwissenschaften für MDP20 und MDP20.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP20/IV: Projekt- und Eventmanagement							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							1,0
Pädagogische Psychologie - Betriebspsychologie	SE	0,50					1,00
Fachwissenschaften							2,5
Arbeitswissenschaft	VO	0,50					0,50
Projektmanagement	VO	1,00					1,00
Projektmanagement	UE	1,00					1,00
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							2,5
Unterrichtstechnologie	SE	0,50					0,50
Schulpraktische Übungen	UE	1,00					2,00
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							

EP21/V: Bachelorarbeit Verlauf					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	1,5				2,0
Fachwissenschaften	0,5				1,0
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien					
Bachelorarbeit					3,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen		1,0			

Modulthema:	BACHELORARBEIT VERLAUF
Kurzzeichen:	EP21
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	5.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und Modul 16.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die Grob- und Feinstruktur der Bachelorarbeit entwickeln, • elementare wissenschaftliche Arbeitsschritte für die Bachelorarbeit (Hypothesenbildung, Recherche, Überprüfung, Darstellung begründeter Schlussfolgerungen und Ergebnisse) durchführen können.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Planung und einzelne Schritte der Durchführung einer Bachelorarbeit • geeignete Themenstellungen finden und eingrenzen • Entwicklung eines geeigneten Forschungsdesigns zum Thema • Recherchen wissenschaftlicher Quellen • Entwicklung einer wissenschaftlichen Schreibkompetenz • Vertiefung kritischer Textanalyse • Darstellen, Problematisieren, Begründen von Meinungen unter Anwendung verschiedener Argumentationsformen • Analyse der Beurteilungskriterien für eine Bachelorarbeit
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse wissenschaftlicher Textproduktion • Fähigkeit, Inhalte in ihren sachlichen Zusammenhängen und sprachlich korrekt darzustellen

	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, Inhalte für eine Bachelorarbeit auf ein Forschungsprojekt zu beziehen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	2,0
	Fachwissenschaften	1,0
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	3,0
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für Modul 26.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch und Englisch	

Modul EP21/V: Bachelorarbeit Verlauf							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							2,0
Angewandtes wissenschaftliches Arbeiten	UE	1,50					2,00
Konversatorium			0,5				
Fachwissenschaften							1,0
Fachwissenschaften in der Bachelorarbeit	UE	0,50					1,00
Konversatorium			0,5				
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							
Bachelorarbeit							3,0
Bachelorarbeit							

EP22/V: Qualität für Lehrende und Schule					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	2,0				3,0
Fachwissenschaften					
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien	2,0				3,0
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen	2,0				

Modulthema:	QUALITÄT FÜR LEHRENDE UND SCHULE
Kurzzeichen:	EP22
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	5.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 18, 19 und 20.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Erkenntnis gewinnen, dass die Lehrerin/der Lehrer Teil eines Systems ist und damit wesentlich zur Qualität beiträgt; • sich anbahnende Konfliktsituationen wahrnehmen und über das zur Prävention oder Lösung notwendige Instrumentarium verfügen, • für unterschiedlichen Interessenslagen im Schulalltag sensibilisiert werden und mit diesen professionell umgehen, • Strategien zur Vermeidung von Belastungssituationen und daraus resultierenden physischen und psychischen Folgen für die eigene Person entwickeln, • einen Überblick über die nationalen und internationalen Qualitätsinitiativen erwerben, • in der Lage sein im eigenen Wirkungsbereich innovative Schwerpunkte zu setzen und diese zu evaluieren.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Lehrerinnen und Lehrer im Spannungsfeld Unterricht – Schule – Eltern • Selbsterforschung und Reflexion, Zeit- und Stressmana-

	<p>gement im Berufsalltag, Feedback geben und nehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belastungssituationen im Lehrberuf • Burn-Out • Mobbing • Strategien zur Problemlösung; Konflikterkennung, Konfliktlösungsstrategien, Mediation • systemischer Beratungsansatz • Coaching, Vertrauensmanagement, Entscheidungsmoderation und Konfliktberatung • Schule als lernende Institution, Organisationskultur • aktuelle und für die Berufsbildung relevante Qualitätsinitiativen, Q.I.S./QIBB • Standards im Unterricht des Fachbereichs an den BMHS als Teil der Qualitätsinitiative • Interpretation und Implementierung nationaler Untersuchungsergebnisse (z.B. PISA); 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Bereitschaft sich als Teil des Schulsystems und im eigenen Wirkungsbereich verantwortlich mit den Qualitätsbestrebungen auseinander zu setzen • Reflexionsfähigkeit • Fähigkeit Feedback, Kritik und Hilfe anzunehmen • Fähigkeit mit Konfliktsituationen des schulischen Alltags professionell umzugehen • Kenntnis der nationalen und internationalen Qualitätsinitiativen, Methoden und Instrumente der Evaluierung • Fähigkeit, innovative Unterrichtskonzepte zu erproben • Fähigkeit Standards im Fachbereich diskursiv zu erstellen und im Unterricht umzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	3,0
	Fachwissenschaften	
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	3,0
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 27, 29 und 30 und anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP22 und MDP22.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP22/V: Qualität für Lehrende und Schule							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							3,0
	Pädagogische Psychologie	VO	0,50				0,50
	Pädagogische Psychologie	SE	0,50				1,00
	Unterrichtswissenschaften	VO	0,50				0,50
	Unterrichtswissenschaften	SE	0,50				1,00
Fachwissenschaften							
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							3,0
	Mediendidaktik	SE	1,00				1,00
	Schulpraktische Übungen	UE	1,00				2,00
	Konversatorium		2,00				
Ergänzende Studien							

EP23/V: Kommunikation und Interaktion					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	1,0				2,0
Fachwissenschaften					
Fachdidaktiken	1,5				2,0
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien	2,0				2,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	KOMMUNIKATION UND INTERAKTION
Kurzzeichen:	EP23
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	5.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 18, 19 und 20 .
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhänge zwischen sozialer Ungleichheit in der Gesellschaft und im Bildungswesen erkennen; • Ablauf und Funktion der Sozialisation, Störungen im Sozialisationsprozess sowie Auswirkungen auf den Einzelnen erkennen; die Bedeutung der Peer-Groups in diesem Prozess erkennen; Formen abweichenden Verhaltens kennen; • Kommunikationsmodelle kennen und in die Praxis transformieren können, • Fähigkeit zur Evaluierung des Unterrichts in didaktischer, methodischer und fachlicher Hinsicht erwerben, • Ansatzpunkte für eine kontinuierliche Professionalisierung und Verbesserung sowie Transparenz der eigenen Lehrtätigkeit erlangen, • Fähigkeit und Bereitschaft aufbauen, ihre berufliche Tätigkeit zu reflektieren, um die Qualität und ihre Kompetenzen weiterzuentwickeln, • aufbauend auf der kommunikativen Sprachkompetenz auf dem Niveau des Independent Users B2 gemäß den in den

	<p>Richtlinien des Europarates festgelegten Standards für Sprachkompetenz, dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen für Sprachen, in einzelnen Bereichen, vor allem aber im Classroom English, das Niveau des Proficient Users C1 erreichen,</p> <ul style="list-style-type: none"> ihren Unterricht sprechtechnisch und rhetorisch fundiert halten können. 	
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> Zusammenhänge zwischen sozialer Ungleichheit in der Gesellschaft und die Funktionen der Schule; Modelle der Sozialisationstheorien; Bedeutung der Peer-Group; abweichendes Verhalten Förderliche und hemmende Faktoren der Kommunikation in der Schule Kommunikationsmodelle Werkzeuge zur Professionalisierung des Unterrichts Merkmale guten Unterrichts (mono- und bilingual) Common classroom English: greetings, being polite, starting a lesson, setting goals, organizing classroom work, ending a lesson, giving assignments, sorting out problems and mediating conflicts, giving and taking feedback Professionalisierung der Sprechtechnik und der Rhetorik 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> Fähigkeit, Zusammenhänge zwischen sozialer Ungleichheit in der Gesellschaft sowie im Bildungswesen und den Funktionen der Schule zu erkennen und zu deuten; Fähigkeit, den Einfluss unterschiedlicher Sozialisationsbedingungen, der Sozialisation und der Peer-Groups zu erkennen und darauf interaktiv eingehen und reagieren zu können; Fähigkeit, das optimale Kommunikationsmodell in entsprechenden Schulsituationen anzuwenden Fähigkeit, professionelle und praxisgemäße Entscheidungen hinsichtlich Unterrichtsinhalt, Ziel, Methode und Artikulation speziell im bilingualen Unterricht zu treffen Sprachkompetenz B2 bis C1 nach dem Europäischen Referenzrahmen; BEC Higher Fähigkeit, sich professionell zu artikulieren und sich eindeutig auszudrücken 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	2,0
	Fachwissenschaften	
	Fachdidaktiken	2,0
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	2,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Module 29 und 30 und anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP23 und MDP23.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	

Lehr- und Lernformen:	
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):	Deutsch und Englisch

Modul EP23/V: Kommunikation und Interaktion							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							2,0
Pädagogische Soziologie – Kommunikationsmodelle	VO	0,50					1,00
Pädagogische Soziologie – Kommunikationsmodelle	SE	0,50					1,00
Fachwissenschaften							
Fachdidaktiken							2,0
Transparenz, Feedback, Reflexion	UE	1,50					2,00
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							2,0
English as a language of instruction Classroom English	SE	1,00					1,00
Rhetorik, Gesprächskultur	UE	1,00					1,00

EP24/V: Professionalisierung im Fachbereich					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	3,5				3,5
Fachdidaktiken	0,5				0,5
Schulpraktische Studien	0,5				2,0
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen	4,5				

Modulthema:	PROFESSIONALISIERUNG IM FACHBEREICH
Kurzzeichen:	EP24
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	5.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 17, 18, 19 und 20.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über Mikrobestandteile erwerben; • Wissen über gentechnologische und andere Produktionsverfahren im Lebensmittelbereich erwerben, • unterschiedliche Störungen im Gastrointestinaltrakt unterscheiden und zuordnen können, • adäquate Unterrichtskonzepte für heterogene SchülerInnenengruppen formulieren und individuelle Lernwege entwickeln und gestalten können, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaft: Vitamine, Mineralstoffe • Diätetik: Intoleranzen, Allergien • Lebensmitteltechnologie: Gentechnik im Nahrungs- und Genussmittelbereich, Food Design und Functional Food. • Fachdidaktik: Grundlagen der Unterrichtsplanung
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über essentielle Nahrungsbestandteile • Wissen über Störungen im Verdauungstrakt sowie Kenntnisse über diätologische Therapien

	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführungskompetenz von interdisziplinären und fächerübergreifenden Unterrichtsprojekten und Kooperationen • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	3,5
	Fachdidaktiken	0,5
	Schulpraktische Studien	2,0
	Ergänzende Studien	
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für die Modul 28, 29 und 30.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP24/V: Professionalisierung im Fachbereich							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							3,5
Ernährungswissenschaft	VO	1,00					1,00
Diätetik	VO	1,00					1,00
Lebensmitteltechnologie	VO	1,50					1,50
Fachdidaktiken							0,5
Fachdidaktik Diätetik	SE	0,50					0,50
Schulpraktische Studien							2,0
Schulpraktische Übungen inkl. Schulpraktikum	UE	1,00					2,00
Konversatorium		2,00					
Ergänzende Studien							
Fachliche Zertifizierung Konversatorium		2,50					

EP25a/V: Wahlpflichtmodul - A1 - Humanökologie					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	0,5				1,0
Fachwissenschaften	0,5				1,0
Fachdidaktiken	0,5				1,5
Schulpraktische Studien	0,5				1,5
Ergänzende Studien	1,0				1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen	2,0				

Modulthema:	WAHLPFLICHTMODUL - A 1 - Humanökologie
Kurzzeichen:	EP25a
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	5.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 14 und 17.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inhalte, Theorien und Vertreter der Betriebs- und Industriesoziologie kennen; • verschiedene Stadien des technologischen Fortschritts und die jeweiligen Folgen auf das Erwerbsleben und den daraus resultierenden gesellschaftlichen Wandel erkennen; • grundlegende Kenntnis der wirtschaftlichen, politischen, gesellschaftlichen und rechtlichen Rahmenbedingungen sozialer Dienste, Methoden und Arbeitsfelder der sozialen Arbeit erwerben, • die Grundlagen der Wohn- und Lebensbedürfnisse mit den Wohlfühlfaktoren von Raum, Licht und Farbe in Zusammenhang mit guten und schlechten Plätzen kennen, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Theoretische Grundlagen der Betriebs- und Industriesoziologie; Entwicklung der Industrialisierung und Technologisierung; • Aufbau und Struktur sozialer Sicherung: Institutionen und Verwaltung des Sozialwesens: Basics • Soziale Arbeit: Grundlagen und theoretische Konzepte,

	<p>Problemanalyse und Interventionsformen, Arbeitsfelder und Ausbildungsmöglichkeiten: Basics</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wohnen: Planung, Platzbedarf, Ausstattung, Lebensformen, bauphysiologische und gestalterische Faktoren, Farbenlehre: Basics • Grundlagen der Unterrichtsplanung in Theorie und Praxis 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, die Zusammenhänge zwischen industriellem, technologischem sowie sozialem Wandel und den Auswirkungen auf das berufsbildende Schulwesen und die in diesem wirkenden Lehrkräfte und auszubildenden Schüler zu erkennen, zu verstehen und zu interpretieren • Grundkenntnisse über Organisation und Verwaltung des Wohlfahrtsstaates • Grundkenntnisse über Grundlagen des Managements im Sozialbereich • Fähigkeit, bedarfsgerechte Lösungsansätze sozialer Arbeit zu entwickeln • Fähigkeit, Teilbereiche des Wohn- und Lebensraumes zu gestalten • Fähigkeit zur Farbanalyse • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	1,0
	Fachwissenschaften	1,0
	Fachdidaktiken	1,5
	Schulpraktische Studien	1,5
	Ergänzende Studien	1,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für Modul 28a.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP25a/V: Wahlpflichtmodul - A1 - Humanökologie							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							1,0
Pädagogische Soziologie	SE	0,50					1,00
Fachwissenschaften							1,0
Humanökologie	SE	0,50					1,00
Fachdidaktiken							1,5
Fachdidaktik Humanökologie	SE	0,50					1,50
Schulpraktische Studien							1,5
Schulpraktische Übungen	UE	0,50					1,50
Konversatorium		2,00					
Ergänzende Studien							1,0
Humanökologie	UE	0,50					0,50
Sozialmanagement	UE	0,50					0,50

EP25b/V: Wahlpflichtmodul - B1 - Wellness, Salutogenese					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	0,5				1,0
Fachwissenschaften	0,5				1,0
Fachdidaktiken	0,5				1,5
Schulpraktische Studien	0,5				1,5
Ergänzende Studien	1,0				1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen	2,0				

Modulthema:	WAHLPFLICHTMODUL - B1 - Wellness, Salutogenese
Kurzzeichen:	EP25b
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	5.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 14 und 17.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inhalte, Theorien und Vertreter der Betriebs- und Industriegesundheitssoziologie kennen; • verschiedene Stadien des technologischen Fortschritts und die jeweiligen Folgen auf das Erwerbsleben und den daraus resultierenden gesellschaftlichen Wandel erkennen; • Software und Literaturquellen bilingual analysieren, reflektieren und verwenden können, • die Befähigung erlangen präventive Maßnahmen im Gesundheitswesen zu bewerten, • die Bedeutung von Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich erkennen, • fachbezogene Fertigkeiten trainieren, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.

Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Theoretische Grundlagen der Betriebs- und Industriesoziologie; Entwicklung der Industrialisierung und Technologisierung; • Wellness: Inner- und außereuropäische Trends im Gesundheitsbereich: Basics • Animation und Bewegung: Konzepte für kulturelle und sportliche Events - Programme zur Gästebetreuung: Basics • Ernährungsberatung: Ernährungskommunikation, Beratung und Bildung: Basics • Salutogenese; Salutogenese versus Pathogenese; Gesundheitsförderungsprogramme: Basics • Fachspezifische Datenbanken, Software und Literatur • Grundlagen der Unterrichtsplanung in Theorie und Praxis 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, die Zusammenhänge zwischen industriellem, technologischem sowie sozialem Wandel und den Auswirkungen auf das berufsbildende Schulwesen und die in diesem wirkenden Lehrkräfte und auszubildenden Schüler zu erkennen, zu verstehen und zu interpretieren • Fähigkeit, Datenbanken und Software professionell zu verwenden • Fähigkeit, zielgruppenorientierte Ernährungskonzepte zu erstellen • Fähigkeit zur analytischen Auseinandersetzung mit Studien und Fachliteratur • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	1,0
	Fachwissenschaften	1,0
	Fachdidaktiken	1,5
	Schulpraktische Studien	1,5
	Ergänzende Studien	1,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für Modul 28b.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch und Englisch	

Modul EP25b/V: Wahlpflichtmodul - B1 - Wellness, Salutogenese							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							1,0
Humanwissenschaft gem. Wahlpflichtbereich	SE	0,50					1,00
Fachwissenschaften							1,0
Wellness, Salutogenese	SE	0,50					1,00
Fachdidaktiken							1,5
Fachdidaktik Wellness, Salutogenese	SE	0,50					1,50
Schulpraktische Studien							1,5
Schulpraktische Übungen	UE	0,50					1,50
Konversatorium		2,00					
Ergänzende Studien							1,0
Ernährungsberatung	SE	1,00					1,00

EP25c/V: Wahlpflichtmodul - C1 – Hygienemanager/in					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	0,5				1,0
Fachwissenschaften	0,5				1,0
Fachdidaktiken	0,5				1,5
Schulpraktische Studien	0,5				1,5
Ergänzende Studien	1,0				1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen	2,0				

Modulthema:	WAHLPFLICHTMODUL - C1 - Hygienemanager/in
Kurzzeichen:	EP25c
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	5.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Wintersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 14 und 17.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inhalte, Theorien und Vertreter der Betriebs- und Industriegesellschaft kennen; • verschiedene Stadien des technologischen Fortschritts und die jeweiligen Folgen auf das Erwerbsleben und den daraus resultierenden gesellschaftlichen Wandel erkennen; • Software und Literaturquellen bilingual analysieren, reflektieren und verwenden können, • eine fundierte Ausbildung im Umgang mit den neuen Rechtsvorschriften für den Lebensmittelbereich erwerben; • eigenverantwortlich Hygienemanagementkonzepte, Prüfprotokolle und Eigenkontrolle nach den Grundsätzen von HACCP und Mitarbeiterschulungen auf dem Gebiet der Betriebshygiene durchführen können; • die Befähigung erlangen um HACCP- Konzepte selbständig erstellen können.

	<ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung von Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich erkennen, • fachbezogene Fertigkeiten trainieren, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Theoretische Grundlagen der Betriebs- und Industriesoziologie; Entwicklung der Industrialisierung und Technologisierung; • Gesetzliche Grundlagen: Allgemeine Rechtsgrundlagen (ABGB, Allgemeines Bürgerliches Gesetzbuch, Produkthaftungsgesetz, Verwaltungsverfahren, Verwaltungsstrafgesetz, Strafgesetzbuch, Ö-Normen und Leitlinien, Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts,... Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene; Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz 2006. • Mikrobiologische Grundlagen: Grundkenntnisse der Mikrobiologie (natürliches Vorkommen von Mikroorganismen im; Umfeld des Menschen, nützliche und schädliche Wirkungen der Mikroorganismen, Größenordnung von Mikroorganismen; Erkennung von Keimen; Vermehrung von Mikroorganismen; -Einteilung von Mikroorganismen: Bakterien, Schimmelpilze, Hefen, Viren; Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen, wie Toxine.); Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen (Nährstoffangebot, Temperatur, Zeit, Feuchte, pH-Wert, aw-Wert und Gaszusammensetzung);-Gefährdung durch Verderbniskeime und Krankheitserreger • Schädlingskontrolle: Gefährdungen durch Schädlingsbefall, z.B. Kontaminationsformen durch Schädlinge, gesundheitliche Folgen; Lebensweise von Schädlingen sowie Vorbeugung und Bekämpfungsmaßnahmen; Erstellen eines Schädlingsbekämpfungskonzeptes • Grundlagen der Unterrichtsplanung in Theorie und Praxis
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, die Zusammenhänge zwischen industriellem, technologischem sowie sozialem Wandel und den Auswirkungen auf das berufsbildende Schulwesen und die in diesem wirkenden Lehrkräfte und auszubildenden Schüler zu erkennen, zu verstehen und zu interpretieren • Ausbildung zum/zur Hygienemanager/in Die Ausbildung zum/zur Hygienemanager/in Österreich hat die Aufgabe, jene Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, die für eine qualifizierte Mitarbeit im Tätigkeitsbereich des/der Hygienemanagers/in erforderlich sind. • Die Ausbildung bereitet auf die Diplomprüfung Hygiene-

	<p>manager/in vor, die an externen zertifizierten Stellen abgenommen wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	1,0
	Fachwissenschaften	1,0
	Fachdidaktiken	1,5
	Schulpraktische Studien	1,5
	Ergänzende Studien	1,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Dieses Modul ist Voraussetzung für Modul 28c.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch und Englisch	

Modul EP25c/V: Wahlpflichtmodul - C1 – Hygienemanager/in							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							1,0
Pädagogische Soziologie - Betriebssoziologie	SE	0,50					1,00
Fachwissenschaften							1,0
Gesetzliche Grundlagen - Hygienemanager/in	VO	0,50					1,00
Fachdidaktiken							1,5
Fachdidaktik Schädlingkontrolle	SE	0,50					1,50
Konversatorium		0,50					
Schulpraktische Studien							1,5
Schulpraktische Übungen	UE	0,50					1,50
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							1,0
Gesetzliche Grundlagen	SE	0,50					0,50
Mikrobiologische Grundlagen	SE	0,50					0,50
Konversatorium		0,50					

EP26/VI: Bachelorarbeit Finalisierung					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften					
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien					
Bachelorarbeit					6,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	BACHELORARBEIT FINALISIERUNG
Kurzzeichen:	EP26
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	6.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und Modul 21.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die Defensio vorbereiten, • lernen, empirische Forschungsteile zu präsentieren und kritisch zu analysieren, • ihren fachlichen und pädagogischen Horizont erweitern, • wissenschaftliche Methodenkompetenzen vertiefen, • spezifische Gliederungsfragen, Gestaltungsprobleme und Argumentationsformen der in Arbeit befindlichen Bachelorarbeit behandeln können.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Auseinandersetzung mit berufsfeldbezogenen Themen in der Bachelorarbeit • Bearbeitung studienfachbereichsrelevanter Themen mit wissenschaftlichen Methoden und Möglichkeiten der sprachlich argumentativen Klarheit • Literaturlernte als Voraussetzung für eine eigenständige Argumentationsstruktur
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über die Verteidigung der Vorzüge und Grenzen der Bachelorarbeit • Fähigkeit, Wissen auf Basis eines komplexen Theorie-Praxisbezuges zu reflektieren

	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, Inhalte für eine Bachelorarbeit auf ein Forschungsprojekt zu beziehen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	
	Bachelorarbeit	6,0
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:		
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch und Englisch	

Modul EP26/VI: Bachelorarbeit Finalisierung							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							
Bachelorarbeit							6,0
Bachelorarbeit							6,00

EP27/VI: Erwachsenenpädagogik					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	3,0				3,0
Fachwissenschaften					
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien	1,0				2,0
Ergänzende Studien	0,5				1,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	ERWACHSENENPÄDAGOGIK
Kurzzeichen:	EP27
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	6.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 22, 24 und 25.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • den gesellschafts- und kulturtheoretischen Hintergrund für die Wichtigkeit der Erwachsenenbildung erfahren, • Bildungstheorien und Grundkonzepte für das Life Long Learning kennen lernen, • die Besonderheiten und Kriterien des Lernens Erwachsener erkennen und didaktisch berücksichtigen können, • für die vielschichtige Kompetenzproblematik der Erwachsenenbildnerin/des Erwachsenenbildners sensibilisiert werden, • Lernarrangements zum selbst organisierten Lernen entwickeln können, • das nationale und internationale institutionelle Bildungsangebot sowie die entsprechenden Bildungsinitiativen überblicken, • die Auswirkungen bildungspolitischer Maßnahmen erkennen, verstehen und richtig interpretieren können, • sich der Relevanz des lebenslangen Lernens für die eigene Bildungsbiografie bewusst werden.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Gesellschafts- und kulturtheoretische Begründungen zur

	<p>Bildung Erwachsener (Andragogik)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bildungssoziologie- und -politik im Kontext des lebenslangen Lernens • Wie lernen Erwachsene? Beratung zu alternativen Ausbildungswegen: Diagnose und Evaluation von Bildungsprozessen und Methoden der Beratung in erwachsenenpädagogischen Handlungsfeldern; Didaktik der Erwachsenenbildung/Weiterbildung, Zielgruppenkonzepte und erwachsenengerechte Methoden (Stärkung des Selbstwerts, Aufbau von Motivation); Media literacy (Einsatz neuer Medien) als Basis des lebenslangen Lernens; Bibliothekswesen; nationale und internationale institutionelle Entwicklungen und Programmplanung in der Weiterbildung; öffentliche/institutionelle Förderung der Erwachsenenbildung/Weiterbildung • Theorien, Schwerpunkte und Probleme der Erwachsenenpädagogik, Führungsstile, Führungsstrategien und Führungskonzepte Kommunikation und Interaktion in der Erwachsenenbildung; 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis der gesellschaftlichen Bedingungen und Perspektiven, der Theorien zur Didaktik der Erwachsenenbildung, der lernpsychologischen Besonderheiten, der Methoden der professionellen Beratung • Kenntnis aktueller nationaler und internationaler Initiativen • Fähigkeit der Einschätzung und Bewertung der eigenen Rolle als Erwachsenenbildnerin/Erwachsenenbildner und der individuellen Interessen und Möglichkeiten Erwachsener • mediendidaktische Kenntnisse und Fertigkeiten zur Bereitstellung motivierender Lernarrangements • Fähigkeit zur Kommunikation und Interaktion mit den bildungsbeteiligten Personen und Ebenen • Empathie sowie Bewusstsein für professionelle Nähe und Distanz zu Themen und Personen • Erkennen der Wichtigkeit des lebenslangen Lernens für die eigenen Lebens- und Berufsperspektiven 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	3,0
	Fachwissenschaften	
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	2,0
	Ergänzende Studien	1,0
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP27 und MDP27.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		

Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):	Deutsch

Modul EP27/VI: Erwachsenenpädagogik							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							3,0
Erziehungswissenschaften	SE	0,50					0,50
Pädagogische Psychologie	SE	0,50					0,50
Pädagogische Soziologie	SE	1,00					1,00
Unterrichtswissenschaften	SE	1,00					1,00
Fachwissenschaften							
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							2,0
Didaktik der Erwachsenenbildung	SE	1,00					2,00
Ergänzende Studien							1,0
Nationale und internationale Bildungsinitiativen	SE	0,50					1,00

EP28a/VI: Wahlpflichtmodul - A2 - Sozialmanagement					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	1,0				2,0
Fachdidaktiken	1,0				2,5
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien	1,5				1,5
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	WAHLPFLICHTMODUL - A2 - Sozialmanagement
Kurzzeichen:	EP28a
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Wahlpflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	6.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Modul 22, 24 und 25a.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	Die Studierenden sollen aufbauend auf Modul EP25a <ul style="list-style-type: none"> • weiterführende Kenntnisse der wirtschaftlichen, politischen, gesellschaftlichen und rechtlichen Rahmenbedingungen sozialer Dienste, Methoden und Arbeitsfelder der sozialen Arbeit erwerben, • weiterführende Kenntnisse der Wohn- und Lebensbedürfnisse mit den Wohlfühlfaktoren von Raum, Licht und Farbe in Zusammenhang mit guten und schlechten Plätzen kennen, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Management im Sozialbereich: Aufgaben und Funktionen von NON-PROFIT Organisationen, Qualitätssicherung • aktuelle Grenzgebiete wie z. B. Radiästhesie und Feng Shui • Unterrichtsplanung in Theorie und Praxis
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, bedarfsgerechte Lösungsansätze sozialer Ar-

	beit zu entwickeln <ul style="list-style-type: none"> • vertiefte Kenntnis des Managements im Sozialbereich • Gestaltungskompetenz für Wohn- und Lebensräume unter Berücksichtigung von alternativen Ansätzen • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	2,0
	Fachdidaktiken	2,5
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	1,5
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:		
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP28a/VI: Wahlpflichtmodul - A2 - Sozialmanagement							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							2,0
Sozialmanagement	SE	1,00					2,00
Fachdidaktiken							2,5
Fachdidaktik Sozialmanagement	SE	0,50					1,00
Fachdidaktik Humanökologie	SE	0,50					1,50
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							1,5
Sozialmanagement	UE	0,50					0,50
Humanökologie	UE	1,00					1,00

EP28b/VI: Wahlpflichtmodul – B2 - Wellness, Salutogenese					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	1,0				2,0
Fachdidaktiken	1,0				2,5
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien	1,5				1,5
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	WAHLPFLICHTMODUL - B2 - Wellness, Salutogenese
Kurzzeichen:	EP28b
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Wahlpflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	6.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 14, 17, 22, 24 und 25b.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen aufbauend auf Modul EP25b</p> <ul style="list-style-type: none"> • Software und Literaturquellen bilingual analysieren, reflektieren und anwenden können, • die Befähigung erlangen präventive Maßnahmen im Gesundheitswesen zu bewerten, • die Bedeutung von Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich erkennen, • fachbezogene Fertigkeiten trainieren, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Wellness: Inner- und außereuropäische Trends im Gesundheitsbereich • Animation und Bewegung: Konzepte für kulturelle und sportliche Events - Programme zur Gästebetreuung • Ernährungsberatung: Ernährungskommunikation, Beratung und Bildung

	<ul style="list-style-type: none"> • Salutogenese: Salutogenese versus Pathogenese, Gesundheitsförderungsprogramme • Fachdidaktik: Fachspezifische Datenbanken, Software und Literatur. 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, Datenbanken und Software professionell einzusetzen • Fähigkeit, zielgruppenorientierte Ernährungskonzepte zu erstellen • Fähigkeit zur analytische Auseinandersetzung mit Studien und Fachliteratur • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	2,0
	Fachdidaktiken	2,5
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	1,5
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:		
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch und Englisch	

Modul EP28b/VI: Wahlpflichtmodul - B2 - Wellness, Salutogenese							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							2,0
Wellness, Salutogenese	SE	1,00					2,00
Fachdidaktiken							2,5
Fachdidaktik Wellness, Salutogenese	SE	1,00					2,50
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							1,5
Ernährungsberatung	UE	1,50					1,50

EP28c/VI: Wahlpflichtmodul – C2 – Hygienemanager/in					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	1,0				2,0
Fachdidaktiken	1,0				2,5
Schulpraktische Studien					
Ergänzende Studien	1,5				1,5
Konversatorien in den Studienfachbereichen					

Modulthema:	WAHLPFLICHTMODUL - C2 - Hygienemanager/in
Kurzzeichen:	EP28c
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Wahlpflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	6.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und Modul EP25c
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen aufbauend auf Modul EP25c</p> <ul style="list-style-type: none"> • eine fundierte Ausbildung im Umgang mit den neuen Rechtsvorschriften für den Lebensmittelbereich erwerben; • eigenverantwortlich Hygienemanagementkonzepte, Prüfprotokolle und Eigenkontrolle nach den Grundsätzen von HACCP und Mitarbeiterschulungen auf dem Gebiet der Betriebshygiene durchführen können; • die Befähigung erlangen um HACCP- Konzepte selbständig erstellen können. • die Bedeutung von Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich erkennen, • fachbezogene Fertigkeiten trainieren, • die Befähigung erlangen präventive Maßnahmen im Gesundheitswesen zu bewerten, • die Bedeutung von Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich erkennen, • fachbezogene Fertigkeiten trainieren, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung

	in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen.	
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungs- und Desinfektionsverfahren: Reinigungs- und Desinfektionsverfahren; Verfahren der Händereinigung & Händedesinfektion; Werkstoffbeschaffenheit; Reinigungs- und Desinfektionswirkstoffe; Handhabung und Lagerung von Mitteln zur Reinigung und Desinfektion; Gefährdungen durch Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln; Erstellen von Plänen für die Reinigung & Desinfektion; Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion Gute Hygienepraxis (GHP): Alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination im Betrieb dienen, -Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare; Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung; Diverse Leitlinien (wie z.B. für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung des HACCP; in gewerblichen Bäckereien, in gewerblichen Konditoreien, in Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen); Speiseresteentsorgung; Mitarbeiterschulung; Klare Trennung zwischen „Guter Hygienepraxis“ und „HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)“ HACCP: Implementierung von Verfahren zur Hygiene-Eigenkontrolle, die auf der Anwendung der HACCP-Grundsätze nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius basieren, aufbauend auf einer funktionierenden Guten Hygienepraxis (GHP) Erstellung von Risikoanalysen mittels Flussdiagrammen und HACCP-Analyseblätter Fachdidaktik: Fachspezifische Datenbanken, Software und Literatur. 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> Reinigung und Desinfektion Gute Hygienepraxis HACCP Schulungs- und Beratungskompetenz Fähigkeit, Datenbanken und Software professionell einzusetzen Fähigkeit zur analytische Auseinandersetzung mit Studien und Fachliteratur Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	2,0
	Fachdidaktiken	2,5
	Schulpraktische Studien	
	Ergänzende Studien	1,5
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen		

Modulen bzw. Studienfachbereichen:	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden
Lehr- und Lernformen:	
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.
Sprache(n):	Deutsch und Englisch

Modul EP28c/VI: Wahlpflichtmodul - C2 - Hygienemanager/in							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							2,0
Reinigung und Desinfektion	SE	1,00					2,00
Fachdidaktiken							2,5
Fachdidaktik - Gute Hygienepraxis	SE	1,00					2,50
Schulpraktische Studien							
Ergänzende Studien							1,5
HACCP	UE	1,50					1,50

EP29/VI: Professionalisierung in der Ernährungspädagogik					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften					
Fachwissenschaften	2,5				3,0
Fachdidaktiken	1,0				1,0
Schulpraktische Studien	1,0				2,0
Ergänzende Studien					
Konversatorien in den Studienfachbereichen	1,0				

Modulthema:	PROFESSIONALISIERUNG IN DER ERNÄHRUNGSPÄDAGOGIK
Kurzzeichen:	EP29
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	6.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und die Module 14, 17, 22, 23 und 24. Nachweis der facheinschlägigen Berufspraxis im Ausmaß von 24 Wochen Vollbeschäftigung.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • Stoffwechselfvorgänge und deren Bedeutung für die Gesundheit kennen, • sekundäre Pflanzenstoffe unterscheiden können und über deren Aufgaben Bescheid wissen, • unterschiedliche Essstörungen klassifizieren können, • Bedingungen und Einflussfaktoren der Unterrichtsplanung in didaktischer und organisatorischer Hinsicht kennen lernen
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaft: Stoffwechsel, sekundäre Pflanzenstoffe. • Diätetik: Ernährungsbedingte Erkrankungen • Anatomie: Einführung in Bau und Funktion des menschlichen Körpers • Grundlagen der Unterrichtsplanung

Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit, Ernährung in Systemzusammenhängen darzustellen • Kenntnisse über gesellschaftlich relevante ernährungsbedingte Krankheiten sowie deren Auswirkungen in der Zukunft • Fähigkeit der fachdidaktischen Umsetzung von Fachwissen und fachbezogenen Fertigkeiten • Fähigkeit und Fertigkeit, Unterrichtsmittel zu erstellen, zu bewerten und einzusetzen 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	
	Fachwissenschaften	3,0
	Fachdidaktiken	1,0
	Schulpraktische Studien	2,0
	Ergänzende Studien	
Bachelorarbeit		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:		
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP29/VI: Professionalisierung in der Ernährungspädagogik							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	in Arbeitsstunden	6,0
Humanwissenschaften							
Fachwissenschaften							3,0
Ernährungswissenschaft	SE	1,50					1,50
Diätetik	SE	1,00					1,50
Fachdidaktiken							1,0
Fachdidaktik der Diätetik	SE	1,00					1,00
Schulpraktische Studien							2,0
Schulpraktische Übungen	ÜE	1,00					2,00
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							

EP30/VI: Heterogenität in der Berufsbildung					
Studienfachbereiche	Semesterwochenstunden				ECTS-Credits
	Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)	6
Humanwissenschaften	1,0				1,0
Fachwissenschaften					
Fachdidaktiken					
Schulpraktische Studien	0,5				2,0
Ergänzende Studien	1,5				3,0
Konversatorien in den Studienfachbereichen	1,5	0,5			

Modulthema:	HETEROGENITÄT IN DER BERUFSBILDUNG
Kurzzeichen:	EP30
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):	Pflichtmodul
Niveaustufe (Studienabschnitt):	2. Studienabschnitt
Studienjahr:	3.
Semester:	6.
Dauer und Häufigkeit des Angebotes:	einmal jährlich – Sommersemester
Modulverantwortliche/r:	N.N.
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Erfolgreicher Abschluss von Modul 04 und Modul 09 des ersten Studienabschnittes und der Module 22, 23 und 24.
Anzahl der Credits:	6
Bildungsziel(e):	<p>Die Studierenden sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • sich mit verschiedenen Einflüssen und Multikulturalität auseinandersetzen, • sich mit dem christlichen Menschenbild und dessen Konsequenzen auseinandersetzen, • persönliche Werthaltungen entwickeln, • Vorbildwirkung durch Umsetzung der Werthaltungen im Unterricht erreichen, • die Lehrer-Identität wahren und aktuelle ethische Fragestellungen zur Diskussion stellen, • Faktenwissen über politische Zusammenhänge erwerben.
Bildungsinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • das biblische Menschenbild; Konsequenzen dieses biblischen Menschenbildes für heutige Situationen • der Mensch heute: im Spannungsfeld verschiedener Zeitströmungen (wirtschaftlicher Druck – Fremd-Sein – soziale Spannungen) • verschiedene Ansätze bezüglich des Menschenbildes und Weltverständnisses; Gewaltfreiheit als (nicht nur) religiöses Ideal; Menschenrechte und andere Normensysteme • Grundmuster ethischer Argumentation; ethischer Diskurs als „Polylog“ • Instrumente zur Bearbeitung von Wertekonflikten

	<ul style="list-style-type: none"> • Umsetzungsmöglichkeiten von Werthaltungen und Bearbeitung von Wertekonflikten in der schulischen Praxis • Staatsbegriff, Staatenverbindungen; Staatsbürgerschaft, Staatsformen • Prinzipien der Bundesverfassung, Grundrechte, Gesetzgebung, Verwaltung • Justiz, Europäische Union 	
Zertifizierbare (Teil)kompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis des biblisch-christlichen Menschenbildes • Fähigkeit der Vermittlung dieses anthropologischen Ansatzes • Fähigkeit zur Reflexion von Einflüssen und Prägungen im heutigen Kontext • Fähigkeit zur Dialog- und Verständnisförderung im multi-kulturellen Kontext • Kenntnis der und Verständnis für Grundlagen ethischen Nachdenkens und eines ethischen Diskurses • Verständnis für die eigene Identität in ihrer Mehrdimensionalität und Entwicklungsoffenheit • Fähigkeit, orientierend in der Werteentwicklung Jugendlicher mitwirken zu können • Fähigkeit, Ansätze eines ressourcenorientierten Umgangs mit Identitätskrisen zu entwickeln • Fähigkeit, aktuelle ethische Fragestellungen wahrnehmen und bearbeiten zu können • Fähigkeit politische Zusammenhänge zu analysieren 	
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Humanwissenschaften	1,0
	Fachwissenschaften	
	Fachdidaktiken	
	Schulpraktische Studien	2,0
	Ergänzende Studien	3,0
	Bachelorarbeit	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	Anrechenbar in den Humanwissenschaften für IKP30 und MDP30.	
Literatur:	aktuelle Literatur nach Maßgabe der Vortragenden	
Lehr- und Lernformen:		
Leistungsnachweise:	Die endgültige Festlegung bestimmter Leistungsnachweise erfolgt vor konkreter Abhaltung des Moduls durch die/den Modulverantwortliche/n und wird den Studierenden nachweislich zur Kenntnis gebracht.	
Sprache(n):	Deutsch	

Modul EP30/VI: Heterogenität in der Berufsbildung							
Studienfachbereiche	Art der Lehrveranstaltung	Semesterwochenstunden				Selbststudium in Arbeitsstunden	ECTS-Credits
		Präsenzstudienanteile	Betreute Studienanteile gemäß § 37 HG	Weitere betreute Studienanteile	Gesamt (betreut)		
Humanwissenschaften							1,0
Religionspädagogik optional Ethik	SE	1,00					1,00
Fachwissenschaften							
Fachdidaktiken							
Schulpraktische Studien							2,0
Schulpraktische Übungen	UE	0,50					2,00
Konversatorium		1,00					
Ergänzende Studien							3,0
Interkulturelle Rahmenbedingungen, Migranten, Heterogenität	SE	0,50					1,50
Konversatorium		0,50	0,50				
Politische Bildung	VO	1,00					1,50

Anlage 1

Prüfungsordnung

Siehe gesondertes Dokument „Prüfungsordnung für sechssemestrige Bachelorstudiengänge“.

Anlage 2

Schwerpunktsetzungen gemäß § 3/2 HCV Institut Ausbildung Berufsbildung – EP

Schwerpunktsetzung in den Curricula	Modul	Modultitel/LVA	SWS	Credits
Stärkung sozialer Kompetenz	1	Studieneingangsphase / Grundlagen humanwissenschaftlicher Teilgebiete	0,5	1
	3	Grundlagen des Unterrichts an einer BMHS / Sprachtraining	0,5	0,5
	6	Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens / Wissenschaftliches Arbeiten	1,5	2
	10	Servicemanagement Grundlagen/Business Behaviour	0,5	0,5
	20	Projekt- und Eventmanagement	2,5	3
	22	Qualität für Lehrende und Schule / Humanwissenschaften	2	3
Gender Mainstreaming	6	Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens / Pädagogische Soziologie	0,5	1
	16	Leistungsbeurteilung und Evaluation / Humanwissenschaften	2	2,5
	30	Heterogenität in der Berufsbildung / Humanwissenschaften	1	1
Politische Bildung	30	Heterogenität in der Berufsbildung / Politische Bildung	1	1,5
Individualisierung und Differenzierung des Unterrichts	11	Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufsbildung / Humanwissenschaften	4	5
	16	Leistungsbeurteilung und Evaluation / Humanwissenschaften	2	2,5
	22	Qualität für Lehrende und Schule / Humanwissenschaften	1	1
	27	Erwachsenenpädagogik / Humanwissenschaften	3	3
Englisch als Arbeitssprache	5	Grundlagen des Tourismus / Englisch als Arbeitssprache	1	1
	10	Grundlagen Servicemanagement / Englisch als Arbeitssprache	1	1
Medienpädagogik & Einsatz moderner IKT	6	Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens / Schreibwerkstatt	1	1
	7	Methoden und Medien in der Berufspädagogik / Unterrichtstechnologie und Medien	2	2,5
	5	Grundlagen des Tourismus / BKV-Win (Küchenverwaltung)	0,5	0,5
	8	Küchenmanagement / Küchenverwaltung (BKV-Win)	1	1
	25b	Wahlmodul I / Ernährungsberatung (ProDi)	1	1
	28b	Wahlmodul II / Ernährungsberatung (ProDi)	1,5	1,5
Kompetenzerwerb im Bereich E-Learning	7	Methoden und Medien in der Berufspädagogik / Unterrichtstechnologie	1	1,5
	22	Qualität für Lehrende und Schule / Mediendidaktik	1	1

Verordnung der Studienkommission laut HZV § 3

Siehe gesondertes Dokument „Verordnung der Studienkommission laut § 3 HZV für das Bachelorstudium Lehramt Ernährungspädagogik“.

Begutachtungsverfahren

- (1) Dauer des Begutachtungsverfahrens: Umfangreiche Vorarbeiten, Besprechungen und Beschlussfassungen im Bundesforum Berufspädagogik, im Übrigen keine wesentlichen Änderungen gegenüber dem bisherigen Curriculum.
- (2) Eingebundene Institutionen und Personen: Rektorat, BMUKK, LSR, Pädagogische Hochschulen.
- (3) Ergebnis: Aufgrund der Rückmeldungen des Begutachtungsverfahrens kann Bedenkenfreiheit angenommen werden.
- (4) Erstellungsdatum: 7. März 2011
- (5) Ansprechpersonen/Kontakt:

Institutsleiterin: Prof. Gertrude Grabner MA
E-Mail: gertrude.grabner@phwien.ac.at
Tel.: +43 (1) 60118 DW 3200