



**Pädagogische Hochschule Tirol**

**Mitteilungsblatt der  
Pädagogischen Hochschule Tirol**

Studienjahr 2025/26

Innsbruck, 12.06.2026

35. Stück

Pastorstraße 7, 6010 Innsbruck

+43 512 599 23

[office@ph-tirol.ac.at](mailto:office@ph-tirol.ac.at)

[www.ph-tirol.ac.at](http://www.ph-tirol.ac.at)

**Curriculum für das Bachelorstudium  
Sekundarstufe Berufsbildung**

**Fachbereich Ernährung**



# Curriculum für das Bachelorstudium Sekundarstufe Berufsbildung

## Fachbereich Ernährung

180 ECTS-AP

Verordnung des Hochschulkollegiums der Pädagogischen Hochschule Tirol vom 05.06.2026

Genehmigung des Rektorats der Pädagogischen Hochschule Tirol am 09.06.2026

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

SKZ: 128 104



# Inhalt

1	Bezeichnung und Gegenstand .....	1
2	Präambel .....	1
3	Qualifikationsprofil (gem. § 42 Abs. 2 HG 2005 idgF) und Professionsverständnis.....	1
3.1	Spezifika der Berufspädagogik .....	2
3.2	Ziele des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschulen.....	2
3.3	Erreichte Qualifikationen und Berechtigungen nach Absolvierung des Studiums.....	2
3.4	Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt.....	3
3.5	Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept.....	3
3.6	Kompetenzorientierung und curriculare Umsetzung .....	4
3.6.1	Kompetenzprofil und Kompetenzmodell .....	5
3.6.2	Curriculare Umsetzung .....	6
3.7	Bachelorniveau .....	7
4	Curriculare Leitprinzipien und Querschnittsthemen .....	8
5	Studienorganisation und Qualitätssicherung.....	9
5.1	Studienstruktur .....	9
5.2	Studieneingangs- und Orientierungsphase.....	10
5.3	Studienverlauf .....	11
5.4	Lehrveranstaltungsübersicht .....	12
5.5	Lehrveranstaltungsformate.....	18
5.6	Lehr- und Lernkonzepte in Fernlehre und Blended Learning.....	18
5.7	PPS und Lernortkooperation .....	18
5.7.1	Abstimmung der Studienbereiche.....	18
5.7.2	Konzeption der PPS.....	19
5.7.3	Lernortkooperation.....	20
5.8	Facheinschlägige Berufspraxis .....	20
5.9	Internationalisierung und Mobilität .....	21
5.10	Qualitätssicherung.....	21
6	Zulassungsvoraussetzungen.....	22
7	Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren...22	
8	Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien.....	22
9	Modulbeschreibungen .....	23



10	Prüfungs- und Abschlussregelungen.....	59
10.1	Bachelorarbeit .....	59
10.2	Prüfungsordnung.....	59
10.3	Abschlussqualifikation .....	59
10.4	Übergangsbestimmungen.....	59
10.5	Inkrafttreten .....	60
11	Abkürzungsverzeichnis.....	61
12	Literaturverzeichnis .....	62



## 1 Bezeichnung und Gegenstand

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

Das vorliegende Curriculum regelt das Bachelorstudium im **Fachbereich Ernährung**

für

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

sowie

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

## 2 Präambel

Die Pädagogische Hochschule Tirol ist im österreichischen System der Pädagog:innenbildung verankert und leistet einen Beitrag zur Professionalisierung von Lehrpersonen durch die Verbindung von Theorie, Praxis und Forschung. Die Curricula für die Ausbildung von Lehrpersonen in der Sekundarstufe Berufsbildung orientieren sich an den Anforderungen einer globalisierten, digitalisierten und von Diversität geprägten Gesellschaft.

Das Bachelorstudium ist in die Rahmenbedingungen des Bologna-Prozesses sowie des Europäischen und Nationalen Qualifikationsrahmens (EQR/NQR) eingebettet und berücksichtigt die Dublin-Deskriptoren im Hinblick auf Vergleichbarkeit, Anschlussfähigkeit und Durchlässigkeit. Zugleich greift es die strukturellen Besonderheiten der österreichischen Berufsbildung auf, insbesondere die Verbindung von schulischer und beruflicher Praxis sowie die Verschränkung von wissenschaftlicher Fundierung und berufsfeldbezogenen Anforderungen.

Lehrer:innenbildung wird als ein kontinuierlicher Professionalisierungsprozess verstanden, der die Entwicklung reflexiver, verantwortungsbewusster und handlungsfähiger Lehrpersonen unterstützt. Im Mittelpunkt steht die Befähigung, Lern- und Bildungsprozesse in unterschiedlichen Kontexten professionell zu gestalten und zu reflektieren.

Das Studium befähigt die Studierenden, berufliche Handlungskompetenzen aufzubauen, kritisch zu reflektieren und sich im Sinne lebenslangen Lernens weiterzuentwickeln – immer in Verantwortung für die Bildungs- und Zukunftschancen der Lernenden.

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

Eine der zentralen Aufgaben im Bildungssystem ist die Pädagog:innenbildung. Die Qualität von Lern-, Entwicklungs- und Unterrichtsprozessen sowie die Qualität der Schulen im Allgemeinen stehen in unmittelbarem Zusammenhang mit der Qualifikation der im Bildungssystem tätigen Personen. Wie Baumert und Kunter (2006) zeigen, gehört die professionelle Kompetenz von Lehrpersonen zu den entscheidenden Faktoren für Unterrichts- und Schulqualität. Auch internationale Analysen betonen, dass die Qualität professionellen Lehrerhandelns (teacher quality) einen der stärksten Einflüsse auf Lernleistungen darstellt (Hattie, 2009).

Eine wissenschaftlich fundierte, kompetenz- und diversitätsorientierte sowie an einem erweiterten Bildungsverständnis ausgerichtete Berufsvorbereitung, wie sie im vorliegenden Curriculum verankert ist, befähigt zukünftige Lehrpersonen, professionell zu handeln und sich reflexiv zu sich selbst und ihrer beruflichen Rolle zu verhalten. Dies entspricht auch den Standards für die Lehrer:innenbildung der



Kultusministerkonferenz (KMK, 2014), die wissenschaftsbasierte Kompetenzorientierung als Fundament professioneller Lehrtätigkeit definieren.

### **3.1 Spezifika der Berufspädagogik**

Die Berufspädagogik als Wissenschaft und Praxis der Berufsbildung nimmt ihren Ausgang bei der Berufskompetenz und stellt den Zusammenhang von Beruf und Lernen in den Mittelpunkt. Beruf wird dabei als umfassendes, offenes Gestaltungsfeld verstanden, das fachliche, personale und gesellschaftliche Dimensionen verbindet. Das vorliegende Curriculum trägt der Tatsache Rechnung, dass Lehrer:innenbildung in der Sekundarstufe Berufsbildung im Spannungsfeld von wissenschaftlicher Fundierung, berufsfeldspezifischen Anforderungen und schulischer Praxis erfolgt. Im Zentrum steht die Professionalisierung für den Lehrer:innenberuf, verbunden mit einer kontinuierlichen Reflexion dieses Prozesses im Kontext multiperspektivischer Veränderungen.

Durch die Ausbildung im Fächerbündel der fachtheoretischen und der fachpraktischen Unterrichtsgegenstände (gem. § 35 Z 8 HG 2005 idgF) wird ein integratives Zusammenspiel von wissenschaftstheoretischen, berufspraktischen und schulpraktischen Inhalten sichergestellt. Damit positioniert sich die Berufspädagogik als eigenständige pädagogische Disziplin, die Lehrpersonen befähigt, Lernende in einer heterogenen und sich wandelnden Berufs- und Lebenswelt professionell zu begleiten.

### **3.2 Ziele des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben der Pädagogischen Hochschulen**

Das Bachelorstudium im Fachbereich *Ernährung* ist ein wissenschaftlich fundiertes Kernangebot der Pädagogischen Hochschule Tirol für die Ausbildung in der Sekundarstufe Berufsbildung. Im Zentrum steht die pädagogische Profession im Berufsfeld. Lehre und Forschung orientieren sich durchgängig an internationalen Standards und sind zugleich im österreichischen Berufspädagogik-Verständnis verankert.

Unter Bezugnahme auf die curricularen Leitprinzipien der Pädagogischen Hochschule Tirol (siehe Kapitel 4), die die im Hochschulgesetz verankerten, leitenden Grundsätze ergänzen (§ 9 HG 2005 idgF), ist das primäre Ziel dieses Bachelorstudiums der Erwerb professions- und wissenschaftsorientierten Wissens und Könnens im Sinne beruflicher Handlungskompetenz in pädagogischen Berufsfeldern. Dieses Ziel wird durch eine doppelte Professionalisierung verwirklicht: Einerseits durch die Auseinandersetzung mit wissenschaftlichen Inhalten und Diskursen, die eine theoriegeleitete Analyse, begründete Entscheidungen und Reflexion ermöglichen; andererseits durch die Umsetzung in der schulischen Praxis.

Das Studium orientiert sich sowohl an den für den Fachbereich und das jeweilige Berufsfeld relevanten wissenschaftlichen Disziplinen als auch an den Lehrplänen der berufsbildenden Schulen in der Sekundarstufe. Der modularisierte Studienaufbau gewährleistet die Vernetzung bildungswissenschaftlicher, berufsfachlicher, fachdidaktischer und pädagogisch-praktischer Studienanteile und sichert den Anschluss sowohl an das Wissenschaftssystem als auch an die pädagogische Praxis.

### **3.3 Erreichte Qualifikationen und Berechtigungen nach Absolvierung des Studiums**

Absolvent:innen des Bachelorstudiums *Ernährung* verfügen über ein vertieftes theoretisches und fachpraktisches Wissen und Können in ihrem Fachbereich und sind befähigt, Aufgaben auf professionellem Niveau eigenständig und verantwortungsvoll zu erfüllen. Sie sind in der Lage, komplexe Herausforderungen in sich wandelnden Kontexten zu bewältigen, adäquate Lösungsansätze zu entwickeln und ihre professionelle Entwicklung reflektiert und kontinuierlich weiterzuführen.

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelorstudiums qualifiziert und berechtigt zur Ausübung der Lehrtätigkeit im unter Punkt 1 dieses Curriculums genannten Fächerbündel in der Sekundarstufe Berufsbildung. Darüber hinaus erwerben die Absolvent:innen mit dem Studienabschluss die Berechtigung



zur Absolvierung eines Masterstudiums im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung gem. § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF gemäß den für das jeweilige Masterstudium normierten Zulassungsvoraussetzungen.

Der Studienabschluss ist im Rahmen des Bologna-Prozesses im Nationalen und Europäischen Qualifikationsrahmen (NQR/EQR, Level VI) verortet und gewährleistet damit die Anschlussfähigkeit auf nationaler und internationaler Ebene.

### **3.4 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt**

Lehrpersonen in der Berufsbildung kommt eine zentrale Bedeutung zu, da die Qualität beruflicher Bildung wesentlich zur Fachkräftesicherung, zur Innovationsfähigkeit und zur wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit von Gesellschaften beiträgt. Aktuelle Analysen der OECD (2021; 2023) sowie der Europäischen Kommission (2020; 2023) zeigen, dass leistungsfähige Berufsbildungssysteme entscheidend für Beschäftigungsfähigkeit, wirtschaftliche Resilienz und die Bewältigung von Transformationsprozessen sind. Auch das CEDEFOP (2022; 2023) unterstreicht ihre Bedeutung für erfolgreiche Übergänge in die Beschäftigung.

Für Österreich ist die zentrale Rolle der Berufsbildung insbesondere durch die starke Stellung des dualen Systems sowie der BMHS gekennzeichnet, die einen wesentlichen Beitrag zur Qualifizierung eines Großteils eines Altersjahrgangs leisten (BMBWF, 2023; Statistik Austria, 2023).

Das Bachelorstudium im Fachbereich *Ernährung* stellt eine wissenschaftlich fundierte Berufsqualifizierung dar, die die Beschäftigungsfähigkeit im Sinne generativer beruflicher Handlungskompetenz (employability) sichert. Der anhaltende Bedarf an qualifizierten Lehrpersonen in der Berufsbildung im genannten Fächerbündel und im Berufsfeld sowie die zunehmende Durchlässigkeit in den tertiären Bildungssektor unterstreichen die Relevanz des Studiums im Kontext des Bologna-Prozesses und des Europäischen Qualifikationsrahmens (EQR). Das Studium leistet damit einen wesentlichen Beitrag zur Sicherung qualifizierter Fachkräfte, zur Wettbewerbsfähigkeit und zur gesellschaftlichen Integration junger Menschen.

Eine ausgewogene Ernährung ist zudem ein Thema für alle gesellschaftlichen Gruppen. Ernährungs- und Verbraucherbildung gelten als wichtige Zukunftsinvestitionen in Gesundheit und Lebensqualität (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [BMEL], 2020). Angesichts der Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten ist es notwendig, Kinder, Jugendliche und Erwachsene zu einem kritisch-partizipativen und selbstbestimmten Umgang mit der wachsenden Vielfalt des Ernährungsangebots zu befähigen (World Health Organization [WHO], 2021).

Zudem ist die soziale Dimension einer gesundheitsförderlichen Ernährungs- und Lebensweise in der pädagogischen Arbeit zu berücksichtigen. Pädagogische Fachpersonen sollen zu reflektierter und aktiver gesellschaftlicher Teilhabe anleiten und ermutigen (Kultusministerkonferenz [KMK], 2017).

### **3.5 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept**

Die im vorliegenden Curriculum verankerte hochschuldidaktische Konzeption stellt die Lernenden ins Zentrum von Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzepten. Forschendes Lernen bildet das leitende Prinzip dieses Konzepts: Es befähigt die Studierenden, Theoriewissen für die Analyse und Gestaltung des Berufsfeldes nutzbar zu machen. Im Fokus des didaktischen Konzepts des forschenden Lernens steht die Entwicklung und Entfaltung reflexiver Kompetenzen für die zukünftige Berufstätigkeit. Diesen Anforderungen wird im Rahmen eines Studiums entsprochen, dessen Grundlage ein modulares (§ 4 Abs. 2 HCV 2013 idgF) und kompetenzorientiertes Curriculum (§ 42 Abs. 3 HG 2005 idgF) ist, das eine nachhaltige Verzahnung aller Studienbereiche forciert. Die Studienbereiche sind: Bildungswissenschaftliche Grundlagen (BWG), Berufsfachliche Grundlagen (BFG), Fachdidaktik (FD) und die Pädagogisch-praktischen Studien (PPS). Das Curriculum ist im Sinne einer systematisch vernetzten Ausrichtung (constructive alignment) so gestaltet, dass Lernergebnisse, Lehr- und Lernformate und Prüfungsleistungen aufeinander bezogen sind. Dadurch wird sichergestellt, dass die intendierten



Kompetenzen im Studienverlauf gezielt angebahnt, entwickelt und überprüft werden. Das Beurteilungskonzept ist konsequent kompetenzorientiert und gewährleistet Transparenz der Leistungsanforderungen nach innen und außen.

Die Verzahnung bildungswissenschaftlicher, berufsfachlicher, fachdidaktischer sowie pädagogisch-praktischer Studienteile ermöglicht eine durchgängige Verbindung von Bildungs- und Begründungswissen mit dem reflektierten Erwerb beruflicher Handlungskompetenz. Selbststudienanteile sind integraler Bestandteil des Modulkonzepts und unterstützen den individuellen Kompetenzaufbau.

Die konkreten Anforderungen werden von den verantwortlichen Lehrenden auf Modulebene festgelegt, rechtzeitig und nachvollziehbar kommuniziert und spätestens vor Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung verbindlich ausgewiesen (§ 42a HG 2005 idgF; Prüfungsordnung idgF).

Die Auswahl und Weiterentwicklung der Prüfungsformate erfolgt auf Basis fachlicher und didaktischer Überlegungen sowie im kollegialen Austausch mit Blick auf ihre Passung zu den angestrebten Lernergebnissen und Lehr- und Lernformaten im Sinne des constructive alignment.

Zur Konkretisierung der Kompetenzorientierung werden Lernergebnisse entlang der Dimensionen der Bloom's Taxonomy (Krathwohl, 2002) formuliert und mit geeigneten Leistungsnachweisen verknüpft. Dadurch wird eine kohärente Abstimmung von Lernprozessen, Kompetenzerwerb und Beurteilung gewährleistet. Auszug aus Operatoren und Leistungsnachweisen:

	<b>Wissen</b>	<b>Verstehen</b>	<b>Anwenden</b>	<b>Analysieren</b>	<b>Bewerten</b>	<b>Kreieren</b>
Lernergebnisse Absolvent:innen des Moduls können ...	aufzählen beschreiben identifizieren nennen	erklären interpretieren zusammen- fassen vergleichen	anwenden lösen benutzen gestalten	analysieren unterscheiden gliedern ableiten	beurteilen argumentieren kritisch prüfen	entwickeln entwerfen planen konzipieren
exemplarische Leistungs- nachweise	Tests Klausuren Quiz mündliche Abfragen Glossare	Präsentationen Erklärvideos Essays Fallstudien	Praxis- aufgaben Projekte Simulationen Rollenspiele	Fallstudien, Berichte, Diskussions- analysen	Portfolios Gutachten Debatten- beiträge	Projektarbeiten Forschungs- vorhaben kreative Produkte
Funktion im Hinblick auf die Überprüfung der unterschiedlichen Kompetenzdimen- sionen	zielen auf die Überprüfung von Grundlagen- wissen, Begriffsver- ständnis sowie von Reproduktions- und ersten Transfer- leistungen ab	überprüfen die Fähigkeit zur strukturierten Aufbereitung, Analyse und Vermittlung fachlicher Inhalte	zielen auf die Anwendung theoretischer Kenntnisse in realitätsnahen Handlungs- situationen ab	dienen der analytischen und reflektierten Auseinander- setzung mit komplexen Praxis- oder Theorie- beispielen	erfassen die kontinuierliche Kompetenzent- wicklung sowie die Fähigkeit zur kritischen Bewertung und begründeten Stellungnahme	komplexe, meist längerfristig angelegte Prüfungsforma- te dienen sie der eigenständigen Bearbeitung anspruchsvoller Fragestellungen

### 3.6 Kompetenzorientierung und curriculare Umsetzung

Die Kompetenzorientierung bildet das zentrale Strukturprinzip des vorliegenden Curriculums und konkretisiert das im Qualifikationsprofil und Professionsverständnis formulierte Ziel professioneller Lehrer:innenbildung. Das Kompetenzprofil orientiert sich an den im Dienstrecht normierten professionsbezogenen Kompetenzen (Anlage 2 zu § 38 VBG), am „Berufsbild für Lehrerinnen und Lehrer“ (BMB, 2025) sowie am aktuellen Stand der Forschung und wird im Kompetenzmodell der Pädagogischen Hochschule Tirol (<https://ph-tirol.ac.at/kompetenzmodell>) konzeptionell verankert. Dieses Kompetenzmodell bildet den verbindlichen Bezugsrahmen für die curriculare Gestaltung und strukturiert



die Entwicklung der Kompetenzfelder. Die nachfolgenden Ausführungen konkretisieren diese Zusammenhänge im Hinblick auf Kompetenzprofil, Kompetenzmodell und curriculare Umsetzung.

### 3.6.1 Kompetenzprofil und Kompetenzmodell

Das Kompetenzprofil der Absolvent:innen des Bachelorstudiums für die Sekundarstufe Berufsbildung umfasst berufsfachliche, fachdidaktische und pädagogisch-psychologische Kompetenz, diagnostisch-beratende Kompetenz, gesellschaftliche und ethische Kompetenz sowie ein professionelles Selbstverständnis.

Lehrpersonen in der Berufsbildung sind Expert:innen für Lehren und Lernen im Spannungsfeld von Schule, Berufsfeld und Gesellschaft. Ihr Berufsauftrag umfasst die Vermittlung von Fachwissen, die Förderung beruflicher Handlungskompetenz sowie die Begleitung individueller Bildungs- und Entwicklungsprozesse. Sie gestalten Lernumgebungen, die Fachlichkeit, Praxisorientierung und Persönlichkeitsbildung verbinden, berücksichtigen die Heterogenität von Lerngruppen und reflektieren ihr professionelles Handeln kontinuierlich.

Das Kompetenzmodell der Pädagogischen Hochschule Tirol strukturiert den Kompetenzaufbau und den Professionalisierungsprozess, die als kontinuierlicher Reflexionsprozess angelegt sind und die Analyse des eigenen Handelns, der zugrunde liegenden Überzeugungen sowie der professionellen Entscheidungslogiken umfassen (Neuweg, 2021). Das Kompetenzmodell ist in seiner ausführlichen Form auf der Webseite der Pädagogischen Hochschule Tirol abrufbar (<https://ph-tirol.ac.at/kompetenzmodell>). Für die Sekundarstufe Berufsbildung wird das Kompetenzmodell spezifisch ausdifferenziert. Kompetenzen entstehen dabei im Zusammenspiel von:

#### Professionswissen

- **Fachwissen:** vertieftes Wissen in den beruflichen Fachrichtungen sowie in den Bildungswissenschaften
- **fachdidaktisches Wissen:** Kompetenz zur Analyse, Planung und Gestaltung von kompetenzorientiertem Unterricht in den Berufsfeldern
- **(berufs-)pädagogisches Wissen:** Gestaltung von Lernumgebungen, Unterrichtsführung, Diagnostik, Förderung individueller Lernprozesse
- **Organisationswissen:** Verständnis schulischer und bildungspolitischer Rahmenbedingungen sowie von Prozessen an BMHS.

#### Haltungen und Werte

- **Respekt und Wertschätzung:** gegenüber allen Individuen
- **Diversitätssensibilität:** professionelle Berücksichtigung unterschiedlicher Lebenslagen, Sprachen, Geschlechter, kultureller und sozialer Hintergründe, schulische, berufliche und berufspraktische Vorbildungen etc. in einer intersektionalen Sichtweise
- **forschende Haltung und Wissenschaftsethos:** Bereitschaft, eigenes Handeln kritisch zu reflektieren und weiterzuentwickeln, evidenzbasiertes, verantwortliches und integriertes Handeln
- **Verantwortungsbewusstsein und Engagement:** für Bildungsgerechtigkeit, Teilhabe und nachhaltige Entwicklung
- **Motivation:** Engagement, Ausdauer und Freude am Lehren und Lernen

#### Praktischem Können

- **Gestaltung inklusiver Lernräume:** differenzierte Lernangebote für heterogene Gruppen
- **Theorie-Praxis-Verknüpfung:** Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse in komplexen berufspädagogischen Situationen



- **wissenschaftliches Denken und Handeln:** evidenzbasiert, kritisch-reflektiert, theoriegestützt, praxisrelevant
- **sprachbewusstes Handeln:** reflektierter Sprachgebrauch, Sprachvorbild, Förderung von Bildungs- und Fachsprache
- **kritisches, kreatives, systemisches und innovatives Denken und Handeln:** Entwicklung neuer Lösungen für wandelnde berufliche Kontexte
- **Selbstregulation:** reflektierter Umgang mit den eigenen Ressourcen und professioneller Umgang mit Belastungen, Mental Health

Aus der Verbindung dieser Komponenten ergeben sich folgende zentrale Kompetenzfelder:

- **fach- und fachdidaktische Kompetenz**
- **allgemeine (berufs-)pädagogische Kompetenz**
- **Methoden- und Medienkompetenz**
- **Sozial- und Selbstkompetenz**
- **Nachhaltigkeitskompetenz**

### 3.6.2 Curriculare Umsetzung

Die curriculare Umsetzung des Kompetenzmodells der Pädagogischen Hochschule Tirol, das als normativer Bezugsrahmen für Studienstruktur, Lernergebnisse, Lehr-Lern-Prozesse sowie Prüfungs- und Reflexionsformate dient, erfolgt entlang einer entwicklungslogischen Progression über alle sechs Semester. Sie basiert auf der verbindlichen Verschränkung der BWG, BFG, FD und PPS.

Die BWG vermitteln wissenschaftliche Grundlagen für pädagogisches Handeln, während die berufsfachlichen Grundlagen die fachwissenschaftliche Basis des Berufsfeldes sichern. In der Fachdidaktik werden diese Perspektiven in fach- und unterrichtsspezifische Gestaltungs- und Entscheidungslogiken übersetzt, wobei der Fokus auf der Planung, Analyse und Reflexion fachbezogener Lehr- und Lernprozesse liegt. Die PPS ermöglichen die theoriegeleitete Erprobung, Beobachtung und Reflexion dieser Konzepte in realen schulischen Handlungssituationen unter Einbezug diagnostischer und forschungsorientierter Perspektiven. Sie sichern die Rückbindung der Praxis an wissenschaftliche Theorien und fördern die Entwicklung professioneller Handlungskompetenz.

Dadurch wird ein kontinuierlicher Theorie-Praxis-Reflexionszusammenhang gewährleistet.

Die nachfolgende Kompetenzmodulmatrix stellt die verbindliche Zuordnung der Module zu den Kompetenzfeldern des Kompetenzmodells dar und macht deren systematischen und progressiven Aufbau im Studienverlauf transparent. Die grafische Darstellung dient der Visualisierung relativer Gewichtungen und erhebt keinen Anspruch auf quantitative Messung.



### Legende

■ ■ ■ ■ ■ = zentraler Kompetenzschwerpunkt ■ ■ ■ = wesentlicher Kompetenzbeitrag ■ = unterstützender Kompetenzbeitrag

Module	fach- und fachdidaktische Kompetenz	(berufs-)pädagogische Kompetenz	Methoden- und Medienkompetenz	Sozial- und Selbstkompetenz	Nachhaltigkeitskompetenz
Berufspädagogische Professionskompetenz (1-1)	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■
Lernen gestalten (1-2)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■	■
Berufsfeld Schule 1 – 3 (1-3 / 2-2/ 6-4)	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■	■
Bildungsrecht und Vielfalt in der Berufsbildung (2-1)	■	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
Leistung feststellen und beurteilen (4-2)	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■	■
Theorien und Praxis des Lernens und Förderns (3-1)	■	■ ■ ■ ■ ■	■	■	■
Lernorientiert führen (3-2)	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■
Theorie-Praxis-Transfer 1 – 4 (2-3 / 3-3 / 4-4 / 5-3)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■
Pädagogische Handlungsräume in der Berufsbildung (4-1)	■	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■
Berufsfeldbezogen forschen (4-3)	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■
Küchenmanagement 1–2 (1-4 / 2-4)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■
Restaurantmanagement 1-2 (1-5 / 2-5)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■
Gastronomiemangement 1-3 (3-4 / 4-5 / 5-4)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
Ernährung des Menschen 1–4 (1-6 / 2-6 / 3-5 / 5-5)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■
Ernährung, Verpflegung und Arbeit (3-6)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■
Nachhaltige Ernährung (4-6)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■
Ernährung und Gesundheit (5-6)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■
Gesellschaftliche Aspekte der Berufsbildung (5-1)	■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■
Öffentlichkeitsarbeit in Bildungseinrichtungen (6-1)	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
Berufsfeld Wirtschaft (6-5)	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
Trends im Fachbereich Ernährung (6-6)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■
Bachelorarbeit (6-2)	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■

### 3.7 Bachelorniveau<sup>1</sup>

Mit dem Bachelorabschluss erwerben die Absolvent:innen die Befähigung:

- im jeweiligen Fächerbündel und Fachbereich ihres Berufsfeldes Wissen und Verstehen nachzuweisen, das auf der Sekundarstufe und der Berufsbildung sowie einschlägiger Berufspraxis aufbaut, darüber hinausgeht und sich an aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen orientiert.

<sup>1</sup> gem. Joint Quality Initiative Reports Complete Dublin Descriptors 2004



- ihr Wissen und Verstehen professionell anzuwenden, fundierte Argumente zu entwickeln und fachbezogene Problemlösungen zu erarbeiten.
- relevante Daten zu erheben und zu interpretieren, um Einschätzungen zu begründen, die soziale, wissenschaftliche und ethische Dimensionen berücksichtigen.
- Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen adressat:innengerecht sowohl Expert:innen als auch Nicht-Fachleuten zu vermitteln.
- Lernstrategien einzusetzen, die es ihnen ermöglichen, ihre berufliche Entwicklung mit einem hohen Maß an Selbstständigkeit fortzuführen.

#### **4 Curriculare Leitprinzipien und Querschnittsthemen**

Das Curriculum der Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich *Ernährung* vermittelt nicht nur fachliche, fachdidaktische und pädagogische Kompetenzen, sondern integriert ergänzend zu den in § 9 HG 2005 idgF genannten leitenden Grundsätzen Querschnittsthemen und Leitprinzipien. Diese ergänzen die in Kapitel 3.6 erläuterte Kompetenzorientierung, ziehen sich als roter Faden durch alle Module und prägen die Ausbildung inhaltlich, didaktisch und organisatorisch. Sie bilden verbindliche Orientierungen für die Studiengestaltung, indem sie in verschiedenen Lehrveranstaltungen aufgegriffen, vertieft und systematisch verknüpft werden.

##### **Inklusion, Diversität und Intersektionalität**

Unterschiedlichkeit wird als Ressource, Chance und pädagogischer Auftrag verstanden. Lehrpersonen werden befähigt, Heterogenität professionell wahrzunehmen, zu reflektieren und didaktisch zu berücksichtigen. Alle Lehrveranstaltungen leisten einen Beitrag zur Entwicklung einer diversitätssensiblen, inklusiven und diskriminierungskritischen Haltung, wobei ausgewählte Module Inklusion und Intersektionalität explizit vertiefen.

Ziel ist es, Studierende dazu zu befähigen, barrierefreie, chancengerechte und lernförderliche Bildungs- und Lernumgebungen zu gestalten sowie strukturellen und individuellen Benachteiligungen professionell entgegenzuwirken. Das Diskriminierungsverbot wird im Curriculum ausdrücklich anerkannt und in allen Phasen der Lehrer:innenbildung konsequent umgesetzt.

Der Diskriminierungsbegriff wird dabei umfassend verstanden und schließt direkte, indirekte, strukturelle sowie intersektionale Formen von Benachteiligung ein, insbesondere Bildungsdiskriminierung, sprachliche und leistungsbezogene Diskriminierung, kulturelle Diskriminierung, Ableismus, Rassismus, Sexismus, Heteronormativität, Cisnormativität und Klassismus. Studierende werden darauf vorbereitet, diskriminierende Strukturen und Praktiken zu erkennen, kritisch zu reflektieren und ihnen im schulischen Alltag professionell zu begegnen.

##### **Sprachbildung mit Fokus Deutsch als Zweitsprache und Lesekompetenz**

Sprachsensibilität ist als durchgängiges Prinzip im Curriculum verankert. Studierende erwerben Kompetenzen zur systematischen Förderung von Sprachbildung, insbesondere im Kontext von Deutsch als Zweitsprache. Die Förderung der Lesekompetenz ist dabei als zentrales Querschnittsthema verankert. Studierende setzen sich mit grundlegenden Modellen der Lesekompetenz auseinander (z. B. PISA, NEPS, Mehrebenenmodell nach Rosebrock & Nix, Lesen KomP) und werden befähigt, Lesekompetenz sprachsensibel, fachintegriert und unter Berücksichtigung unterschiedlicher Lernvoraussetzungen zu fördern.

##### **Digitalisierung und Medienbildung**

Die Digitalisierungsstrategie verfolgt eine doppelte Zielsetzung: Studierende werden befähigt, digitale Medien und KI-Anwendungen kritisch, reflektiert und didaktisch sinnvoll einzusetzen, und erwerben zugleich eigene digitale Kompetenzen im Sinne der Digital Competence Frameworks. Digitalisierung und Künstliche Intelligenz (KI) werden sowohl integrativ in allen Modulen als auch in spezifischen Lehrveranstaltungen behandelt – von der Nutzung digitaler Werkzeuge und KI-gestützter Lernumgebungen bis zur Reflexion ethischer, gesellschaftlicher und rechtlicher Fragen der digitalen Transformation.



### **Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)**

BNE ist ein integraler Bestandteil des Curriculums und wird im Sinne einer Querschnittsmaterie in allen Studienbereichen thematisiert. Studierende lernen, ökologische, ökonomische, soziale und kulturelle Dimensionen von Nachhaltigkeit in ihrem Unterricht zu verankern und Schüler:innen zur verantwortungsvollen Mitgestaltung einer zukunftsfähigen Gesellschaft zu befähigen. Nachhaltigkeit ist damit nicht nur Inhalt einzelner Lehrveranstaltungen, sondern strukturiert auch pädagogische Praxis und Wertebildung.

### **Demokratiebildung und Wertebildung**

Das Curriculum verpflichtet sich den Grundwerten einer demokratischen Gesellschaft sowie den Prinzipien von Menschenrechten und ethischer Verantwortung. Studierende werden befähigt, Lernräume demokratisch zu gestalten, Partizipation zu fördern und Werte wie Respekt, Toleranz, Solidarität und Gerechtigkeit zu vermitteln.

## **5 Studienorganisation und Qualitätssicherung**

Die Studienorganisation und Qualitätssicherung bilden die strukturelle und inhaltliche Grundlage des Curriculums. Sie gewährleisten Transparenz, Verlässlichkeit und Kohärenz im Studienverlauf und sichern zugleich die kontinuierliche Weiterentwicklung von Lehre und Lernen auf Basis etablierter Qualitätsstandards.

### **5.1 Studienstruktur**

Das Bachelorstudium im Fachbereich *Ernährung* in der Sekundarstufe Berufsbildung ist als sechssemestriges Studium konzipiert und umfasst 180 ECTS-AP (European Credit Transfer System-Application Points). Die Studienarchitektur ist modularisiert, wobei jedes Modul 5 ECTS-AP ausweist, und orientiert sich an Kompetenzorientierung und *constructive alignment*. Die Modularisierung gewährleistet eine enge Verzahnung von bildungswissenschaftlichen, berufsfachlichen, fachdidaktischen sowie pädagogisch-praktischen Anteilen. Jedes Modul bündelt inhaltlich und didaktisch abgestimmte Lehrveranstaltungen und schließt mit überprüfbaren Lernergebnissen ab.

Die Semesterstruktur folgt einer Abfolge von Theorie- und Praxiselementen. Beginnend mit einführenden Modulen in BWG wird das Studium sukzessive durch umfassende BFG, FD und PPS ergänzt, die ab dem ersten Studienjahr einsetzen und im Verlauf an Umfang und Tiefe gewinnen.

Die Workload-Verteilung folgt der Bologna-Logik: Allen von den Studierenden zu erbringenden Leistungen werden ECTS-AP zugeordnet; ein ECTS-AP entspricht 25 Vollarbeitsstunden à 60 Minuten. Pro Semester ergibt sich ein Workload von 30 ECTS-AP (750 Stunden). Der für einen ECTS-AP zu erbringende Arbeitsaufwand umfasst die Lehrveranstaltungszeiten (Präsenzlehre, synchrone und asynchrone Online-Lehre, siehe Kapitel 5.6) und sämtliche außerhalb der Lehrveranstaltungen anfallenden Leistungen, einschließlich Studienleistungen und Prüfungsvorbereitungen (Selbststudium). Eine Lehrveranstaltungseinheit umfasst 45 Minuten. Der Selbststudienanteil ergibt sich aus der Differenz zwischen Semesterwochenstunden und den vorgesehenen ECTS-AP.

Aus den BWG sind 25 ECTS-AP zu absolvieren, davon 3 ECTS-AP für Sprachliche Bildung/DaZ und 3 ECTS-AP für Inklusiv Pädagogik. Aus den BFG sind 135 ECTS-AP, davon 35 ECTS-AP in der FD, zu absolvieren. Die PPS umfassen 20 ECTS-AP, davon 18 ECTS-AP begleitete Praxis (gem. Anlage zu § 30a Abs. 1 Z 4 Hochschulqualitätssicherungsgesetz 2025 idgF). Die Bachelorarbeit umfasst 5 ECTS-AP (1 ECTS-AP BWG, 4 ECTS-AP BFG/davon 2 ECTS-AP aus FD).



Semester	ECTS-AP	SWS	Studienbereich			
			BWG	BFG	davon FD	PPS
1. Semester	30	22	7	22	4	1
2. Semester	30	19	4	22	6	4
3. Semester	30	22	5	22	3	3
4. Semester	30	23	5	21	8	4
5. Semester	30	23	3	25	3	2
6. Semester	30	12	1	23	11	6
Summe	180	120	25	135	35	20

**Pflichtmodule:** sind verbindlich für alle Studierenden; sichern den Kompetenzerwerb auf Grundlage des Kompetenzprofils der Pädagogischen Hochschule.

Voraussetzung für die Teilnahme an den praktischen Übungen in der Lehr- und Großküche ist ein erfolgreich erbrachter HACCP-Nachweis. Dies betrifft folgende Übungen: M 1-4c; M 2-4b; M 3-4c; M 3-6c; M 4-5a, M 4-5c; M 5-4a; M 6-6a.

## 5.2 Studieneingangs- und Orientierungsphase

Im ersten Semester ist gem. § 41 HG 2005 idGF die Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) zu absolvieren. Die Inhalte der Lehrveranstaltungen dienen der Orientierung im Studien- und Berufsfeld, der Reflexion der Studienwahl, der Reflexion und Auseinandersetzung mit den wesentlichen Aspekten und Anforderungen des Studiums und des Berufs sowie der Anbahnung und Förderung grundlegender Kompetenzen der Studierenden.

Folgende Lehrveranstaltungen sind im Bachelorstudium des Fachbereichs *Ernährung* der STEOP zugeordnet, sie umfasst 8 ECTS-AP:

Studieneingang- und Orientierungsphase								
Modul	Lehrveranstaltung	Typ	SWS	ECTS-AP				
				BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
M 1-1	Schule als Bildungsinstitution und pädagogischer Raum	VO	1	1	-----		1	
M 1-2	Didaktik des beruflichen Lehrens und Lernens	SE	1		2 -----		2	
M 1-3	Einführung Pädagogisch-praktische Studien	SE	1		-----	2	2	
M 1-4	Lebensmittelkunde I	SE	1		1 -----		1	
M 1-6	Humanbiologie I	VO	1		2 -----		2	
<b>Summe</b>				6	1	6	2	8



### 5.3 Studienverlauf

Semester 1	Semester 2	Semester 3	Semester 4	Semester 5	Semester 6
<b>1-1 Berufspädagogische Professionskompetenz</b> Schule als Bildungsinstitution und pädagogischer Raum (VO/1/1) Berufspädagogik und Professionalisierung von Lehrpersonen (SE/1/2) Akademische Literalität (SE/2/2)	<b>2-1 Bildungsrecht und Vielfalt in der Berufsbildung</b> Rechtliche Perspektiven aus Schule und Unterricht (VO/1/1) Diversität in schulischen Lernprozessen (SE/2/4)	<b>3-1 Theorien und Praxis des Lernens und Förderns</b> Kognitive Psychologie (VO/1/1) Diagnostik und Beratung in Lernprozessen (SE/2/3) Biografiearbeit und Persönlichkeitsentwicklung (UE/1/1)	<b>4-1 Pädagogische Handlungsräume in der Berufsbildung</b> Gemeinsam Schule gestalten und entwickeln (VO/1/1) Sprachliche Bildung und Leseförderung (SE/2/3) Pädagogische Herausforderungen in der Berufsbildung (UE/1/1)	<b>5-1 Gesellschaftliche Aspekte der Berufsbildung</b> Sozialisierung und Lebenswelten Jugendlicher (VO/1/1) Gesellschaftliche Transformation (SE/2/3) Gesundheitsförderung (SE/1/1)	<b>6-1 Öffentlichkeitsarbeit in Bildungsrichtungen</b> Schulische Öffentlichkeitsarbeit (SE/1/2) Kreative Medienarbeit im Fokus [dt./engl.] (UE/2/3)
<b>1-2 Lernen gestalten</b> Didaktik (VO/1/1) Didaktik des beruflichen Lehrens und Lernens (SE/1/2) Lehren und Lernen mit Medien und Technologien (UE/2/2)	<b>2-2 Berufsfeld Schule 2</b> Orientierungspraktikum (SE/1/3) Didaktisches Design im Fokus (SE/1/2)	<b>3-2 Lernorientiert führen</b> Klassenführung und Kommunikation (VO/1/1) Classroom Management (SE/1/2) Projektorientierter Unterricht [dt./engl.] (SE/1/2)	<b>4-2 Leistung feststellen und beurteilen</b> Leistungsfeststellung, -beurteilung und -evaluation (SE/1/2) Angewandtes Schulrecht (SE/1/1) Leistungsbewertung und Feedbackkultur im Fokus (UE/2/2)	<b>5-2 Rechtliche und unternehmerische Aspekte der Berufsbildung</b> Entrepreneurship Education [dt./engl.] (SE/2/3) Schulrecht in der Berufsbildung (SE/1/2)	<b>6-2 Bachelorarbeit</b> Bachelorarbeit (0/5)
<b>1-3 Berufsfeld Schule I</b> Berufsfeld- und Fachdidaktik (SE/1/2) Präsenz im Klassenraum (SE/1/1) Einführung Pädagogisch-praktische Studien (UE/1/2)	<b>2-3 Theorie-Praxis-Transfer I</b> Lernumgebungen im Fokus (SE/1/2) Theoriegeleitete Unterrichtspraxis I (UE/2/3)	<b>3-3 Theorie-Praxis-Transfer 2</b> Theoriegeleitete Unterrichtspraxis II (UE/2/3) Theoriegeleitete Unterrichtspraxis III (UE/1/2)	<b>4-3 Berufsfeldbezogen forschen</b> Wissenschaftliches Arbeiten (SE/1/2) Bildungslaboratorium (UE/2/3)	<b>5-3 Theorie-Praxis-Transfer 4</b> Zukunftsthemen im Fokus (SE/1/2) Theoriegeleitete Unterrichtspraxis V (UE/3/3)	<b>6-3 Kooperative Lernszenarien</b> Kreative Denkstrategien im Fokus (SE/1/2) Co-kreatives Arbeiten in der Praxis (UE/2/3)
<b>1-4 Küchenmanagement I</b> Fachspezifische Software (SE/1/1) Lebensmittelkunde I (SE/1/1) Küchenführung I (UE/2/3)	<b>2-4 Küchenmanagement 2</b> Lebensmittelkunde II (SE/1/1) Küchenführung II (UE/3/4)	<b>3-4 Gastronomiemangement I</b> Sensorik (SE/1/1) Getränkemanagement II (SE/1/1) Küchenführung III (UE/2/3)	<b>4-4 Theorie-Praxis-Transfer 3</b> Lernwirksamkeit im Fokus (SE/1/2) Theoriegeleitete Unterrichtspraxis IV (UE/2/3)	<b>5-4 Gastronomiemangement 3</b> Küchenmanagement II (UE/2/2) Restaurantmanagement II (UE/1/1) Zielgruppenorientierte Kochwerkstatt (UE/1/2)	<b>6-4 Berufsfeld Schule 3</b> Professionalisierungspraktikum (SE/1/4) Professionelle Lernnetzwerke in der Unterrichtspraxis (UE/1/1)
<b>1-5 Restaurantmanagement I</b> Betriebsorganisation (SE/1/1) Theorie der Serviceorganisation (SE/1/1) Serviceorganisation I (UE/ 2/3)	<b>2-5 Restaurantmanagement 2</b> Lebensmittelrecht (VO/1/1) Getränkemanagement I (SE/1/2) Serviceorganisation II (UE/1/2)	<b>3-5 Ernährung des Menschen 3</b> Ernährungswissenschaften III (SE/2/2) Lebensmittelchemie (SE/1/2) Lebensmitteltechnologie I (SE/1/1)	<b>4-5 Gastronomiemangement 2</b> Küchenmanagement I (UE/2/2) Restaurantmanagement I (UE/1/1) Großküchenmanagement II (UE/2/2)	<b>5-5 Ernährung des Menschen 4</b> Ernährungssoziologie (VO/1/2) Lebensmitteltechnologie II (SE/2/2) Biochemie (SE/1/1)	<b>6-5 Berufsfeld Wirtschaft</b> Facheinschlägige Berufspraxis (0/4) Außerschulische Lernorte [dt./engl.] (SE/1/1)
<b>1-6 Ernährung des Menschen I</b> Humanbiologie I (VO/1/2) Ernährungswissenschaften I (SE/2/3)	<b>2-6 Ernährung des Menschen 2</b> Ernährungswissenschaften II (VO/1/1) Chemie (SE/1/2) Humanbiologie II (SE/2/2)	<b>3-6 Ernährung, Verpflegung und Arbeit</b> Arbeitswissenschaften und Ergonomie (VO 1/1) Ernährung ausgewählter Personengruppen (SE/1/1) Großküchenmanagement I (UE/2/3)	<b>4-6 Perspektiven auf Ernährung</b> Ernährungsökologie I (VO/1/2) Ernährungs- und Verbraucher:innenbildung (SE/2/2) Ernährungspsychologie (SE/1/1)	<b>5-6 Ernährung und Gesundheit</b> Ernährungsökologie II (SE/2/3) Public Health (SE/2/2)	<b>6-6 Trends im Fachbereich</b> Trends in der Gastronomie (UE/2/3) Trends in der Ernährung (SE/1/2)
30 ECTS-AP	30 ECTS-AP	30 ECTS-AP	30 ECTS-AP	30 ECTS-AP	30 ECTS-AP
180 ECTS-AP					



## 5.4 Lehrveranstaltungsübersicht

1. Semester				
Modul	Lehrveranstaltungen	Typ	SWS	ECTS-AP
1-1	<b>1 Berufspädagogische Professionskompetenz</b>			
	a) Schule als Bildungsinstitution und pädagogischer Raum	VO	1	1
	b) Berufspädagogik und Professionalisierung von Lehrpersonen	SE	1	2
	c) Akademische Literalität	SE	2	2
1-2	<b>2 Lernen gestalten</b>			
	a) Didaktik	VO	1	1
	b) Didaktik des beruflichen Lehrens und Lernens	SE	1	2
	c) Lehren und Lernen mit Medien und Technologien	UE	2	2
1-3	<b>3 Berufsfeld Schule I</b>			
	a) Berufsfeld- und Fachdidaktik	SE	1	2
	b) Präsenz im Klassenraum	SE	1	1
	c) Einführung Pädagogisch-praktische Studien	UE	1	2
1-4	<b>4 Küchenmanagement I</b>			
	a) Fachspezifische Software	SE	1	1
	b) Lebensmittelkunde I	SE	1	1
	c) Küchenführung I	UE	2	3
1-5	<b>5 Restaurantmanagement I</b>			
	a) Betriebsorganisation	SE	1	1
	b) Theorie der Serviceorganisation	SE	1	1
	c) Serviceorganisation I	UE	2	3
1-6	<b>6 Ernährung des Menschen I</b>			
	a) Humanbiologie I	VO	1	2
	b) Ernährungswissenschaften I	SE	2	3



<b>2. Semester</b>					
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>Typ</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS-AP</b>	
2-1	<b>1</b>	<b>Bildungsrecht und Vielfalt in der Berufsbildung</b>			
	a)	Rechtliche Perspektiven aus Schule und Unterricht	VO	1	1
	b)	Diversität in schulischen Lernprozessen	SE	2	4
2-2	<b>2</b>	<b>Berufsfeld Schule 2</b>			
	a)	Orientierungspraktikum	SE	1	3
	b)	Didaktisches Design im Fokus	SE	1	2
2-3	<b>3</b>	<b>Theorie-Praxis-Transfer 1</b>			
	a)	Lernumgebungen im Fokus	SE	1	2
	b)	Theoriegeleitete Unterrichtspraxis I	UE	2	3
2-4	<b>4</b>	<b>Küchenmanagement 2</b>			
	a)	Lebensmittelkunde II	SE	1	1
	b)	Küchenführung II	UE	3	4
2-5	<b>5</b>	<b>Restaurantmanagement 2</b>			
	a)	Lebensmittelrecht	VO	1	1
	b)	Getränkemanagement I	SE	1	2
	c)	Serviceorganisation II	UE	1	2
2-6	<b>6</b>	<b>Ernährung des Menschen 2</b>			
	a)	Ernährungswissenschaften II	VO	1	1
	b)	Chemie	SE	1	2
	c)	Humanbiologie II	SE	2	2



<b>3. Semester</b>				
<b>Modul</b>	<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>Typ</b>	<b>SWS</b>	<b>ECTS-AP</b>
3-1	<b>1 Theorien und Praxis des Lernens und Förderns</b>			
	a) Kognitive Psychologie	VO	1	1
	b) Diagnostik und Beratung in Lernprozessen	SE	2	3
	c) Biografiearbeit und Persönlichkeitsentwicklung	UE	1	1
3-2	<b>2 Lernorientiert führen</b>			
	a) Klassenführung und Kommunikation	VO	1	1
	b) Classroom Management	SE	1	2
	c) Projektorientierter Unterricht [dt./engl.]	SE	1	2
3-3	<b>3 Theorie-Praxis-Transfer 2</b>			
	a) Theoriegeleitete Unterrichtspraxis II	UE	2	3
	b) Theoriegeleitete Unterrichtspraxis III	UE	1	2
3-4	<b>4 Gastronomiemanagement I</b>			
	a) Sensorik	SE	1	1
	b) Getränkemanagement II	SE	1	1
	c) Küchenführung III	UE	2	3
3-5	<b>5 Ernährung des Menschen 3</b>			
	a) Ernährungswissenschaften III	SE	2	2
	b) Lebensmittelchemie	SE	1	2
	c) Lebensmitteltechnologie I	SE	1	1
3-6	<b>6 Ernährung, Verpflegung und Arbeit</b>			
	a) Arbeitswissenschaften und Ergonomie	VO	1	1
	b) Ernährung ausgewählter Personengruppen	SE	1	1
	c) Großküchenmanagement I	UE	2	3



4. Semester				
Modul	Lehrveranstaltungen	Typ	SWS	ECTS-AP
4-1	<b>1 Pädagogische Handlungsräume in der Berufsbildung</b>			
	a) Gemeinsam Schule gestalten und entwickeln	VO	1	1
	b) Sprachliche Bildung und Leseförderung	SE	2	3
	c) Pädagogische Herausforderungen in der Berufsbildung	UE	1	1
4-2	<b>2 Leistung feststellen und beurteilen</b>			
	a) Leistungsfeststellung, -beurteilung und -evaluation	SE	1	2
	b) Angewandtes Schulrecht	SE	1	1
	c) Leistungsbewertung und Feedbackkultur im Fokus	UE	2	2
4-3	<b>3 Berufsfeldbezogen forschen</b>			
	a) Wissenschaftliches Arbeiten	SE	1	2
	b) Bildungslaboratorium	UE	2	3
4-4	<b>4 Theorie-Praxis-Transfer 3</b>			
	a) Lernwirksamkeit im Fokus	SE	1	2
	b) Theoriegeleitete Unterrichtspraxis IV	UE	2	3
4-5	<b>5 Gastronomiemanagement 2</b>			
	a) Küchenmanagement I	UE	2	2
	b) Restaurantmanagement I	UE	1	1
	c) Großküchenmanagement II	UE	2	2
4-6	<b>6 Perspektiven auf Ernährung</b>			
	a) Ernährungsökologie I	VO	1	2
	b) Ernährungs- und Verbraucher:innenbildung	SE	2	2
	c) Ernährungspsychologie	SE	1	1



5. Semester					
Modul	Lehrveranstaltungen	Typ	SWS	ECTS-AP	
5-1	<b>1</b>	<b>Gesellschaftliche Aspekte der Berufsbildung</b>			
	a)	Sozialisation und Lebenswelten Jugendlicher	VO	1	1
	b)	Gesellschaftliche Transformation	SE	2	3
	c)	Gesundheitsförderung	SE	1	1
5-2	<b>2</b>	<b>Rechtliche und unternehmerische Aspekte der Berufsbildung</b>			
	a)	Entrepreneurship Education [dt./engl.]	SE	2	3
	b)	Schulrecht in der Berufsbildung	SE	1	2
5-3	<b>3</b>	<b>Theorie-Praxis-Transfer 4</b>			
	a)	Zukunftsthemen im Fokus	SE	1	2
	b)	Theoriegeleitete Unterrichtspraxis V	UE	3	3
5-4	<b>4</b>	<b>Gastronomiemanagement 3</b>			
	a)	Küchenmanagement II	UE	2	2
	b)	Restaurantmanagement II	UE	1	1
	c)	Zielgruppenorientierte Kochwerkstatt	UE	1	2
5-5	<b>5</b>	<b>Ernährung des Menschen 4</b>			
	a)	Ernährungssoziologie	VO	1	2
	b)	Lebensmitteltechnologie II	SE	2	2
	c)	Biochemie	SE	1	1
5-6	<b>6</b>	<b>Ernährung und Gesundheit</b>			
	a)	Ernährungsökologie II	SE	2	3
	b)	Public Health	SE	2	2



6. Semester					
Modul	Lehrveranstaltungen	Typ	SWS	ECTS-AP	
6-1	<b>1</b>	<b>Öffentlichkeitsarbeit in Bildungsrichtungen</b>			
	a)	Schulische Öffentlichkeitsarbeit	SE	1	2
	b)	Kreative Medienarbeit im Fokus [dt./engl.]	UE	2	3
6-2	<b>2</b>	<b>Bachelorarbeit</b>			
	a)	Bachelorarbeit			5
6-3	<b>3</b>	<b>Kooperative Lernszenarien</b>			
	a)	Kreative Denkstrategien im Fokus	SE	1	2
	b)	Co-kreatives Arbeiten in der Unterrichtspraxis	UE	2	3
6-4	<b>4</b>	<b>Berufsfeld Schule 3</b>			
	a)	Professionalisierungspraktikum	SE	1	4
	b)	Professionelle Lernnetzwerke in der Praxis	UE	1	1
6-5	<b>5</b>	<b>Berufsfeld Wirtschaft</b>			
	a)	Facheinschlägige Berufspraxis			4
	b)	Außerschulische Lernorte [dt./engl.]	SE	1	1
6-6	<b>6</b>	<b>Trends im Fachbereich</b>			
	a)	Trends in der Gastronomie	UE	2	3
	b)	Trends in der Ernährung	SE	1	2



## 5.5 Lehrveranstaltungsformate

Ein Modul umfasst entsprechend dem Professionalisierungsverständnis in der Regel mehrere, mindestens jedoch zwei Lehrveranstaltungen. Die Formate orientieren sich am intendierten Kompetenzprofil und umfassen Vorlesungen (npi = nicht prüfungsimmanent), Seminare (pi = prüfungsimmanent) und Übungen (pi = prüfungsimmanent). Die festgelegten Teilungsziffern stellen eine Zielgröße dar. Bei studienorganisatorischen Erfordernissen kann die Anzahl der Studierenden in begründeten Fällen erhöht werden.

**Vorlesungen (VO, npi):** führen in Inhalte, Theorien und Methoden eines Fachs oder Teilbereichs ein. Sie werden grundsätzlich im asynchronen Format angeboten, wobei zur Klärung von Fragen zum Fernlehrekonzept sowie zu den Prüfungsmodalitäten einzelne Lehrveranstaltungselemente synchron oder in Präsenz durchgeführt werden. Sie werden zudem durch ein begleitendes Fernlehrekonzept unterstützt. Dieses umfasst die Bereitstellung von Lehr- und Lernmaterialien auf einer Lernplattform, Möglichkeiten zum Austausch und zur Diskussion in Foren sowie individuelle Betreuung und Rückmeldungen in digitalen Sprechstunden. Auf diese Weise wird ein flexibles, zeit- und ortsunabhängiges Lernen ermöglicht, das zugleich durch strukturierte Begleitung und kontinuierliche Unterstützung abgesichert ist. Vorlesungen sind Lehrveranstaltungen mit nicht immanenter Prüfungscharakter. Anwesenheit wird empfohlen.

**Seminare (SE, pi):** dienen der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Inhalten und Methoden eines Fachs in erfahrungs- und anwendungsorientierter Erarbeitung. Teilungsziffer: 21. Anwesenheitspflicht. Die Lernform der seminaristischen Interaktivität umfasst Literatur- und Recherchearbeit, die Entwicklung eigener Fragestellungen sowie die Präsentation und Reflexion von Ergebnissen. Seminare sind Lehrveranstaltungen mit immanenter Prüfungscharakter und können in Präsenz, als Online-Präsenz oder im Blended-Learning-Format stattfinden (siehe Kapitel 5.5).

**Übungen (UE, pi):** ermöglichen den Erwerb und die Vertiefung von Fähigkeiten und Fertigkeiten durch eigenständiges Arbeiten. Sie sind auf den praktisch-beruflichen Kompetenzerwerb ausgerichtet und fördern den Transfer von Wissen in Handeln. Teilungsziffer: 16 (bei praxisbezogenen Studienanteilen im schulischen Feld ist die Teilungsziffer 5, bei praktischen UE in Küche und Service ist die Teilungsziffer 11). Anwesenheitspflicht. Übungen sind Lehrveranstaltungen mit immanenter Prüfungscharakter und können in Präsenz, Online-Präsenz oder im Blended-Learning-Format stattfinden (siehe Kapitel 5.5).

## 5.6 Lehr- und Lernkonzepte in Fernlehre und Blended Learning

Das Blended-Learning-Format kombiniert Präsenzlehre mit Fernlehre und integriert somit analoge und digitale Lernformen. Fernlehre und Blended Learning umfassen Lehr- und Lernkonzepte, die ortsunabhängig über digitale Plattformen stattfinden. Sie können synchron (Online-Präsenz, z. B. über Videokonferenzen) oder asynchron (z. B. über Lernplattformen, Foren, bereitgestellte Materialien) organisiert sein. Charakteristisch ist der Wechsel zwischen Präsenz- und Onlinephasen. Ziel ist es, zeitliche und räumliche Flexibilität zu ermöglichen und zugleich eine hohe Betreuungs- und Interaktionsqualität sicherzustellen.

## 5.7 PPS und Lernortkooperation

Die PPS stellen eine zentrale Struktur und Verbindungselemente im Curriculum dar. In enger Lernortkooperation zwischen Hochschule und BMHS entsteht so ein durchgängiger Theorie-Praxis-Transfer, der die Entwicklung professioneller Handlungskompetenz der Absolvent:innen sichert.

### 5.7.1 Abstimmung der Studienbereiche

Die Studienarchitektur ist so gestaltet, dass die Studienbereiche nicht additiv nebeneinanderstehen, sondern systematisch aufeinander bezogen sind. Die Abstimmung folgt einer klaren curricularen Funktionslogik laut dem Kompetenzmodell der Pädagogischen Hochschule Tirol.



Die Abstimmung erfolgt semesterweise entlang definierter Kompetenzschwerpunkte, die sich durch das Curriculum ziehen und in ihrer Komplexität zunehmen.

Diese curriculare Logik wird exemplarisch am Kompetenzschwerpunkt „Diversität“ deutlich:

Im 2. Semester erwerben die Studierenden im BWG-Modul „Diversität in schulischen Lernprozessen“ grundlegende theoretische Kenntnisse zu Diversität, Intersektionalität, Inklusion und Barrierefreiheit. Sie analysieren deren Bedeutung für Bildungsprozesse und reflektieren Handlungsmöglichkeiten für die Gestaltung gemeinsamer Lernprozesse.

Im 3. Semester werden diese Inhalte im Modul „Theorie-Praxis-Transfer I“ fachdidaktisch aufgegriffen und in der schulischen Praxis bearbeitet. Studierende planen, analysieren und reflektieren Unterrichtseinheiten im Fachbereich an berufsbildenden Schulen unter Berücksichtigung von gender- und diversitätssensibler Unterrichtsgestaltung.

### **5.7.2 Konzeption der PPS**

Das im Curriculum verankerte PPS-Konzept folgt einer klaren Progressionslogik und ist in vier aufeinander aufbauende Phasen gegliedert. Ziel ist es, Studierende schrittweise von ersten berufsfeldbezogenen Erfahrungen bis hin zur eigenverantwortlichen Unterrichtstätigkeit zu führen und dabei Reflexionsfähigkeit, professionelle Handlungskompetenz und professionsbezogene Identität systematisch zu entwickeln.

#### **Phase 1: Orientierung und Perspektivenwechsel (Berufsfeld Schule 1)**

In dieser Phase erhalten Studierende erste Einblicke in das schulische Berufsfeld. Der Fokus liegt auf der beruflichen Orientierung, der Beobachtung schulischer Praxis und dem Perspektivenwechsel von der Schüler:innen- zur Lehrer:innenrolle.

#### **Phase 2: angeleitete Praxis und Reflexion (Berufsfeld Schule 2 – Orientierungspraktikum)**

Das Orientierungspraktikum eröffnet den ersten systematischen Zugang zur schulischen Praxis. Hospitationen, kriteriengeleitete Unterrichtsbeobachtungen und erste angeleitete Unterrichtserfahrungen ermöglichen es den Studierenden, Unterricht aus professioneller Perspektive wahrzunehmen und zu analysieren. Begleitet durch Hochschullehrpersonen und Praxislehrpersonen planen, erproben und reflektieren die Studierenden Unterrichtssequenzen. Ziel ist der Aufbau von metakognitivem Wissen und darauf aufbauend metakognitiven Kompetenzen, Reflexionsfähigkeit sowie ersten Bezügen zwischen Fachwissen, Didaktik und Methodik. Dabei setzen sich die Studierenden mit unterschiedlichen Haltungen, Werteorientierungen und professionsbezogenen Selbstverständnissen auseinander und diskutieren alternative, diversitätssensible Handlungsmöglichkeiten.

#### **Phase 3: theoriegeleitete Unterrichtspraxis (Theorie-Praxis-Transfer I bis 4)**

In den Modulen Theorie-Praxis-Transfer übernehmen die Studierenden zunehmend die Verantwortung für Lehr- und Lernprozesse. In eigenständig geplanten und durchgeführten Lehrübungen wenden sie bildungs- und fachdidaktisches Wissen theoriegeleitet an, analysieren und reflektieren ihr Unterrichtshandeln und entwickeln ihre professionelle Handlungskompetenz weiter. Die Praxisphasen sind eng mit begleitenden Lehrveranstaltungen verzahnt und werden durch kontinuierliches Feedback von Hochschullehrpersonen, Praxislehrkräften und Mitstudierenden unterstützt. Im Mittelpunkt stehen unter anderem die Förderung der Entwicklung einer professionellen Haltung, der konstruktive Umgang mit Gender- und Diversitätsaspekten, die Gestaltung sprachsensibler Unterrichtsmaterialien, Classroom-Management, Lernwirksamkeit sowie kompetenzorientierte Leistungsbewertung und lernförderliches Feedback. Darüber hinaus erproben die Studierenden co-kreative Lernformate und reflektieren deren Wirksamkeit.

#### **Phase 4: eigenverantwortliche Professionalisierung (Berufsfeld Schule 3 – Professionalisierungspraktikum)**

Das Professionalisierungspraktikum bildet den Abschluss der PPS. Aufbauend auf den zuvor erworbenen Erfahrungen gestalten die Studierenden ihren Unterricht eigenverantwortlich und übernehmen die Rolle



verantwortlicher Lehrpersonen. Sie planen, gestalten, analysieren und reflektieren Unterrichtseinheiten selbstständig und setzen sich vertieft mit ihrer pädagogischen Haltung, ihrem didaktischen Handeln und ihrer professionellen Weiterentwicklung auseinander. Die aktive Teilhabe am schulischen Alltag sowie die theoriegeleitete Analyse komplexer schulischer Situationen unterstützen diesen Prozess. Begleitet von Hochschullehrpersonen und Praxislehrpersonen entwickeln die Studierenden Handlungsstrategien zur Bewältigung praxisrelevanter Anforderungen und bereiten sich gezielt auf den Übergang in den Lehrer:innenberuf vor.

Insgesamt gewährleistet das PPS-Konzept einen kohärenten, curricular abgesicherten Professionalisierungsprozess, in dem Studierende systematisch von theoriegeleiteter Analyse über angeleitete Praxis bis hin zur eigenverantwortlichen Unterrichtstätigkeit geführt werden. Die enge Verschränkung von BWG, BFG inkl. FD und PPS stellt sicher, dass wissenschaftliche Erkenntnisse nachhaltig in professionelles Lehrer:innenhandeln übergeführt werden.

### 5.7.3 Lernortkooperation

Die Lernortkooperation ist ein zentrales Strukturprinzip des Curriculums der Sekundarstufe Berufsbildung. Sie verbindet die zwei wesentlichen Lernorte – Hochschule und BMHS – und gewährleistet eine nachhaltige Verzahnung von Theorie und Praxis.

- **Hochschule:** bietet eine fundierte Ausbildung im Rahmen der BWG, BFG, FD und PPS für die Analyse, Planung und Reflexion beruflicher Bildungsprozesse.
- **BMHS:** dienen als Praxisorte für die Studierenden, an denen Unterricht unter professioneller Begleitung geplant, erprobt und reflektiert wird. Im Sinne der Entrepreneurship Education erfolgt über die BMHS eine lehrplanbezogene, wirtschaftliche Anbindung der Lernenden in Form von Praktika, die den Studierenden als Erfahrungs- und Reflexionsraum (z. B. bei Projekten) dient.

Die konsequente Einbindung der beiden Lernorte fördert die Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz, die Fähigkeit zur Wahrnehmung lernortübergreifender Bildungsprozesse sowie zur Kooperation mit (außer-)schulischen Partner:innen. Damit wird die Lernortkooperation als roter Faden im Studium verankert und trägt zur Professionalisierung der künftigen Lehrpersonen bei.

### 5.8 Facheinschlägige Berufspraxis

Ziel der facheinschlägigen Berufspraxis ist die Erlangung von Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. Deshalb haben die Ergänzung und berufspraktische Anwendung der von den Studierenden im Rahmen ihres Studiums an der Pädagogischen Hochschule Tirol erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im Mittelpunkt zu stehen. Die facheinschlägige Berufspraxis ist so anzulegen, dass den Studierenden ein umfassender Einblick in betriebsrelevante Organisationsstrukturen und Arbeitsabläufe ermöglicht wird.

- Die facheinschlägige Berufspraxis in der Wirtschaft umfasst mindestens 30 Wochen (§ 2, 4 Abs. 2 PD-Zuordnungsverordnung 2022 idgF) Vollbeschäftigung (Ausmaß je nach Branche), die vollumfänglich bis zum Ende des Studiums durch ein Dienstzeugnis und eine Bestätigung der Sozialversicherung nachzuweisen sind. Andere Berufspraxiszeiten sind bezüglich ihres Umfangs anhand entsprechender Unterlagen (Dienstzeugnis, Verträge, Leistungsbeschreibungen, Referenzschreiben usw.) zu beurteilen.
- Nachdem die Berufserfahrung in der Wirtschaft im Kontext der Module und mit Blick auf das pädagogische Berufsfeld aufgearbeitet und reflektiert wird, stellt diese einen integrativen Teil der Bildungsinhalte dar. Das erforderliche Mindestausmaß der facheinschlägigen Berufspraxis für das jeweilige Modul wird in den Modulanforderungen festgelegt.
- Die Auswahl geeigneter Praxisstellen sowie der Abschluss des erforderlichen Dienstverhältnisses liegen grundsätzlich in der Verantwortung der Studierenden. Die Hochschule kann im Rahmen ihrer Möglichkeiten sowie im Zusammenwirken insbesondere mit Schulbehörden und



Interessensvertretungen dazu beitragen, dass geeignete Praxisstellen in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen. Ebenso wird den Studierenden die erforderliche Beratung angeboten.

## 5.9 Internationalisierung und Mobilität

Internationalisierung ist in den Curricula der Sekundarstufe Berufsbildung auf mehreren Ebenen verankert und trägt zur Kompetenzentwicklung der Studierenden bei. Sie erfolgt sowohl inhaltlich – etwa durch die Einbindung internationaler Diskurse in Bildungswissenschaft und Berufspädagogik – als auch strukturell durch Mobilitätsmöglichkeiten im Rahmen von Erasmus+ und weiteren Partnerschaften.

Im Sinne einer „Internationalization at Home“ werden Sprachkompetenzen, insbesondere Englisch als internationale Verkehrssprache und Deutsch als Zweitsprache, interkulturelle Sensibilität sowie die Fähigkeit gefördert, internationale Studien- und Forschungsergebnisse kritisch zu analysieren. Dadurch erwerben Studierende die Kompetenz, Lehr- und Lernprozesse interkulturell sensibel, sprachbewusst und fachlich fundiert zu gestalten. Internationalisierung leistet damit einen Beitrag zur Erweiterung fachlicher und personaler Kompetenzen sowie zur Entwicklung von Weltoffenheit, Diversitätsbewusstsein und einem Verständnis globaler Zusammenhänge.

Darüber hinaus fördert die Pädagogische Hochschule Tirol die physische Mobilität der Studierenden und empfiehlt ausdrücklich die Absolvierung von Auslandsstudien (§ 9 Abs. 5 HG 2005 idGF). Mobilitäten sind in allen Semestern möglich und können auch in Form von Kurzzeit-Mobilitäten flexibel in den Studienverlauf integriert werden. Im Rahmen von Erasmus+ sowie weiteren nationalen und internationalen Programmen stehen vielfältige Mobilitätsformate zur Verfügung; über die Anerkennung im Ausland erbrachter Studienleistungen entscheidet das zuständige Organ der Pädagogischen Hochschule Tirol.

Die Studierenden werden in allen Phasen der Mobilität – vor, während und nach dem Auslandsaufenthalt – durch eine Servicestelle der Hochschule umfassend beraten und unterstützt. Diese Begleitstruktur stellt die organisatorische, administrative und curriculare Einbindung sicher und gewährleistet Qualität, Transparenz und Studienverlaufsverträglichkeit.

## 5.10 Qualitätssicherung

Das Curriculum ist in das hochschulweite Qualitätssicherungssystem der Pädagogischen Hochschule Tirol eingebettet und entspricht den Anforderungen der AQ Austria (o. J.). Es stellt sicher, dass die Qualität von Lehre, Studium und Praxisphasen systematisch gesichert und kontinuierlich weiterentwickelt wird. Organisatorische, didaktische, ethische und beratende Aspekte sind dabei curricular wirksam miteinander verknüpft.

**Anerkennung von Studienleistungen:** Die Anerkennung von Studienleistungen erfolgt gemäß den geltenden gesetzlichen und satzungsrechtlichen Bestimmungen in einem transparenten und nachvollziehbaren Verfahren (§ 56 HG 2005 idGF; Satzung der PH Tirol). Die Prüfung der vorgelegten Nachweise erfolgt kompetenzorientiert im Hinblick auf die im Curriculum definierten Lernergebnisse. Die Entscheidung liegt gemäß Satzung beim für studienrechtliche Angelegenheiten zuständigen Organ der Pädagogischen Hochschule Tirol.

**Evaluation der Lehre und Praxisphasen:** Die Qualität der Lehre und der Praxisphasen wird regelmäßig evaluiert. Ergebnisse aus Lehrveranstaltungs-, Praxis- und Programmevaluationen fließen systematisch in die Anpassung von Lehr- und Lernformaten, die didaktische Gestaltung sowie begleitende Unterstützungsmaßnahmen ein. Das Curriculum bildet dabei den verbindlichen Rahmen, innerhalb dessen die kontinuierliche Qualitätsentwicklung der Lehre erfolgt. Auf diese Weise wird ein geschlossener Qualitätskreislauf im Sinne der AQ-Austria-Anforderungen gewährleistet.

**Qualitätskriterien guter Lehre:** Dem Curriculum liegen verbindliche Qualitätskriterien guter Lehre zugrunde, die sowohl die Studienarchitektur als auch die Gestaltung der Lehrveranstaltungen leiten. Dazu zählen insbesondere Kompetenzorientierung, Studierendenzentrierung, didaktische Vielfalt,



Praxisbezug, digitale Innovation, Interdisziplinarität sowie eine systematische und förderliche Feedbackkultur. Die Umsetzung dieser Kriterien wird im Rahmen der curricularen Evaluation regelmäßig überprüft und weiterentwickelt.

## **6 Zulassungsvoraussetzungen**

Neben den allgemein geltenden Kriterien für die Zulassung zu einem ordentlichen Studium gem. § 52 Abs. 1 HG 2005 idgF umfasst die besondere Eignung zum Bachelorstudium für die Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich *Ernährung* (§ 3 Abs. 2 Z 5 HZV 2007 idgF) für das Fächerbündel fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände gemäß § 3 Abs. 2 Z 3 lit a HZV 2007 idgF

- die erfolgreiche Ablegung der Reife- und Diplomprüfung einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule gemäß einer im SchOG genannten berufsbildenden höheren Schule, die dem Fachbereich entspricht oder
- die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und eine gleichwertige einschlägige Befähigung und
- je nach Festlegung durch das Hochschulkollegium die Absolvierung einer facheinschlägigen Berufspraxis.

## **7 Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren**

Das Hochschulkollegium verordnet die gemäß § 3 Abs. 2 Z 1–5 HZV 2007 idgF näheren Bestimmungen über die besonderen Eignungen im Bachelorstudium Sekundarstufe Berufsbildung. Diese Verordnung ist im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Tirol veröffentlicht (<https://ph-tirol.ac.at/mitteilungsblaetter>). Im Zweifelsfall entscheidet über die Gleichwertigkeit und Einschlägigkeit weiterer Ausbildungen und Befähigungen das Hochschulkollegium nach Anhörung der zuständigen Institutsleitung.

## **8 Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien**

Gemäß § 50 Abs. 6 HG 2005 idgF hat das Rektorat für den Fall, dass aus Platzgründen nicht alle Antragsteller:innen zugelassen werden können, für alle in gleicher Weise geltende Zulassungskriterien durch Verordnung festzulegen. Die Veröffentlichung der Verordnung erfolgt im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Tirol (<https://ph-tirol.ac.at/mitteilungsblaetter>).



## 9 Modulbeschreibungen

### Semester I

Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
I-I	<b>Berufspädagogische Professionskompetenz</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Schule als Bildungsinstitution und pädagogischer Raum	VO	1	1	-----		1
b)	Berufspädagogik und Professionalisierung von Lehrpersonen	SE	1	2	-----		2
c)	Akademische Literalität	SE	2	2	-----		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	(berufs)pädagogische Begriffe; Schule als Bildungsinstitution im nationalen und internationalen Kontext; alternative Schulformen und -systeme; Berufsbildung in Österreich; demokratiepädagogische Perspektive						
b)	Theorien der Berufsbildung; Organisationsformen beruflicher Ausbildung; Bildungsauftrag an berufsbildenden Schulen; Professions- und Rollenverständnis sowie das Berufsbild von Lehrpersonen in der Berufsbildung; schulische Übergänge in die Berufsbildung						
c)	Grundlagen der (Berufs)bildungsforschung; Methodologie; wissenschaftliches Arbeiten; wissenschaftliche Schreibkompetenz						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können (berufs)pädagogische Begriffe definieren und in fachliche Kontexte einordnen.</li> <li>können den Stellenwert der Schule als Bildungsinstitution in einem sich wandelnden gesellschaftlichen Kontext diskutieren, alternative Schulsysteme und -formen vergleichen sowie die Vielfalt der Bildungswege in Österreich beschreiben und diese in einer demokratiepädagogischen Perspektive verorten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können zentrale Theorien der Berufsbildung erläutern und deren Bedeutung für den Bildungsauftrag berufsbildender Schulen reflektieren.</li> <li>können Besonderheiten der beruflichen Bildung beschreiben und ihr Professions- und Rollenverständnis unter Bezugnahme auf das Berufsbild (weiter)entwickeln.</li> <li>können die Bedeutung schulischer Übergänge im jeweiligen Fachbereich beschreiben und im Hinblick auf Lehr- und Lernprozesse bewerten.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können zentrale Begriffe der (Berufs)bildungsforschung definieren und Prozesse wissenschaftlicher Wissensbildung beschreiben.</li> <li>können wissenschaftliche Texte strukturiert verfassen, formale Standards einhalten und zentrale Anforderungen des wissenschaftlichen Schreibens umsetzen.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
1-2	<b>Lernen gestalten</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Didaktik	VO	1		1		1
b)	Didaktik des beruflichen Lehrens und Lernens	SE	1		2		2
c)	Lehren und Lernen mit Medien und Technologien	UE	2	2			2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Modelle und Theorien der Didaktik; Entscheidungsebenen bei der Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen; Lehrmethoden in der Sekundarstufe II						
b)	Begriffe, Konzepte, Strukturen beruflicher Lehr- und Lernprozesse						
c)	analoge/digitale Medien als didaktische Werkzeuge zur Wissensvermittlung und Lernprozessgestaltung; Medienproduktion, mediendidaktische Modelle und Theorien; Technologien als Lerninfrastruktur; digital citizenship						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können zentrale Modelle und Theorien der Didaktik beschreiben und Entscheidungsebenen in Lehr- und Lernprozessen identifizieren und erläutern.</li> <li>können Lehrmethoden der Sekundarstufe II beschreiben und hinsichtlich ihres Einsatzes im Lehr- und Lernprozess vergleichen und bewerten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können zentrale Aspekte der Kompetenzorientierung nennen und in den didaktischen Gesamtzusammenhang einordnen.</li> <li>können Lehr- und Lernprozesse theoriegeleitet strukturieren, in konkrete Unterrichtsszenarien übertragen sowie Lernziele und -ergebnisse lehrplangemäß entwickeln und operationalisieren.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können aktuelle Konzepte und Methoden der Medienproduktion anwenden sowie digitale und analoge Werkzeuge, einschließlich KI-gestützter Assistenzsysteme, nutzen und kritisch reflektieren.</li> <li>können Technologien als Lerninfrastruktur nutzen sowie Medien als didaktische Werkzeuge zur Gestaltung von Lernprozessen einsetzen und dabei medienethische Leitlinien sowie Vorgaben zur kritischen und reflektierten KI-Nutzung berücksichtigen.</li> <li>können relevante mediendidaktische Modelle und Theorien beschreiben und für die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen nach den Prinzipien reflektierter, nachhaltiger Mediennutzung (digital citizenship) anwenden.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
1-3	<b>Berufsfeld Schule I</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Berufsfeld- und Fachdidaktik	SE	1		2 2		2
b)	Präsenz im Klassenraum	SE	1		1 1		1
c)	Einführung Pädagogisch-praktische Studien	UE	1		1 1	1	2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	didaktische, berufsfelddidaktische, fachdidaktische und pädagogisch-praktische Dimensionen des Fachbereichs; Elemente der theoriegeleiteten Unterrichtsplanung						
b)	(konstruktive) Rhetorik im Berufsalltag; Präsenz und authentisches Auftreten, Zugänge und Techniken für Kommunikation und Präsentation; Standardsprache und Sprachvarietäten; Nähe und Distanz in der professionellen Kommunikation						
c)	Beobachtung, Wahrnehmung und Reflexion der Unterrichtspraxis; Feedbackkultur						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können didaktische, berufsfelddidaktische, fachdidaktische und pädagogisch-praktische Dimensionen im Fachbereich analysieren.</li> <li>können berufsfelddidaktische Aspekte sowie fachdidaktische Standards in den fachwissenschaftlichen und bildungswissenschaftlichen Kontext einordnen.</li> <li>können zentrale Elemente der theoriegeleiteten Unterrichtsplanung identifizieren und deren Funktionen im didaktischen Prozess erläutern.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können ihre eigenen sprachlichen Fähigkeiten im beruflichen Kontext analysieren, erweitern und kompetent anwenden.</li> <li>können sich zwischen den Polen von Nähe und Distanz angemessen bewegen und konstruktive Rhetorik einsetzen.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Unterricht gezielt beobachten und Wahrnehmungen kritisch reflektieren.</li> <li>können ihre eigene Erfahrungen reflektieren und daraus Erkenntnisse für ihre weitere professionelle Entwicklung ableiten.</li> <li>können Aspekte einer konstruktiven Feedbackkultur benennen und im pädagogisch-praktischen Kontext anwenden.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
1-4	Küchenmanagement I	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Fachspezifische Software	SE	1		1		1
b)	Lebensmittelkunde I	SE	1		1		1
c)	Küchenführung I	UE	2		3		3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Erstellen und Verwalten von Rezepturen; Erstellen von Speiseplänen; Generieren von Lebensmittelbestellungen						
b)	Merkmale, Qualitätskriterien, verarbeitungstechnische Eigenschaften und Lagerungsempfehlungen der Lebensmittelgruppen Schlachtfleisch, Hausgeflügel, Wild und Wildgeflügel, Kartoffeln sowie Obst und Gemüse						
c)	Nahrungszubereitung und Gartechniken						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können ein branchenspezifisches Warenwirtschaftssystem zum Erstellen und Verwalten von Rezepturen einsetzen, Speisepläne erstellen und darauf basierende Lebensmittelbestellungen durchführen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können die Merkmale, Qualitätskriterien, verarbeitungstechnischen Eigenschaften und Lagerungsempfehlungen der Lebensmittelgruppen Schlachtfleisch, Hausgeflügel, Wildgeflügel, Wild, Kartoffeln sowie Obst und Gemüse erklären und begründen.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können die HACCP-Grundsätze auf Küchenabläufe übertragen und kritische Gefahrenstellen im Warenfluss identifizieren.</li> <li>können Lebensmittel mittels traditioneller und moderner Technologien fachgerecht verarbeiten und geeignete Gartechniken bewerten.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
I-5	<b>Restaurantmanagement I</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Betriebsorganisation	SE	1	1	1		1
b)	Theorie der Serviceorganisation	SE	1		1		1
c)	Serviceorganisation I	UE	2		3		3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Strukturen, Prozesse und Trends in Hotellerie und Gastronomie; Gäste-, Personal- und Veranstaltungsmanagement						
b)	Arbeitsbereiche im Service; Fachbegriffe; Inventarkunde; Verhaltensregeln; Etikette; Menü- und Getränkekarten						
c)	Eindecken der Tische; Servierarten						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können personelle und betriebliche Strukturen sowie die damit verbundenen Prozesse im Hotel- und Gastgewerbe systematisch analysieren und differenziert beschreiben.</li> <li>können aktuelle Trends sowie Innovationen der Branche definieren und kritisch reflektieren.</li> <li>können zentrale Prinzipien des Personal- und Veranstaltungsmanagements in der Hotellerie und Gastronomie reflektieren und praxisorientiert umsetzen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können theoretische Voraussetzungen der Serviceorganisation dokumentieren und reflektiert erklären.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können die Serviertechniken situationsadäquat anwenden, didaktisch aufbereiten und erklären.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
1-6	<b>Ernährung des Menschen I</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Humanbiologie I	VO	1		2		2
b)	Ernährungswissenschaften I	SE	2		3		3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Zellaufbau und -physiologie; Gewebe, Organe und Organsysteme						
b)	Energiebedarf; Makronährstoffe; nationale und internationale Referenzwerte; lebensmittelbasierte Empfehlungen						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können die Zusammenhänge der Humanbiologie von der Zelle, zu den Geweben, zu den Organen und dem Gesamtorganismus des Menschen beschreiben.</li> <li>• können anatomische und physiologische Grundlagen ausgewählter Organsysteme beschreiben.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können die ernährungsphysiologischen Grundlagen von Energiebedarf und Makronährstoffen beschreiben.</li> <li>• können evidenzbasierte Empfehlungen zur Ernährung reflektiert erklären und diese im Rahmen lebensmittelbasierter Modelle theoriegeleitet darstellen.</li> </ul>						



## Semester 2

Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
2-1	<b>Bildungsrecht und Vielfalt in der Berufsbildung</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Rechtliche Perspektiven aus Schule und Unterricht	VO	1		1		1
b)	Diversität in schulischen Lernprozessen	SE	2	4			4
<b>Lerninhalte</b>							
a)	österreichisches Dienst- und Schulrecht; datenschutz- und urheberrechtliche Bestimmungen; Umgang mit generativen Sprachmodellen im schulischen Kontext; rechtliche Bestimmungen zu Menschenrechten und Inklusion						
b)	Begriffe und Konzepte der Diversität; gesellschaftliche Ungleichheit und Vielfalt; Intersektionalität; inklusive Pädagogik und Barrierefreiheit; Gestaltung von diversitätssensiblen Lernsettings; gemeinsames Lernen als inklusives Prinzip; Lernstrategien in heterogenen Lerngruppen; didaktische Konzepte inklusiven Unterrichts in der beruflichen Bildung						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können Bestimmungen des österreichischen Dienst- und Schulrechts sowie datenschutz- und urheberrechtliche Vorgaben im schulischen Kontext beschreiben.</li> <li>• können die rechtlichen, ethischen und regulatorischen Aspekte des Einsatzes generativer Sprachmodelle im Unterricht erläutern und deren Chancen und Risiken reflektieren.</li> <li>• können die völkerrechtlichen Rahmenbedingungen von Inklusion und Menschenrechten im schulischen Kontext darlegen und deren Bedeutung für die berufliche Bildung einordnen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können Begriffe und Konzepte der Diversität, gesellschaftliche Ungleichheit und Vielfalt, Intersektionalität sowie inklusive Pädagogik und Barrierefreiheit beschreiben, Ansätze der Diversitätspädagogik erklären, deren Bedeutung für Bildungsprozesse analysieren und Handlungsmöglichkeiten – insbesondere für gemeinsames Lernen – für die eigene Unterrichtspraxis ableiten.</li> <li>• können inklusiven Unterricht in der beruflichen Bildung planen und reflektieren, dabei diversitätssensible Lernsettings gestalten, intersektionale Wechselwirkungen analysieren, Barrieren abbauen sowie eine wertschätzende, partizipative Haltung einnehmen.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
2-2	<b>Berufsfeld Schule 2</b>	Pflicht	2	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Orientierungspraktikum	SE	1		1 ----- 1	2	3
b)	Didaktisches Design im Fokus	SE	1		2 ----- 2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Unterrichtsbeobachtung, -analyse und -reflexion; angeleitete Unterrichtsplanung und -durchführung; pädagogisches Ethos						
b)	systematische, theoriegeleitete Planung, Gestaltung und Reflexion von Lehr- und Lernprozessen im Fachbereich mit Fokus auf Methoden, Medien und Aktionsformen						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können Unterricht auf Basis ausgewählter wissenschaftlicher Grundlagen beobachten, analysieren und dokumentieren.</li> <li>• können unter Anleitung Unterricht planen, durchführen und reflektieren sowie alternative Handlungsoptionen im Hinblick auf Inklusion, gemeinsames Lernen und den Abbau von Barrieren diskutieren.</li> <li>• können unterschiedliche professionelle Haltungen, Werteorientierungen und Selbstverständnisse von Lehrpersonen beschreiben und reflektieren.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können theoriegeleitete und fachbezogene Lehr- und Lernprozesse mit Fokus auf Methoden, Medien und Aktionsformen planen, gestalten und kriteriengeleitet reflektieren.</li> <li>• können fachbezogene Methoden und Medien im Hinblick auf heterogene Lernvoraussetzungen und intersektionale Aspekte erkennen, berücksichtigen und begründet auswählen.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
2-3	Theorie-Praxis-Transfer I	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Lernumgebungen im Fokus	SE	1		2 2		2
b)	Theoriegeleitete Unterrichtspraxis I	UE	2		1 1	2	3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	ausgewählte Ansätze, Konzepte, Theorien und Prinzipien der Didaktik im Fachbereich; Gestaltung von Lernumgebungen in Fachpraxis und Fachtheorie; Wissensarten im didaktischen Kontext; Sprach- und Diversitätssensibilität						
b)	Unterrichtsbeobachtung, -planung, -durchführung, -analyse und -reflexion unter Einbeziehung der Bildungs- und Fachwissenschaften in einem ausgewählten Unterrichtsfach im Fachbereich an berufsbildenden Schulen; Selbstreflexion und professionelle Haltung; kollegiales Feedback und Transfer in die eigene Praxis						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können didaktische Ansätze, Konzepte, Theorien und Prinzipien gezielt auswählen und bei der Planung von Lehr- und Lernprozessen unter Berücksichtigung der Besonderheiten von Lernumgebungen in Fachpraxis und Fachtheorie einsetzen.</li> <li>können Wissensarten und Sprachebenen im Fachbereich analysieren und die Bedeutung von Sprach- und Diversitätssensibilität für die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen reflektieren.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können angeleitete Lehr- und Lernprozesse theoriebezogen unter Berücksichtigung handlungsorientierter Gestaltungsprinzipien planen, durchführen, analysieren und nach vorgegebenen Kriterien reflektieren.</li> <li>können die Relevanz von Lehr- und Lernprozessen für den berufsbildenden Unterricht im Kontext der jeweiligen Bezugswissenschaft beschreiben und daraus angeleitet Handlungsmöglichkeiten skizzieren.</li> <li>können die eigene professionelle Haltung durch Selbstreflexion stärken und kollegiales Feedback zur kontinuierlichen Weiterentwicklung der eigenen Unterrichtspraxis nutzen.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
2-4	Küchenmanagement 2	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Lebensmittelkunde II	SE	1		1		1
b)	Küchenführung II	UE	3		4		4
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Merkmale, Qualitätskriterien, verarbeitungstechnische Eigenschaften sowie Empfehlungen zur Lagerung der Lebensmittelgruppen Fisch, Krustentiere, Weichtiere, Eier, Milch und Milchprodukte sowie Getreide						
b)	Nahrungszubereitung, Arbeits- und Gartechiken						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können die Merkmale, Qualitätskriterien, verarbeitungstechnischen Eigenschaften und Lagerungsempfehlungen der Lebensmittelgruppen Fisch, Krustentiere, Weichtiere, Eier, Milch und Milchprodukte sowie Getreide erklären und begründen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Arbeits- und Gartechiken fachgerecht anwenden, demonstrieren und bewerten.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
2-5	<b>Restaurantmanagement 2</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Lebensmittelrecht	VO	1		1		1
b)	Getränkemanagement I	SE	1		2		2
c)	Serviceorganisation II	UE	1		2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	nationales und internationales Lebensmittelrecht						
b)	alkoholfreie und alkaloidhaltige Getränke, Bier, Wein						
c)	Servierarten						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können aufgrund von Qualitätssicherung und lebensmittelrechtlicher Bestimmungen die Umsetzung der Lebensmittelkontrollen auf nationaler und internationaler Ebene beschreiben.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Anleitungen zur Getränkezubereitung und deren Herstellung unter Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen, ökologischen, ökonomischen, arbeitstechnischen, hygienischen und sicherheitstechnischen Grundsätzen in verschiedenen Settings umsetzen.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können verschiedene Servierarten fachgerecht anwenden und deren Eignung in unterschiedlichen gastronomischen Kontexten differenziert analysieren und begründet bewerten.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
2-6	<b>Ernährung des Menschen 2</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Ernährungswissenschaften II	VO	1		1		1
b)	Chemie	SE	1		2		2
c)	Humanbiologie II	SE	2		2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Mikronährstoffe; sekundäre Stoffe in Lebensmitteln (bioaktive Stoffe, Pro-, Präbiotika)						
b)	allgemeine Chemie; Stoffbegriff und Grundlagen; Struktur-Eigenschafts-Konzept; Basisreaktionen; organische Chemie						
c)	Evolution der Ernährung des Menschen; Gehirn und Ernährungsverhalten; Mikrobiom						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können die ernährungsphysiologischen Grundlagen von Mikronährstoffen und sekundären Inhaltsstoffen beschreiben.</li> <li>• können den Stoffwechsel von Mikronährstoffen und sekundären Stoffen beschreiben.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können Stoffe einteilen, benennen und den Zusammenhang zwischen Aufbau, Struktur (unter besonderer Berücksichtigung der Isomerie) und Eigenschaften ableiten.</li> <li>• können die Bedeutung organischer Basisreaktionen für biochemische Prozesse ableiten.</li> <li>• können die Umwandlung von chemischer Energie als Grundlage zur Bestimmung von Nährwerten beschreiben.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können die Evolution der menschlichen Ernährung beschreiben.</li> <li>• können die Evolution des menschlichen Gehirns in Bezug auf das Ernährungsverhalten analysieren.</li> <li>• können das Mikrobiom und seine Auswirkungen auf den menschlichen Organismus erklären.</li> </ul>						



### Semester 3

Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
3-1	<b>Theorien und Praxis des Lernens und Förderns</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Kognitive Psychologie	VO	1	1	-----		1
b)	Diagnostik und Beratung in Lernprozessen	SE	2	2	----- 1 ----- 1		3
c)	Biografiearbeit und Persönlichkeitsentwicklung	UE	1	1	-----		1
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Lerntheorien; neuropsychologische Grundlagen; Lern- und Leistungsmotivation						
b)	Methoden und Instrumente der pädagogischen Diagnostik; Kommunikations- und Beratungsmodelle; fallbasierte Diagnostik und Beratung						
c)	Begriffe, Konzepte und Methoden der Biografiearbeit; Persönlichkeitsentwicklung; Gedächtnismodelle und Prozesse des Erinnerns und Vergessens; Reframing						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können Lerntheorien hinsichtlich ihrer Modelle von Wissenserwerb vergleichen und analysieren.</li> <li>• können kognitive Strategien/Maßnahmen zur Förderung der Lern- und Leistungsmotivation ableiten.</li> <li>• können neuropsychologische Faktoren identifizieren, die für Lehr- und Lernprozesse relevant sind, und darauf basierend Strategien für die Unterrichtsgestaltung ableiten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können Methoden und Instrumente der pädagogischen Diagnostik beschreiben, anwenden und für die Gestaltung ihres Unterrichts nutzbar machen.</li> <li>• können diagnostische Erkenntnisse lernprozessorientiert einsetzen und gezielte Beratungs-, Unterstützungs- und Fördermaßnahmen ableiten.</li> <li>• können Kommunikations- und Beratungskompetenzen in schulischen Kontexten anwenden und lösungsorientierte Beratungsgespräche führen.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können zentrale Begriffe, Konzepte und Methoden der Biografiearbeit und Persönlichkeitsentwicklung beschreiben und in Bildungskontexten anwenden.</li> <li>• können biografische Zugänge im Hinblick auf ethische Dilemmata und Diskriminierungserfahrungen analysieren und reflektieren.</li> <li>• können Gedächtnismodelle sowie Prozesse des Erinnerns und Vergessens erklären und wenden Reframing-Ansätze zur ressourcenorientierten Begleitung von Lehr- und Lernprozessen sowie für präventive und intervenierende Strategien im Umgang mit Diskriminierung und deren Wechselwirkungen an.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
3-2	<b>Lernorientiert führen</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Klassenführung und Kommunikation	VO	1	1			1
b)	Classroom Management	SE	1		2		2
c)	Projektorientierter Unterricht [dt./engl.]	SE	1		2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Theorien und Konzepte der Klassenführung; Modelle professioneller Kommunikation im Unterricht; Strategien der Gewaltprävention sowie des Konfliktmanagements im schulischen Kontext						
b)	Prävention und Intervention bei Unterrichtsstörungen; adaptive Strategien der Klassenführung und Disziplin; Entwicklung eines individuellen, theoriegeleiteten Classroom-Management-Konzepts						
c)	Konzepte, Modelle und Methoden des projektorientierten Unterrichts; Entwicklungs- und Lernprozesse im projektorientierten Unterricht; Begleitung projektorientierter Lehr- und Lernprozesse						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können zentrale Theorien und Konzepte der Klassenführung sowie Modelle professioneller Kommunikation im Unterricht analysieren und differenziert einordnen.</li> <li>• können Strategien der Gewaltprävention und des Konfliktmanagements analysieren, deren Einsatz in schulischen Kontexten beurteilen und im Hinblick auf pädagogische Zielsetzungen reflektieren.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können Strategien der Prävention und Intervention bei Unterrichtsstörungen in der Sekundarstufe II systematisch analysieren, deren Einsatz beurteilen und im Hinblick auf wirksame Unterrichtsgestaltung reflektieren.</li> <li>• können ein theoriegeleitetes Classroom-Management-Konzept für ihren Fachunterricht entwickeln und dessen Umsetzung im schulischen Kontext begründen.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können Konzepte, Modelle und Methoden projektorientierten Unterrichts beschreiben.</li> <li>• können Entwicklungs- und Lernprozesse von Lernenden im Kontext projektorientierten Unterrichts beschreiben und theoriegeleitet einordnen.</li> <li>• können die Aufgaben und Anforderungen der Begleitung projektorientierter Lehr- und Lernprozesse analysieren und deren Bedeutung für die lernförderliche Gestaltung von Unterricht in der Berufsbildung erläutern.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
3-3	<b>Theorie-Praxis-Transfer 2</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Theoriegeleitete Unterrichtspraxis II	UE	2		1 1	2	3
b)	Theoriegeleitete Unterrichtspraxis III	UE	1		1 1	1	2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Unterrichtsbeobachtung, -planung, -durchführung, -analyse und -reflexion unter Einbeziehung der Bildungs- und Fachwissenschaften in einem ausgewählten Unterrichtsfach im Fachbereich an berufsbildenden Schulen; Gender- und Diversitätssensibilität im Fachbereich						
b)	Unterrichtsbeobachtung, -planung, -durchführung, -analyse und -reflexion unter Einbeziehung der Bildungs- und Fachwissenschaften in einem ausgewählten Unterrichtsfach im Fachbereich an berufsbildenden Schulen; sprachsensibler Fachunterricht						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Lehr- und Lernprozesse theoriebezogen auf Basis handlungsorientierter didaktischer Konzepte planen, durchführen, analysieren und kriteriengeleitet reflektieren.</li> <li>können die Relevanz von Lehr- und Lernprozessen für den berufsbildenden Unterricht im Kontext der jeweiligen Bezugswissenschaft beurteilen und daraus Handlungsmöglichkeiten ableiten.</li> <li>können den Umgang mit Gender- und Diversitätsthemen in der Unterrichtspraxis kriteriengeleitet beobachten und daraus Handlungsmöglichkeiten für die Gestaltung inklusiver Lernsettings skizzieren.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Lehr- und Lernprozesse theoriebezogen auf Basis handlungsorientierter didaktischer Konzepte planen, durchführen, analysieren und kriteriengeleitet reflektieren.</li> <li>können die Relevanz von Lehr- und Lernprozessen für den berufsbildenden Unterricht im Kontext der jeweiligen Bezugswissenschaft beurteilen und daraus Handlungsmöglichkeiten ableiten.</li> <li>können sprachensible Unterrichtsmaterialien fachbezogen und theoriegeleitet gestalten, im Fachunterricht einsetzen und deren Einsatz reflektieren.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
3-4	<b>Gastronomiemanagement I</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung		Typ	SWS	ECTS-AP			
				BWG	BFG davon FD	PPS	Σ
a)	Sensorik	SE	1		1		1
b)	Getränkemanagement II	SE	1		1		1
c)	Küchenführung III	UE	2		3		3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	sensorische Bildung; Geschmackspräferenzen; sensorische Testverfahren						
b)	Herstellung und Verwendung von Spirituosen						
c)	Besonderheiten der Speisenzubereitung						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können von den physiologischen Grundlagen der Sensorik Möglichkeiten zur Verbesserung der Wahrnehmung und Sensibilität bei Lernenden ableiten.</li> <li>können Lebensmittel sensorisch bewerten und entsprechende Raster analysieren.</li> <li>können verschiedene Testmethoden anwenden und in didaktische Konzepte integrieren.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Herstellungsprozesse von Spirituosen beschreiben.</li> <li>können alkoholische Getränke, insbesondere Spirituosen, fachgerecht einordnen und bewerten.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Critical-Control-Points für Produktionsprozesse festlegen, Grenzwerte definieren und praxisgerechte Monitoring-Pläne erstellen.</li> <li>können unter Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen, ökologischen, ökonomischen, arbeitstechnischen, hygienischen und sicherheitstechnischen Grundsätzen Menüs und Speisenfolgen gestalten und umsetzen.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
3-5	<b>Ernährung des Menschen 3</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Ernährungswissenschaften III	SE	2		2		2
b)	Lebensmittelchemie	SE	1		2		2
c)	Lebensmitteltechnologie I	SE	1		1		1
<b>Lerninhalte</b>							
a)	ernährungsphysiologische Regulationsmechanismen; Ernährungskonzepte für geistige und körperliche Leistungsfähigkeit; Nahrungsergänzungsmittel; Ernährungsempfehlungen bei unterschiedlichen Arbeitsbedingungen						
b)	Lebensmittelinhaltsstoffe und deren Biochemie; Isolierung und Synthese von organischen Verbindungen; Biomoleküle						
c)	Technologie pflanzlicher und tierischer Lebensmittel						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können die biochemischen und physiologischen Regulationsmechanismen von Nahrungsaufnahme und Wasserhaushalt beschreiben und die Verdauungsphysiologie und Stoffwechselforgänge erklären.</li> <li>• können fachlich fundierte Ernährungsempfehlungen für die neurologische und physiologische Gewährleistung der Leistungsfähigkeit theoriegeleitet darstellen.</li> <li>• können die wesentlichen Konzepte zur bedarfsgerechten Versorgung mit Nährstoffen analysieren und didaktisch reduzieren.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können den Aufbau zentraler Moleküle und Makromoleküle in Lebensmitteln sowie die Bedeutung der einzelnen Inhaltsstoffe für das Produkt und die Konsumierenden beschreiben.</li> <li>• können verschiedene chemische und biochemische Reaktionen im Rahmen von Verarbeitungsprozessen sowie im menschlichen Organismus erklären.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können die Zusammensetzung, botanische Herkunft, Verarbeitungsmethoden und küchenpraktische Bedeutung von Lebensmitteln beschreiben.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
3-6	<b>Ernährung, Verpflegung und Arbeit</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Arbeitswissenschaften und Ergonomie	VO	1		1		1
b)	Ernährung ausgewählter Personengruppen	UE	1		1		1
c)	Großküchenmanagement I	UE	2		3		3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Definition und Aspekte von Arbeit; Arbeitsplatzgestaltung; Arbeitssicherheit; Arbeitsmotivation						
b)	Ernährung in unterschiedlichen Lebensphasen; fachspezifische Empfehlungen						
c)	Lebensmittelverarbeitung in der Großküche						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Arbeitsplätze hinsichtlich kognitiver, physiologischer, anthropometrischer und sicherheitstechnischer Aspekte ergonomisch gestalten und bewerten.</li> <li>können den Einfluss arbeits- und organisationspsychologischer sowie soziotechnischer Aspekte analysieren und bewerten und auf deren Basis arbeitsbezogene Prozesse effizient sowie menschengerecht gestalten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können fachlich fundierte Ernährungsempfehlungen unterschiedlicher Zielgruppen theoriegeleitet darstellen.</li> <li>können die wesentlichen Konzepte zur bedarfsgerechten Versorgung mit Nährstoffen analysieren und praxistauglich zusammenstellen.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Anleitungen zur Speisenzubereitung und -ausgabe in der Großküche unter Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen, ökologischen, ökonomischen, arbeitstechnischen, hygienischen und sicherheitstechnischen Grundsätzen in verschiedenen Settings selbstständig umsetzen.</li> </ul>						



## Semester 4

Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
4-1	<b>Pädagogische Handlungsräume in der Berufsbildung</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Gemeinsam Schule gestalten und entwickeln	VO	1	1	-----		1
b)	Sprachliche Bildung und Leseförderung	SE	2	2	----- 1 ----- 1		3
c)	Pädagogische Herausforderungen in der Berufsbildung	UE	1	1	-----		1
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Qualitätsmanagement an Schulen, Trias von inklusiver schulischer Organisations-, Unterrichts- und Personalentwicklung sowie die Rolle der Lehrperson in der Schulentwicklung; Zusammenhang von Organisationskultur und Unterrichtsqualität						
b)	Linguistik: Sprachbiografie, Erstsprache, Bildungssprache; DaZ: Korrekturverhalten; Lesekompetenzmodelle; Sprach- und Leseförderung inkl. digital gestützter Methoden; sprachsensibler Fachunterricht						
c)	Fallarbeit aus der studentischen Unterrichtspraxis zu heterogenen Lernvoraussetzungen; Einbindung von Unterstützungsnetzwerken; Entwicklung individueller Förderkonzepte						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können das derzeit geltende Qualitätsmanagementsystem beschreiben und inklusive schulische Qualitätsentwicklung als kontinuierlichen Prozess darstellen.</li> <li>können Bedingungen demokratischer Steuerung erläutern und aktuelle Methoden zur Bestimmung von Unterrichtsqualität anwenden sowie Strategien der inklusiven Unterrichts- und Schulentwicklung ableiten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können ihre eigene Sprachbiografie im pädagogischen Kontext reflektieren und auf die Bedeutung der Förderung der Erstsprache Bezug nehmen.</li> <li>können Modelle der Lesekompetenz erläutern, zur Diagnose individueller Leseleistungen anwenden und empirisch fundierte Maßnahmen zur Förderung von Lesekompetenz, Bildungssprache und DaZ – auch durch digital gestützte Methoden – entwickeln.</li> <li>können Bildungssprache und DaZ gezielt fördern und Prinzipien des sprachsensiblen Fachunterrichts in die Planung, Gestaltung und Reflexion von Lehr- und Lernprozessen integrieren sowie Sprach- und Lesefördermaßnahmen mit digitalen Tools bedarfsorientiert optimieren.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können spezifische pädagogische Herausforderungen anhand von Fallbeispielen systematisch analysieren und reflektieren.</li> <li>können geeignete Unterstützungsnetzwerke auswählen, einbinden und auf den individuellen Förderbedarf abgestimmte Förderkonzepte und Strategien zur Prävention/Intervention bei Diskriminierung entwickeln.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
4-2	<b>Leistung feststellen und beurteilen</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Leistungsfeststellung, -beurteilung und -evaluation	SE	1		2		2
b)	Angewandtes Schulrecht	SE	1		1		1
c)	Leistungsbewertung und Feedbackkultur im Fokus	UE	2		2 2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	kompetenzorientierte und diversitätssensible Leistungsfeststellung und -beurteilung; analoge und digitale Leistungsdokumentation; Feedbackmethoden im Unterricht; Selbst- und Fremdevaluation						
b)	Schulorganisations- und Schulunterrichtsgesetz mit Fokus auf Leistungsbeurteilung in praktischen und theoretischen Unterrichtsgegenständen						
c)	Leistungsfeststellung, -beurteilung und -evaluation aus fachdidaktischer Perspektive; Leistungsdokumentation; Prüfungsdidaktik; entwicklungsorientierte Rückmeldungen						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können kompetenzorientierte und diversitätssensible Formen der analogen und digitalen Leistungsfeststellung, -beurteilung und -dokumentation beschreiben.</li> <li>können digitale Anwendungen und Feedbackmethoden für Leistungsbeurteilungen sowie für Selbst- und Fremdevaluation analysieren und bewerten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können die Leistungsbeurteilungsverordnung sowie relevante Bestimmungen aus dem Schulorganisationsgesetz und dem Schulunterrichtsgesetz interpretieren.</li> <li>können schulrechtliche Vorgaben zur Leistungsfeststellung analysieren und daraus nachvollziehbare und gesetzeskonforme Beurteilungskriterien für den Unterricht ableiten.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können lernergebnisorientierte Prüfungsmodalitäten und -formate konzipieren und kompetenzorientierte Prüfungsfragen und -aufgaben erstellen.</li> <li>können Lernprozesse im Hinblick auf Leistungsfeststellung, Beurteilung und Feedback konzeptionell vorbereiten und Rückmeldungen geben.</li> <li>können Lehr- und Leistungsbeurteilungskonzepte analysieren und prüfungsdidaktische Konzepte im berufsbildenden Fachunterricht erstellen.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
4-3	<b>Berufsfeldbezogen forschen</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Wissenschaftliches Arbeiten	SE	1		1 1	1	2
b)	Bildungslaboratorium	UE	2	1	1 1	1	3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Konzeption von Qualifikationsarbeiten, Entwicklung von Fragestellungen, Planung systematischer Datenerhebungen und -auswertung						
b)	Angeleitete Konzeption, Durchführung und Präsentation eines (kooperativen) Forschungsprojekts						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Themenstellungen für Qualifikationsarbeiten entwickeln, Forschungsfragen formulieren und ein Konzept unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Standards erstellen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können in einem angeleiteten Forschungsprozess ein berufsfeldbezogenes Forschungsthema mit dazugehörigen Forschungsfragen erarbeiten und im Rahmen eines Forschungsprojekts bearbeiten.</li> <li>können empirische Daten systematisch erheben, aufbereiten und mit geeigneten Methoden analysieren.</li> <li>können empirische Forschungsergebnisse im Kontext wissenschaftlicher Literatur diskutieren und Schlussfolgerungen ziehen.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
4-4	<b>Theorie-Praxis-Transfer 3</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Lernwirksamkeit im Fokus	SE	1		2 ----- 2		2
b)	Theoriegeleitete Unterrichtspraxis IV	UE	2		1 ----- 1	2	3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Modelle, Konzepte und Befunde der Unterrichtsforschung zu wirksamen Lehr- und Lernprozessen; didaktisch-methodische Gestaltung lernwirksamer Lehr- und Lern-Settings; Evaluation von Lernprozessen						
b)	Unterrichtsbeobachtung, -planung, -durchführung, -analyse, -evaluierung und -reflexion unter Einbeziehung der Bildungs- und Fachwissenschaften in einem ausgewählten Unterrichtsfach im Fachbereich an berufsbildenden Schulen; Classroom-Management in der Unterrichtspraxis						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können ausgewählte Modelle, Konzepte und Befunde der Unterrichtsforschung zu wirksamen Lehr- und Lernprozessen analysieren, deren Bedeutung für die Unterrichtsgestaltung bewerten und Ansätze zur Weiterentwicklung eigener Lehrpraxis ableiten.</li> <li>können Lehr- und Lernkonzepte im Fokus der Lernwirksamkeit im Fachbereich analysieren und Optimierungsvorschläge erstellen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Lehr- und Lernprozesse theoriegeleitet im Rahmen handlungsorientierter Unterrichtskonzepte planen, durchführen, analysieren, kriteriengeleitet evaluieren und reflektieren.</li> <li>können die Relevanz von Lehr- und Lernprozessen für den berufsbildenden Unterricht im Kontext der jeweiligen Bezugswissenschaft beurteilen und daraus Handlungsmöglichkeiten ableiten.</li> <li>können das Classroom-Management in ihrem Fachbereich analysieren und bewerten sowie daraus Handlungsmöglichkeiten für die Gestaltung eines lernförderlichen Klimas ableiten.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
4-5	<b>Gastronomiemanagement 2</b>	Pflicht	5	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung		Typ	SWS	ECTS-AP			
				BWG	BFG davon FD	PPS	Σ
a)	Küchenmanagement I	UE	2		2		2
b)	Restaurantmanagement I	UE	1		1		1
c)	Großküchenmanagement II	UE	2		2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Speisenzubereitung in der Restaurantküche						
b)	Arbeiten am Tisch des Gastes						
c)	Speisenzubereitung in der Betriebsküche						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Menüs unter Berücksichtigung des vorgegebenen Materialeinsatzes erstellen und diese von der Planung in die Praxis umsetzen.</li> <li>können relevante Arbeitstechniken demonstrieren und ihre Vorgangsweise mit ihrem lebensmittelkundlichen Wissen begründen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können ihr praktisches und theoretisches Wissen im Servicemanagement im Rahmen der Arbeiten am Tisch des Gastes einsetzen.</li> <li>können praxismgerechte Ablauflisten für verschiedene Servicetechniken unter Berücksichtigung modellhafter Personalressourcen und Restaurantkategorien erstellen, umsetzen und reflektieren.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Arbeitsanalysen erstellen und daraus Ablauflisten ableiten, Geräte in Funktionsräumen erfassen und darauf basierend Arbeitstechniken anwenden.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
4-6	<b>Perspektiven auf Ernährung</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Ernährungsökologie I	VO	1		2		2
b)	Ernährungs- und Verbraucher:innenbildung	SE	2		2		2
c)	Ernährungspsychologie	SE	1		1		1
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Konzepte der Bildung zur nachhaltigen Entwicklung; Dimensionen und Grundsätze der Ernährungsökologie; Zusammenhänge und Auswirkungen des Ernährungs- und Gesundheitsverhaltens; erfahrungsbasierte Lernansätze und nachhaltige Ernährungssysteme						
b)	Food Literacy; Consumer Citizenship; Marketing im Ernährungs- und Lebensmittelbereich; Konsument:innenschutz; verbrauchergerechte Informationsquellen; Food-Literacy-Kompetenzen entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Samen bis zum Teller						
c)	Ernährungsbiografie; Ernährungsverhalten; Maßnahmen und Handlungsfelder in der Suchtprävention						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können die Mensch-Umwelt-Beziehung erörtern, indem sie komplexe Wirkungsgefüge systemisch darstellen und ihre Argumentation schlüssig durch relevante Daten und Fakten belegen.</li> <li>können nachhaltige Ernährungssysteme und erfahrungsbasierte Lernansätze im Kontext der Bildung für nachhaltige Entwicklung theoretisch einordnen, deren Beitrag zu nachhaltiger Ernährung analysieren und mit zentralen wissenschaftlichen Konzepten begründen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können ausgewählte Beispiele von Food-Literacy-Konzepten auf Basis wissenschaftlicher Leitlinien und Empfehlungen analysieren und diskutieren.</li> <li>können Instrumente des Konsumentenschutzes sowie verbrauchergerechte Informationsquellen gezielt nutzen, um komplexe Produktinformationen zu verifizieren.</li> <li>können die Stufen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette (vom Saatgut bis zur Entsorgung) hinsichtlich ökologischer und sozialer Auswirkungen beurteilen und daraus fundierte Handlungsoptionen im Sinne einer umfassenden Food Literacy für den Alltag ableiten.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können die psychologischen Determinanten des Ernährungsverhaltens beschreiben und die Pathogenese von Essstörungen und Suchtverhalten darlegen.</li> <li>können ihre eigene Ernährungsbiografie reflektieren und Schlussfolgerungen ziehen.</li> </ul>						



## Semester 5

Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
5-1	<b>Gesellschaftliche Aspekte der Berufsbildung</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Sozialisation und Lebenswelten Jugendlicher	VO	1	1	-----		1
b)	Gesellschaftliche Transformation	SE	2	2	----- 1		3
c)	Gesundheitsförderung	SE	1		----- 1		1
<b>Lerninhalte</b>							
a)	psychosoziale Entwicklung und Lebensrealitäten Jugendlicher; Entwicklungsaufgaben im Jugendalter; soziale Ungleichheit Jugendlicher						
b)	soziologische Modelle gesellschaftlicher Differenzierung und Transformation; Bedeutung für die berufliche Bildung; gesellschaftliche Megatrends; KI als Werkzeug und Reflexionsgegenstand unter medienethischen, gesellschaftlichen und fachbezogenen Aspekten						
c)	Begriffe und Konzepte der Gesundheitsförderung und Prävention; Gesundheitsförderung im Setting Schule; Lehrer:innengesundheit, Mental Health						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können zentrale Aspekte der psychosozialen Entwicklung im Jugendalter erläutern und in Bezug auf typische Entwicklungsaufgaben einordnen.</li> <li>können die Lebenswelten von Jugendlichen analysieren und deren Bedeutung für Bildungsprozesse nachvollziehen.</li> <li>können soziale Ungleichheit im Jugendalter als Einflussfaktor auf Lebensrealitäten und Bildungsprozesse beschreiben und reflektieren.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können soziologische Modelle gesellschaftlicher Differenzierung und Transformation erläutern und deren Bedeutung für die Analyse und Gestaltung beruflicher Bildungsprozesse reflektieren.</li> <li>können gesellschaftliche Megatrends benennen, deren Auswirkungen auf Bildung und Arbeitswelt analysieren und diese im Kontext gesellschaftlicher Transformation und Partizipation reflektieren sowie daraus Erfordernisse für die Weiterentwicklung schulischer und beruflicher Bildungsprozesse ableiten.</li> <li>können KI-Anwendungen im Kontext gesellschaftlicher Transformationen analysieren, als Werkzeug zur Informationsverarbeitung einsetzen und deren Auswirkungen unter medienethischen, gesellschaftlichen und fachbezogenen Aspekten kritisch reflektieren.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Maßnahmen zur Gesundheitsförderung in verschiedenen Lebensrealitäten beschreiben und reflektiert darstellen.</li> <li>können Möglichkeiten und Grenzen der Gesundheitsförderung und -prävention benennen und gesundheitsfördernde Konzepte für Schulen theoriegeleitet entwickeln.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
5-2	<b>Rechtliche und unternehmerische Aspekte der Berufsbildung</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
Für die Teilnahme an der Lehrveranstaltung 5-2b ist die positiv abgeschlossene Lehrveranstaltung 4-2b Voraussetzung.							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Entrepreneurship Education [dt./engl.]	SE	2		3		3
b)	Schulrecht in der Berufsbildung	SE	1		2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Begriffe, Theorien und Kompetenzmodelle der Entrepreneurship Education im Kontext globalisierter Arbeitswelten; Analyse lernwirksamer Unterrichtskonzepte der Entrepreneurship Education; didaktisch begründeter Transfer in eigene Unterrichtskonzepte						
b)	schulrechtliche Fragestellungen und Fallbeispiele aus der Berufsbildung; rechtliche Aspekte der Zusammenarbeit mit Erziehungsberechtigten, Ausbildungs- oder Praktikumsbetrieben						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können zentrale Begriffe, Theorien und Kompetenzmodelle der Entrepreneurship Education analysieren und im Kontext globalisierter Arbeitswelten kritisch einordnen.</li> <li>können internationale Ansätze der Entrepreneurship Education vergleichen und im Hinblick auf gesellschaftliche, kulturelle und ökonomische Rahmenbedingungen kritisch reflektieren.</li> <li>können Unterrichtskonzepte der Entrepreneurship Education analysieren und bewerten sowie begründete Impulse für das Berufsfeld ableiten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können schulrechtliche Fragestellungen aus der Berufsbildung anhand praxisnaher Fallbeispiele analysieren und rechtlich fundierte Lösungen ableiten.</li> <li>können rechtliche Grundlagen der Zusammenarbeit mit Erziehungsberechtigten, Ausbildungs- bzw. Praktikumsbetrieben beschreiben und kritische Aspekte benennen.</li> <li>können haftungsrechtliche Fragen im schul- und dienstrechtlichen Kontext beantworten.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
5-3	<b>Theorie-Praxis-Transfer 4</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Zukunftsthemen im Fokus	SE	1		2 2		2
b)	Theoriegeleitete Unterrichtspraxis V	UE	3		1 1	2	3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	gesellschaftliche, technologische und fachdidaktische Trends sowie innovative Entwicklungen im Bildungsbereich						
b)	Unterrichtsbeobachtung, -planung, -durchführung, -analyse, -evaluierung und -reflexion unter Einbeziehung der Bildungs- und Fachwissenschaften in einem ausgewählten Unterrichtsfach im Fachbereich an berufsbildenden Schulen; kompetenzorientierte Leistungsbewertung und lernförderliches Feedback in der Unterrichtspraxis						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können gesellschaftliche, technologische und fachdidaktische Trends sowie innovative Entwicklungen im Bildungsbereich analysieren und deren Bedeutung für die Unterrichtsgestaltung reflektieren.</li> <li>können auf Basis aktueller Trends und Innovationen zukunftsorientierte Lehr- und Lernsettings entwickeln und begründet in eigene Unterrichtskonzepte integrieren.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können theoriegeleitet handlungsorientierte Lehr- und Lernprozesse im Hinblick auf ihre Lernwirksamkeit planen, durchführen, analysieren, evaluieren und reflektieren.</li> <li>können die Relevanz von Lehr- und Lernprozessen für den berufsbildenden Unterricht im Kontext der jeweiligen Bezugswissenschaft professionell beurteilen und qualitätsbezogene Handlungsmöglichkeiten zur Weiterentwicklung des inklusiven Unterrichts ableiten.</li> <li>können kompetenzorientierte Leistungsbewertungen zur differenzierten und lernförderlichen Beurteilung konzipieren, deren Bedeutung für die individuelle Lernentwicklung reflektieren und lernförderliches Feedback situationsadäquat planen.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
5-4	<b>Gastronomiemanagement 3</b>	Pflicht	5	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Küchenmanagement II	UE	2		2		2
b)	Restaurantmanagement II	UE	1		1		1
c)	Zielgruppenorientierte Kochwerkstatt	UE	1		2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Professionalisierung im Küchenmanagement						
b)	Professionalisierung im Servicemanagement im Spiegel aktueller fachwissenschaftlicher Entwicklungen						
c)	zielgruppenorientierte Ernährung						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Eigenkontrollsysteme auf Rechtskonformität prüfen, Korrekturmaßnahmen steuern und die HACCP-Dokumentation fachgerecht validieren.</li> <li>können nach kreativen, zeitgemäßen, saisonalen und ernährungsphysiologischen Grundsätzen entsprechende Speisefolgen zusammenstellen.</li> <li>können diese Speisefolgen in fachlich korrekter, zeiteffizienter und bestmöglicher Organisation umsetzen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können ihr handlungspraktisches Wissen und Können im Bereich Service auf Basis fachwissenschaftlicher Erkenntnisse sowie berufspraktischer Erfahrungen gezielt weiterentwickeln, situationsgerecht anwenden und reflektieren.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Speisen aufgrund zielgruppenspezifischer Aspekte weiterentwickeln, beurteilen, zubereiten und evaluieren.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
5-5	<b>Ernährung des Menschen 4</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Ernährungssoziologie	SE	1		2		2
b)	Lebensmitteltechnologie II	SE	2		2		2
c)	Biochemie	SE	1		1		1
<b>Lerninhalte</b>							
a)	soziologische und ökonomische Perspektiven auf Ernährung; Machtverhältnisse in Ernährungssystemen; ernährungspolitische Dimensionen; Welternährung						
b)	funktionelle Lebensmittel; Genussmittelproduktion; gentechnisch veränderte Lebensmittel						
c)	grundlegende Prinzipien des Stoffwechsels und der Enzymatik; Vergleich verschiedener Stoffwechselwege und Möglichkeiten der Regulation						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können die zentralen Theorien und Forschungsperspektiven der Ernährungssoziologie beschreiben.</li> <li>können die Bedeutung von sozioökonomischen Status, Geschlecht, Ethnizität und Alter für Ernährungsgewohnheiten erkennen sowie Strukturen und Machtverhältnisse in globalen Ernährungssystemen benennen.</li> <li>können ernährungssoziologische Ansätze einordnen und deren Relevanz für pädagogische Kontexte ableiten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können die Herstellung funktioneller Nahrungsmittelgruppen und Genussmittel beschreiben.</li> <li>können deren Zusammensetzung, Herkunft, Verarbeitungsmethoden und küchenpraktische Bedeutung beschreiben.</li> <li>können die Herstellung und den Einsatz gentechnisch veränderter Lebensmittel erörtern.</li> </ul>						
c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können grundlegende metabolische und biochemische Prozesse sowie Aufbau, Wirkung und Bedeutung von Enzymen für diese Prozesse beschreiben.</li> <li>können theoriegeleitet einfache Modelleexperimente interpretieren.</li> <li>können die Bedeutung verschiedener Stoffwechselwege beschreiben und die Zusammenhänge zwischen Lebensvorgängen und bedarfsgerechter Zufuhr erörtern.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
5-6	<b>Ernährung und Gesundheit</b>	Pflicht	4	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Ernährungsökologie II	SE	2		3		3
b)	Public Health	SE	2		2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	globale Nachhaltigkeitsagenden und -ziele; globale und regionale Herausforderungen und Lösungsmöglichkeiten; Grundsätze nachhaltiger Ernährung in Theorie und Praxis – vom Samen auf den Teller, vom (Schul-)Garten in die Küche						
b)	Geschichte der Public Health; Public-Health-Action-Cycle; Umwelt in Bezug auf Public Health; Public-Health-Ethik; Gesundheit der Kinder und Jugendlichen; Gesundheitskompetenz; globale Gesundheit						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können fach einschlägige nationale und internationale Publikationen analysieren und die Inhalte für den Einsatz in pädagogischen Berufsfeldern zielgruppen- und situationsadäquat aufbereiten.</li> <li>• können ökologische und gesundheitliche Auswirkungen von Ernährungssystemen bewerten und das Setting Lerngarten als Erfahrungsraum für gartenbasiertes Lernen konzeptionell planen und didaktisch gestalten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können grundlegende Elemente der Gesundheitsförderung beschreiben.</li> <li>• können Präventionsmaßnahmen darstellen und gesundheitspolitische Systeme erläutern.</li> </ul>						



## Semester 6

Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
6-1	<b>Öffentlichkeitsarbeit in Bildungseinrichtungen</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Schulische Öffentlichkeitsarbeit	SE	1		2 2		2
b)	Kreative Medienarbeit im Fokus [dt./engl.]	UE	2		3 3		3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Theorie und Praxis der schulischen Öffentlichkeitsarbeit; schulisches Marketing und Veranstaltungsmanagement; strategische Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit in Bildungseinrichtungen; Öffentlichkeitsarbeit im Kontext von Qualitätsentwicklung; Kooperationen zwischen Bildungseinrichtungen und Wirtschaft						
b)	Medienproduktion, Eventgestaltung und (Online-)Moderation für die schulische Öffentlichkeitsarbeit, multimediale Gestaltungstechniken; Social Media und digitale Kommunikation für Bildungseinrichtungen						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können schulische Öffentlichkeitsarbeit im Kontext von Bildungsmarketing und Qualitätsentwicklung analysieren und deren Funktionen sowie Rahmenbedingungen fachlich einordnen.</li> <li>• können Strategien und Trends der internen und externen schulischen Kommunikation theoriegeleitet reflektieren und deren Bedeutung für schulische Praxis beurteilen.</li> <li>• können Marketingansätze im Bildungskontext beschreiben, ausgewählte Marketingformate im Bildungsbereich analysieren und Möglichkeiten sowie Grenzen von Kooperationen zwischen Bildungseinrichtungen und Wirtschaft darstellen.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können multimediale Formate für die schulische Öffentlichkeitsarbeit zielgruppenorientiert und fachlich fundiert planen und gestalten.</li> <li>• können schulische Veranstaltungen medial begleiten und eingesetzte Medienformate fachlich reflektieren.</li> <li>• können digitale Kommunikationsformate für Bildungseinrichtungen exemplarisch entwickeln und deren Gestaltung unter Berücksichtigung grundlegender kommunikationswissenschaftlicher Konzepte beurteilen.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
6-2	Bachelorarbeit	Pflicht		5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
Positiv abgeschlossene Lehrveranstaltung 4-3 a)							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Bachelorarbeit		1	4 2		5	
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Konzeption und Erstellung der Bachelorarbeit						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können eigenständig eine Fragestellung aus dem Fachbereich formulieren.</li> <li>können wissenschaftliche und evidenzbasierte Kriterien bei der Bearbeitung von Fragestellungen aus dem Fachbereich anwenden.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
6-3	<b>Kooperative Lernszenarien</b>	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Kreative Denkstrategien im Fokus	SE	1		2 2		2
b)	Co-kreatives Arbeiten in der Unterrichtspraxis	UE	2		1 1	2	3
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Theorien und Modelle kreativen Denkens; kreative Problemlösungsstrategien und Innovationstechniken; Analyse komplexer Problemstellungen und Entwicklung von Co-Kreativität in Kontexten gesellschaftlicher Transformation und nachhaltiger Entwicklung						
b)	Planung, Durchführung und Reflexion co-kreativer Lernformate in beruflichen Bildungssettings; Gestaltung lernförderlicher Rahmenbedingungen für co-kreatives Arbeiten						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Theorien und Modelle kreativen Denkens analysieren und auf deren Potenziale für fachbezogene Problemlösungen hin bewerten.</li> <li>können kreative Problemlösungsstrategien und Innovationstechniken in schulischen Kulturprozessen theoriegeleitet untersuchen und Ansätze zu deren Weiterentwicklung diskutieren.</li> <li>können die Bedeutung von Co-Kreativität als zentrale Kompetenz in der Entwicklung zukunftsorientierter Bildungsformate erläutern.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können co-kreative Lernformate in beruflichen Bildungssettings, einschließlich kooperativer Unterrichtsformen wie Co-Teaching, unter Berücksichtigung demokratischer Prinzipien theoriegeleitet und prozessorientiert konzipieren, erproben bzw. simulieren und reflektieren.</li> <li>können Gruppenprozesse lernförderlich gestalten und kreative Denk- und Handlungsprozesse mit Hilfe fachlich relevanter Techniken und Methoden in die eigene Unterrichtspraxis integrieren.</li> <li>können co-kreative Lernsettings unter Berücksichtigung intersektionaler Perspektiven analysieren und reflektieren, insbesondere im Hinblick auf Partizipation, Machtverhältnisse und Teilhabemöglichkeiten und Motivation von Lernenden.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
6-4	<b>Berufsfeld Schule 3</b>	Pflicht	2	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Professionalisierungspraktikum	SE	1			4	4
b)	Professionelle Lernnetzwerke in der Praxis	UE	1		1		1
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Unterrichtsgestaltung und -analyse; theoriegeleitete Reflexion der eigenen Unterrichtspraxis; Entwicklung von Handlungsstrategien zur Bewältigung praxisrelevanter Anforderungen; Teilhabe am Schulleben; schulische Kultur- und Demokratieprozesse						
b)	Bedeutung und Funktion professioneller Lernnetzwerke im schulischen und berufsbildenden Kontext; Nutzung und aktive Beteiligung an Netzwerken zur Wissensgenerierung und Unterrichtsentwicklung; Reflexion der Netzwerkarbeit in multiprofessionellen Teams						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können eigenverantwortlich und theoriegeleitet Unterricht gestalten und die eigene professionelle Handlungskompetenz weiterentwickeln.</li> <li>• können die eigene Unterrichtspraxis und Teilhabe am Schulleben theoriegeleitet reflektieren, schulische Kultur- und Demokratieprozesse beschreiben und daraus Impulse für die eigene professionelle Weiterentwicklung ableiten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• können professionelle Lernnetzwerke im schulischen und berufsbildenden Kontext identifizieren und ihre Relevanz für die eigene Professionalisierung bewerten.</li> <li>• können den aktuellen Stand ihrer Bachelorarbeit in einem multiprofessionellen Netzwerk präsentieren und reflektieren.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
6-5	<b>Berufsfeld Wirtschaft</b>	Pflicht	1	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Facheinschlägige Berufspraxis	/	/		4		4
b)	Außerschulische Lernorte [dt./engl.]	SE	1		1		1
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Professionalisierung der beruflichen Handlungskompetenz; Reflexion der pädagogisch-didaktischen Relevanz						
b)	Lernortkooperationen auf nationaler und internationaler Ebene, didaktische Planung und Gestaltung von Exkursionen						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können berufsspezifische Tätigkeiten selbstständig ausführen und die eigene berufliche Handlungskompetenz auch im Rahmen internationaler Mobilitätserfahrungen weiterentwickeln.</li> <li>können Erfahrungen aus der facheinschlägigen Berufspraxis im Hinblick auf ihre pädagogisch-didaktische Relevanz reflektieren.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Erkenntnisse aus aufgesuchten Lernorten (national und international) analysieren, auf die eigene Unterrichtstätigkeit übertragen und didaktische Ansätze für eine zielführende Lernortkooperation entwickeln.</li> <li>können unter Berücksichtigung der Leitprinzipien der Global Citizenship Education Exkursionen konzeptionell planen und didaktisch gestalten.</li> </ul>						



Kürzel	Modulbezeichnung	Modulart	SWS	ECTS-AP			
6-6	Trends im Fachbereich	Pflicht	3	5			
<b>Zugangsvoraussetzungen</b>							
keine							
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>							
Bezeichnung	Typ	SWS	ECTS-AP				
			BWG	BFG davon FD	PPS	Σ	
a)	Trends in der Gastronomie	UE	2		3		3
b)	Trends in der Ernährung	SE	1		2		2
<b>Lerninhalte</b>							
a)	Küchenkultur sowie Küchen- und Kochtrends						
b)	Trendforschung; Bewertung von Trends in der Ernährung						
<b>Lernergebnisse</b>							
Die Absolvent:innen des Moduls							
a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Unterrichtseinheiten auf Basis moderner Küchentechniken sowie zeitgemäßer Garverfahren zum Thema interkulturelle Kulinarik eigenständig planen und durchführen.</li> <li>können gastronomische und kulinarische Trends in den Unterricht integrieren und daraus praxisnahe, innovative und didaktisch fundierte Lernkonzepte gestalten.</li> <li>können Kochtrends aus Social Media kritisch analysieren und deren praktische Umsetzung bewerten.</li> </ul>						
b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>können Methoden der Trendforschung beschreiben und auf Ernährungskontexte anwenden.</li> <li>können Trends nach wissenschaftlichen Kriterien beurteilen.</li> <li>können Ernährungstrends systematisch analysieren sowie den Einfluss gesellschaftlicher, ökologischer und ökonomischer Faktoren kritisch reflektieren.</li> </ul>						



## 10 Prüfungs- und Abschlussregelungen

Die nachfolgenden Bestimmungen regeln die Prüfungs- und Abschlussmodalitäten des Bachelorstudiums Sekundarstufe Berufsbildung und legen die Rahmenbedingungen für Leistungsfeststellungen, Abschlussarbeiten, Graduierung sowie das Inkrafttreten des Curriculums verbindlich fest.

### 10.1 Bachelorarbeit

Im Rahmen des Bachelorstudiums Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich *Ernährung* ist eine studienfachübergreifende Bachelorarbeit im Ausmaß von 5 ECTS-AP zu verfassen. Die inhaltlichen und formalen Anforderungen an die Bachelorarbeit sind in der Prüfungsordnung (Punkt 10.2) geregelt.

### 10.2 Prüfungsordnung

Es kommt die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens des Curriculums gültige Prüfungsordnung für Studien der Ausbildung zur Anwendung. Die Prüfungsordnung ist untrennbarer Teil des Curriculums und ist auf der Webseite der PH Tirol abrufbar (<https://ph-tirol.ac.at/pruefungsordnung>).

### 10.3 Abschlussqualifikation

Der akademische Grad ‚Bachelor of Education (BEd)‘ wird verliehen, wenn sämtliche im Curriculum vorgesehenen Lehrveranstaltungen/Module sowie die Bachelorarbeit positiv beurteilt wurden.

### 10.4 Übergangsbestimmungen

- (1) Studierende, die ein Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich *Ernährung* gemäß der Rechtslage vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 begonnen haben, sind gemäß § 82g Abs. 1 Z 1 iVm Abs. 4 HG 2005 idgF berechtigt, dieses Studium nach den Bestimmungen der vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 geltenden Rechtslage innerhalb von zehn Semestern fortzusetzen. Wird das Studium bis zum 30. September 2031 nicht abgeschlossen, sind die Studierenden dem Curriculum für das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich *Ernährung* in der jeweils geltenden Fassung zu unterstellen.
- (2) Studierende, die ein Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich *Ernährung* gemäß der Rechtslage vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 begonnen und die vorgesehene Studiendauer von acht Semestern bereits erreicht oder überschritten haben, sind gemäß § 82g Abs. 1 Z 1 iVm Abs. 4 HG 2005 idgF berechtigt, dieses Studium nach den Bestimmungen der vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 geltenden Rechtslage bis spätestens 30. September 2027 abzuschließen. Wird das Studium bis zum 30. September 2027 nicht abgeschlossen, sind diese Studierenden dem Curriculum für das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung Fachbereich *Ernährung* in der jeweils geltenden Fassung zu unterstellen.
- (3) Prüfungen und Lehrveranstaltungen, die dem bisherigen Curriculum zugeordnet sind, können während der Übergangsfrist weiterhin nach den Bestimmungen des bisherigen Curriculums abgelegt bzw. abgeschlossen werden. Nach Ablauf der geltenden Übergangsfrist sind noch ausstehende Prüfungsleistungen ausschließlich nach den Bestimmungen des vorliegenden Curriculums idgF zu erbringen.
- (4) Ein freiwilliger Übertritt in das vorliegende Curriculum idgF ist auf schriftlichen Antrag der Studierenden möglich. Der Übertritt ist unwiderruflich und erfolgt nach den geltenden Anerkennungsbestimmungen (§ 56 HG 2005 idgF). Bereits positiv absolvierte Lehrveranstaltungen, Module und Prüfungen werden bei einem Übertritt in das vorliegende Curriculum idgF nach den Bestimmungen des § 56 HG 2005 idgF anerkannt. Die Zuordnung zu



Lehrveranstaltungen und Modulen des vorliegenden Curriculums idgF erfolgt auf Grundlage der angestrebten Lernergebnisse, des Umfangs sowie des Qualifikationsniveaus.

- (5) Über Anerkennungen entscheidet das zuständige Organ der Pädagogischen Hochschule Tirol (siehe Punkt 5.8).

#### **10.5 Inkrafttreten**

Das vorliegende Curriculum tritt mit 1. Oktober 2026 in Kraft.



## II Abkürzungsverzeichnis

Abs.: Absatz  
BEd: Bachelor of Education  
BFG: Berufsfachliche Grundlagen  
BGBl.: Bundesgesetzblatt  
BMB: Bundesministerium für Bildung  
BMHS: Berufsbildende mittlere und höhere Schulen  
BNE: Bildung für nachhaltige Entwicklung  
BWG: Bildungswissenschaftliche Grundlagen  
DaZ: Deutsch als Zweitsprache  
dt./engl.: deutsch/englisch  
ECTS-AP: European Credit Transfer System Application Point  
EQR: Europäischer Qualifikationsrahmen  
FB: Fächerbündel  
FD: Fachdidaktik  
HG 2005: Hochschulgesetz 2005  
idgF: in der geltenden Fassung  
iVm: in Verbindung mit  
KI: Künstliche Intelligenz  
LV: Lehrveranstaltung  
LV-Art: Lehrveranstaltungsart  
MEd: Master of Education  
NQR: Nationaler Qualifikationsrahmen  
PH Tirol: Pädagogische Hochschule Tirol  
PPS: Pädagogisch-praktische Studien  
pi: prüfungsimmanent  
npi: nicht prüfungsimmanent  
SDGs: Sustainable Development Goals  
SE: Seminar  
SWS: Semesterwochenstunden  
UE: Übung  
VBG: Vertragsbedienstetengesetz  
VO: Vorlesung  
Z: Ziffer  
Σ: Summe



## 12 Literaturverzeichnis

- AQ Austria – Agentur für Qualitätssicherung und Akkreditierung Austria. (o. J.). *Verfahrensregeln und Kriterien*. <https://www.aq.ac.at/de/verfahren-und-kriterien>
- Baumert, J. & Kunter, M. (2006). Stichwort: Professionelle Kompetenz von Lehrkräften. *Zeitschrift für Erziehungswissenschaft*, 9(4), 469–520.
- BMBWF. (2023). *Berufsbildungsbericht Österreich 2023*. Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung.
- BMB (2025). *Berufsbild für Lehrerinnen und Lehrer*. [https://www.bmb.gv.at/dam/jcr:a9eeaf90-e67a-4a09-a115-b93babcb9f40/berufsbild\\_lehrer\\_in.pdf](https://www.bmb.gv.at/dam/jcr:a9eeaf90-e67a-4a09-a115-b93babcb9f40/berufsbild_lehrer_in.pdf)
- BMEL. (2020). *Ernährungsreport 2020*. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. <https://www.bmleh.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2020.html>
- CEDEFOP. (2022). *Vocational education and training and the green transition*. Publications Office of the European Union.
- CEDEFOP. (2023). *VET and labour market outcomes: Evidence from Europe*. Publications Office of the European Union.
- European Commission. (2020). *Council Recommendation on vocational education and training (VET) for sustainable competitiveness, social fairness and resilience*. Official Journal of the European Union.
- European Commission. (2023). *VET policy developments and priorities in Europe*. Publications Office of the European Union.
- Hattie, J. (2009). *Visible learning: A synthesis of over 800 meta-analyses relating to achievement*. Routledge.
- KMK – Kultusministerkonferenz. (2014). *Standards für die Lehrerbildung: Bildungswissenschaften (Beschluss 2004; aktualisierte Fassung 2014)*.
- KMK. (2017). *Bildung für nachhaltige Entwicklung in der Schule*. Kultusministerkonferenz. <https://www.kmk.org>
- Krathwohl, D. R. (2002). *A Revision of Bloom's Taxonomy: An Overview. Theory Into Practice*, 41(4), 212–218. [https://doi.org/10.1207/s15430421tip4104\\_2](https://doi.org/10.1207/s15430421tip4104_2)
- Neuweg, G.-H. (2021). Reflexivität. Über Wesen, Sinn und Grenzen eines lehrerbildungsdidaktischen Leitbildes. *Zeitschrift für Bildungsforschung*, 11(3), 459–474. <https://doi.org/10.1007/s35834-021-00320-8>
- OECD. (2021). *OECD Skills Outlook 2021: Learning for life*. OECD Publishing.
- OECD. (2023). *Education at a Glance 2023: OECD indicators*. OECD Publishing.
- Statistik Austria. (2023). *Bildung in Zahlen 2023*. Statistik Austria.
- WHO. (2021). *Healthy diet*. World Health Organization. <https://www.who.int>

### **Autor:innennachweis für das vorliegende Curriculum:**

Ingrid Hotarek, Christine Schöpf, Paul Resinger, Mario Vötsch, unter Beratung des Fachkollegiums