

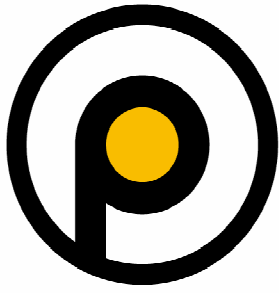


Pädagogische
Hochschule
Steiermark

Mitteilungsblatt
der
Pädagogischen Hochschule Steiermark

Studienjahr 2006/07

1. Juli 2007_4b. Stück



Pädagogische
Hochschule
Steiermark

Verordnung der Studienkommission
der Pädagogischen Hochschule
Steiermark vom 17. April 2007

Gemäß Hochschulgesetz HG 2005
(BGBl. I Nr. 30/2006 vom 13.3.2006) und der Hoch-
schul-Curriculaverordnung 2006 – HCV 2006
(BGBl. II Nr. 495/2006 vom 21.12.2006) wird durch die
Gründungsstudienkommission der

Pädagogischen Hochschule Steiermark

verordnet:

Curriculum für das

„Lehramt für den Fachbereich Ernäh-
rung an berufsbildenden mittleren und
höheren Schulen“

INHALTSVERZEICHNIS

Teil I:	Allgemeine Bestimmungen	3
1. Abschnitt:	Allgemeine Hinweise	3
§ 1	Geltungsbereich	3
§ 2	Begriffsbestimmungen	3
2. Abschnitt:	Studien an der Pädagogischen Hochschule	3
§ 3	Gestaltung der Studien	3
§ 4	Gliederung der Studienabschnitte	3
§ 5	Zulassungsvoraussetzungen	4
Teil II:	Lehrveranstaltungen	5
1. Abschnitt:	Bildungsziele und Inhalte sowie zu erwerbende Kompetenzen	5
§ 6	Allgemeine Bildungsziele	5
2. Abschnitt:	Verpflichtend vorgesehene Lehrveranstaltungen	5
§ 7	Art der Lehrveranstaltungen	5
§ 8	Umfang der verpflichtend vorgesehenen Studienfachbereiche	6
§ 9	Praktika	7
Teil III:	Modularisierung	8
§ 10	Modulübersicht	8
§ 11	Module des 1. Studienabschnittes	9
§ 12	Module des 2. Studienabschnittes	21
Teil IV:	Prüfungsordnung	54
1. Abschnitt:	Allgemeiner Teil	54
§ 13	Informationspflicht	54
§ 14	Bestellungsweise der Prüferinnen und Prüfer sowie Prüfungskommissionen	54
§ 15	Anmeldeerfordernisse	54
§ 16	Beurteilungskriterien	54
§ 17	Ablegung, Beurteilung und Beurkundung von Prüfungen	55
§ 18	Anrechnung von Prüfungsantritten	55
§ 19	Wiederholungen von Prüfungen	55
§ 20	Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Vorlesung und Vorlesung mit Übung	55
§ 21	Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Proseminar, Seminar, Übung und Arbeitsgemeinschaft	56
§ 22	Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Mentorium, Tutorium und Exkursion	56
§ 23	Leistungsbeurteilungen im Studienfachbereich Schulpraktische Studien	56
§ 24	Modulprüfungen	57
§ 25	Bachelorarbeit	57
2. Abschnitt:	Spezieller Teil	57
§ 26	Nähere Bestimmungen über die Bachelorprüfungen	57
§ 27	Abschluss des Studiums	59
Teil V:	Schlussbemerkungen	60
§ 28	In-Kraft-Treten	60

Teil I:
Allgemeine Bestimmungen

1. Abschnitt: Allgemeine Hinweise

§ 1
Geltungsbereich

Diese Verordnung der Studienkommission der Pädagogischen Hochschule Steiermark regelt den Studienbetrieb des Studienganges zur Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen gemäß des Hochschulgesetzes 2005, BGBl. I Nr. 30/2006, im Folgenden kurz: HG 2005 und der Hochschulcurriculaverordnung 2006 – im Folgenden kurz: HCV 2006.

§ 2
Begriffsbestimmungen

Im Anwendungsbereich dieses Curriculums sind gemäß § 2 HCV zu verstehen:

(1) Ein „Lehramt“ ist die mit dem erfolgreichen Abschluss von sechssemestrigen Lehramts-Studiengängen verbundene grundsätzliche Befähigung zur Ausübung des Lehrberufes (im berufsbildenden Schulwesen auch eingeschränkt auf Schularten oder Fachbereiche oder Unterrichtsfächer).

(2) Eine „Lehrbefähigung“ ist

- a. die mit dem entsprechenden Lehramt verbundene Berechtigung zur Ausübung des Lehrberufes in bestimmten Unterrichtsgegenständen an Hauptschulen und an Polytechnischen Schulen sowie
- b. die mit dem entsprechenden Lehramt verbundene Berechtigung zur Ausübung des Lehrberufes in bestimmten Fachgruppen bzw. Fachbereichen an Berufsschulen sowie an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen.

(3) „Bachelor of Education (BEd)“ ist gemäß § 65 Abs. 1 HG 2005 der mit dem erstmaligen erfolgreichen Abschluss eines Lehramtsstudiums zu verleihende akademische Grad.

2. Abschnitt: Studien an der Pädagogischen Hochschule

§ 3
Gestaltung der Studien

(1) Die Studien an der Pädagogischen Hochschule Steiermark orientieren sich gemäß § 40 (1) HG 2005 an der Vielfalt und der Freiheit wissenschaftlich-pädagogischer Theorien, Methoden und Lehrmeinungen. Dies bezieht sich auf die Durchführung von Lehrveranstaltungen im Rahmen der zu erfüllenden Aufgaben und deren inhaltliche und methodische Gestaltung.

§ 4
Gliederung der Studienabschnitte

(1) Die sechssemestrigen Studiengänge umfassen gemäß § 40 (3) HG 2005 einen zweisemestrigen und einen viersemestrigen Studienabschnitt.

(2) Der 1. Studienabschnitt der sechssemestrigen Studiengänge zur Erlangung des Lehramtes für Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen dauert gemäß 15 HCV 2006 zwei Se-

mester und umfasst 60 ECTS-Credits, der 2. Studienabschnitt dauert vier Semester und umfasst 120 ECTS-Credits.

§ 5 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Ergänzend zu den Bestimmungen der §§ 50 und 51 HG 2005 werden folgende Zulassungsvoraussetzungen festgelegt:

Die Zulassungsvoraussetzungen werden nach Veröffentlichung der Verordnung eingefügt.

Optional zusätzliche Voraussetzungen für die Zulassung zu Studiengängen für Lehrämter im Bereich der Berufsbildung ... (gemäß HCV und der Curriculaverordnung – ZULASSUNGSBEDINGUNGEN – müssen formuliert werden)

Besondere Eignung gemäß § 3 Abs. 2 Z 5 HZV (BGBl. II, Nr. 112/2007 vom 15. Mai 2007)

für die Zulassung zu den Studiengängen für Lehrämter im Bereich der Berufsbildung laut Verordnung der Studienkommission vom 25.6.2007

Lehramt für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen

Besondere Eignung	die erfolgreiche Ablegung einer Reife- und Diplomprüfung einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule (siehe Anhang 1)
Alternativen	
Besondere Eignung	die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und eine gleichwertige einschlägige Ausbildung (siehe Anhang 2)
	die erfolgreiche Ablegung einer Berufsreifeprüfung und eine gleichwertige einschlägige Ausbildung (siehe Anhang 2)
	die erfolgreiche Ablegung der Studienberechtigungsprüfung und eine gleichwertige einschlägige Ausbildung (siehe Anhang 2)
	die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und der Abschluss eines Universitäts-, Hochschul- oder Fachhochschulstudiums (oder von Studienabschnitten bzw. Teilstudien), die nach Bildungsinhalt und Bildungsumfang einer einschlägigen Ausbildung zumindest gleichwertig sind.

Anhang 1

Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe ausgenommen die Sonderformen ohne Unterrichtsfächer in den Bereichen Ernährung, Küche und Service

Höhere Lehranstalt für Tourismus ausgenommen die Sonderformen ohne Unterrichtsfächer in den Bereichen Ernährung, Küche und Service

Einschlägige Kollegs ausgenommen die Sonderformen ohne Unterrichtsfächer in den Bereichen Ernährung, Küche und Service

Für Studierende, die ihre Reife- und Diplomprüfung nicht an einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule absolviert haben, kann nach einem Beschluss der Gründungsstudienkommission der Pädagogischen Hochschule Steiermark (Beschluss vom 20. Juni 2007), der Nachweis einer einschlägigen Ausbildung durch den positiven Abschluss des Moduls EP 0-0 bis zum Beginn des 2. Semesters erbracht werden.

Anhang 2

erfolgreicher Abschluss einer Lehre in einem facheinschlägigen Lehrberuf

erfolgreicher Abschluss einer dreijährigen facheinschlägigen berufsbildenden Schule

erfolgreicher Abschluss der Vorprüfung zur Reifeprüfung einer facheinschlägigen berufsbildenden höheren Schule

Teil II: Lehrveranstaltungen

1. Abschnitt: **Bildungsziele und Inhalte sowie zu erwerbende Kompetenzen**

§ 6 Allgemeine Bildungsziele

(1) Die Studien im Sinne HG 2005 sind gemäß § 4 (1) HCV 2006 unter Beachtung der Aufgaben, der leitenden Grundsätze und der Kooperationsverpflichtung gemäß den §§ 8 bis 10 HG 2005 so gestaltet, dass sie zu berufsbezogenen Kompetenzen führen und das grundlegende Berufswissen dem jeweiligen Stand der Wissenschaft entspricht. Für Studien, die zu einem Lehramt führen, ist insbesondere auf die Lehrpläne der jeweiligen Schulart Bedacht zu nehmen.

(2) Die Studien sind gemäß § 4 (2) HCV 2006 unter Beachtung der gesellschaftlichen, pädagogischen, wirtschaftlichen, technologischen und bildungspolitischen Entwicklungen als wissenschaftlich fundierte und berufsfeldbezogene Hochschulbildung gestaltet, wobei auf Anforderungen, wie insbesondere lebensbegleitendes Lernen, lebende Fremdsprachen, Deutsch als Zweitsprache, Medienpädagogik, Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnologien, Herstellung internationaler, europäischer und interkultureller Bezüge, Integration von Menschen mit Behinderungen sowie (Hoch)Begabtenförderung Bedacht genommen wird.

(3) Gemäß Leitbild der Pädagogischen Hochschule Steiermark fördert sie ein von Selbstverantwortung geprägtes, kritisches, reflexives und von hoher fachlicher und sozialer Kompetenz bestimmtes Denken und Handeln der Studierenden basierend auf ethischen Grundsätzen. Sie garantiert durch ihre Nähe zur Schule eine praxisrelevante Aus-, Fort- und Weiterbildung. Ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Partizipation und Mitverantwortung von Lehrenden und Lernenden ist das zentrale Prinzip für die didaktische Gestaltung der Lehr- und Lernprozesse an der „Pädagogischen Hochschule Steiermark“.

2. Abschnitt: **Verpflichtend vorgesehene Lehrveranstaltungen**

§ 7 Art der Lehrveranstaltungen

Lehrveranstaltungen im Sinne dieses Curriculums sind:

(1) Vorlesungen (VO): Lehrveranstaltungen, bei denen die Wissensvermittlung durch den Vortrag der/des Lehrenden erfolgt.

(2) Vorlesung mit Übung (VU): In diesen Lehrveranstaltungen findet sich der Charakter der Vorlesung (Vortrag) und der Übung (konkrete Aufgabenstellung) in einem effektiven Verhältnis wieder.

(3) Proseminare (PS): Proseminare dienen der Einführung in Teilbereiche eines Studienfaches und seiner Methoden.

(4) Seminare (SE): Seminare dienen der Vertiefung in Teilbereiche eines Studienfaches und seiner Methoden sowie dem Erwerb der Fähigkeit, eigenständig verfasste Gedanken zu präsentieren und zu diskutieren.

(5) Übungen (UE): Dies sind Lehrveranstaltungen, in denen Fertigkeiten, Handlungen und Verhaltensweisen gepaart mit speziellen Informationen bzw. Theorien anhand konkreter Aufgabenstellungen trainiert werden.

(6) Exkursionen (EX): Exkursionen ermöglichen eine praxisbezogene Auseinandersetzung mit den Aspekten des jeweiligen pädagogischen Fachbereichs. Lehrende und Studierende kooperieren in der Vorbereitung, Planung, Durchführung und Auswertung der Lehrveranstaltung.

(7) Arbeitsgemeinschaften (AG): Sie dienen der gemeinsamen Bearbeitung konkreter Fragestellungen, Methoden und Techniken der Forschung sowie der Einführung in die wissenschaftliche Zusammenarbeit in kleinen Gruppen.

(8) Praktika (PK): Praktika werden direkt in externen Einrichtungen durchgeführt. Sie passen inhaltlich zur eigenen Studienrichtung und bauen auf die bisherigen Studieninhalte auf. So soll es den Studierenden möglich sein, die notwendigen praktischen Kenntnisse und Erfahrungen zu sammeln.

(9) Tutorien (TU): Tutorien sind lehrveranstaltungsbegleitende Betreuungen, die von Lehrenden und/oder dazu qualifizierten Studierenden geleitet werden.

(10) Mentoren (ME): Diese Form der lehrveranstaltungsbegleitenden Betreuung dient der Förderung der persönlichen und beruflichen Entwicklung der/des Studierenden durch einen erfahrenen und qualifizierten Kollegen/eine erfahrene und qualifizierte Kollegin des jeweiligen Fachgebietes.

(11) Fernstudienelemente in elektronischer Lernumgebung (EL): Lehrveranstaltungen der Typen Vorlesung, Seminar, Übung, ausgenommen aus dem Studienfachbereich „Schulpraktische Studien“ gemäß § 6 HCV 2006, Arbeitsgemeinschaften und Vorlesung mit Übung können Fernstudienelemente enthalten. Sie dienen der individuellen, zeitlich und örtlich unabhängigen Bearbeitung von Lehrinhalten, die in einer elektronischen Lernumgebung angeboten werden können.

§ 8

Umfang der verpflichtend vorgesehenen Studienfachbereiche

(1) Die Curricula der sechssemestrigen Studiengänge zur Erlangung des Lehramtes für den Fachbereich Ernährung an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen haben gemäß § 17 (1) HCV 2006 Lehrveranstaltungen in den nachstehenden Studienfachbereichen im Ausmaß der zugewiesenen ECTS-Credits vorzusehen:

Verpflichtend vorgesehene Studienfachbereiche für nicht im Dienst stehende Lehrerinnen und Lehrer	Semesterwochenstunden (SWStd)	ECTS-Credits
Humanwissenschaften	28	39
Fachwissenschaften	47	54
Fachdidaktiken	16	26
Schulpraktische Studien	20	33
Ergänzende Studien	14	16
Berufspraxis		3
Bachelorarbeit		9

(2) Aus Aktualitätsgründen können nichtverpflichtend zu inskribierende Lehrveranstaltungen angeboten werden.

§ 9 Praktika

1. Berufspraktikum (24 Wochen Vollbeschäftigung)

Ziel des Berufspraktikums ist die Erlangung von Wirtschafts- und Berufserfahrung als Grundlage für die kompetente Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. Daher hat die Ergänzung und berufspraktische Anwendung der von den Studierenden im Rahmen ihrer Vorbildung und des Studiums an der Pädagogischen Hochschule Steiermark - Berufspädagogisches Institut erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im Mittelpunkt zu stehen.

Das Berufspraktikum ist so anzulegen, dass den Studierenden ein möglichst umfassender Einblick in betriebsrelevante Organisationsstrukturen und Arbeitsabläufe vermittelt wird.

Die Auswahl geeigneter Praxisstellen sowie der Abschluss des erforderlichen Dienstverhältnisses bleibt grundsätzlich den einzelnen Studierenden vorbehalten. Die Hochschul- und Institutsleitung soll jedoch im Rahmen ihrer Möglichkeiten sowie im Zusammenwirken insbesondere mit Schulbehörden und Interessensvertretungen dazu beitragen, dass geeignete Praxisstellen in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen. Ebenso ist den Studierenden die erforderliche Beratung anzubieten.

2. Schulpraktikum (mindestens 45 Unterrichtseinheiten)

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

**Teil III:
Modularisierung**

**§ 10
Modulübersicht**

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
EP 1-1	EP 2-1	EP 3-1	EP 4-1	EP 5-1	EP 6-1
Studieneingangsphase	Lehrer/innenpersönlichkeit und Professionalität	Fachpraktischer Unterricht I	Fachpraktischer Unterricht II	Leistungsbeurteilung und Evaluation	a) Persönlichkeitsentwicklung im beruflichen Kontext b) Alternative Ansätze c) Lerntechniken
EP 1-2	EP 2-2	EP 3-2	EP 4-2	EP 5-2	EP 6-2
Grundlagen und Theorien der Humanwissenschaften	Medien und Methoden in der Berufspädagogik	Fachtheoretischer Unterricht II	Fachtheoretischer Unterricht II	Gesellschaftliche und globale Aspekte der Ernährung	a) Projektunterricht b) Inklusion in der Berufspädagogik c) Krisenmanagement
EP 1-3	EP 2-3	EP 3-3	EP 4-3	EP 5-3	EP 6-3
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufspädagogik	Ernährung definierter Personengruppen	Projekt- und Betriebsmanagement	Erstellung der Bachelorarbeit	Erstellung der Bachelorarbeit Schwerpunktbildung (aktuelle Angebote)
EP 1-4	EP 2-4	EP 3-4	EP 4-4	EP 5-4	EP 6-4
Grundlagen des Tourismus	Ernährung des Menschen I	Ernährung des Menschen II	Ernährung des Menschen III	a) Erwachsenenbildung b) Schulentwicklung und QS c) Berufsbildung	a) Interkulturelle Pädagogik b) Heterogenität c) Soziales Lernen
EP 1-5	EP 2-5	EP 3-5	EP 4-5	EP 5-5	EP 6-5
Naturwissenschaftliche Grundlagen	Küchen- und Restaurantmanagement I	Küchen- und Restaurantmanagement II	Küchen- und Restaurantmanagement III	Professionalität im Fachbereich - Schwerpunkte: a) Ernährungsberatung I b) Bewegung I c) Management im touristischen Bereich I	Professionalität im Fachbereich - Schwerpunkte: a) Ernährungsberatung II b) Bewegung II c) Management im touristischen Bereich II

§ 11 Module des 1. Studienabschnittes

Kurzzeichen: EP 1-1	Modulthema: Studieneingangsphase
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/1. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 1-4	
Bildungsziele: Die Studierenden werden hinsichtlich der organisatorischen Rahmenbedingungen des Studiums informiert, erhalten Informationen zum Studienplan und zu den Studienschwerpunkten der Ernährungspädagogik ... erwerben ein breites Spektrum an Grundlagen- und Orientierungswissen für ihr berufliches Handeln ... reflektieren die Wahl des Studienzweiges	
Bildungsinhalte: Einführung in das Studium: Organisatorische Grundlagen für die Absolvierung des Studiums, allgemeine Fragen der Studieneignung, Studieninhalte, des Studienaufbaus und der Studienanforderungen Humanwissenschaften: Grundsätzliche Vorstellung der Humanwissenschaften mit ihren Teildisziplinen, deren Abhängigkeiten und deren Bedeutung für die Berufspädagogik. Didaktik: Das Lehrer/innenbild aus ganzheitlicher Sicht; Grundlagen der Unterrichtsplanung, Lehrplan Schulrecht: Rechtliche Grundlagen des berufsbildenden Schulwesens (SCHUG, SCHOG), Grundzüge des Dienst- und Besoldungsrechts der Lehrer/innen; Führung von Amtsschriften. Einführung in das Lehrverhalten: Skills für die Anwendung in der pädagogischen Praxis Einführung in die Fachwissenschaften: Strukturelle Übersicht über die einzelnen Disziplinen in den Fachwissenschaften, deren Verknüpfungen und zu erreichende Ziele im Rahmen Ausbildung Präsentation und Rhetorik: Grundlagen erfolgreicher Kommunikation	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse grundlegender Fragestellungen aller Studienfachbereiche, Selbstreflexion und personale Kompetenz als Grundlage für die Studienwahl Fähigkeit zur Erhebung des eigenen Lernprozesses und Bewertung der eigenen Leistungen sowie Ableitung von entwicklungsorientierten Schlussfolgerungen	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
	Einführung in das Studium	VU		1			
HU	Einführung in die Humanwissenschaften	VU	1,00				1,00
SPS	Grundlagen der Didaktik	SE	0,50				1,00
EG	Grundlagen des Schulrechts und der Administration	VO	1,00				1,00
SPS	Einführung in das Lehrverhalten	SE	0,50				0,75
FD	Einführung in die Fachwissenschaften	VU	1,50				1,50
EG	Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege und Rhetorik	ÜE	0,50				0,75
			5	1	60	90	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil

Leistungsnachweise:
gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n):
Deutsch

Kurzzeichen: EP 1-2	Modulthema: Grundlagen und Theorien der Humanwissenschaften
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/1. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Studieneingangsphase	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	
Bildungsziele: Die Studierenden kennen die ausgewählte grundlegende Theorien und Fragestellungen des jeweiligen Faches und können Lösungsmöglichkeiten zu diesen Fragestellungen erläutern ... können zwischen Alltagstheorien und wissenschaftlichen Theorien differenzieren ... können an einfachen Beispielen des jeweiligen Faches das bisher Erlernte in ihren Berufsalltag transferieren	
Bildungsinhalte: Erziehungswissenschaft: Theorien der Erziehung und Bildung; Entwicklungen und Richtungen der Erziehungswissenschaft; Theoriebildung in der Erziehungswissenschaft Unterrichtswissenschaft: Grundlagen der Unterrichtswissenschaft; exemplarische Fragestellungen im Kontext der Ernährungspädagogik Pädagogische Psychologie: Grundlagen und Theorien der Pädagogischen Psychologie; exemplarische Fragestellungen im Kontext der Ernährungspädagogik Pädagogische Soziologie: Grundlagen der Pädagogischen Soziologie; Soziales Handeln und Soziale Strukturen; Bedeutung der Pädagogischen Soziologie, ausgewählte Fragestellungen und Forschungspraxis Religionspädagogik: Grundlegende Einführung in die Religionspädagogik; biografische Zugänge zum Fach; Bedeutung der Religion für die Menschen und für die Gesellschaft; ausgewählte Fragestellungen	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Erziehungswissenschaftliches, unterrichtswissenschaftliches, psychologisches, soziologisches und religionspädagogisches Grundlagen- und Theoriewissen Kenntnisse ausgewählter grundlegender Fragestellungen des jeweiligen Faches, Verständnis für dessen Bedeutung für die Berufspädagogik und das Studien- und Forschungsangebot an der PH Graz Fähigkeit zur niveaudifferenzierten Anwendung der erworbenen Kenntnisse	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Erziehungswissenschaft	VU	1,50				1,75
HU	Unterrichtswissenschaft	VU	0,50				0,50
HU	Pädagogische Psychologie	VU	1,00				1,25
HU	Pädagogische Soziologie	VU	1,25				1,50
HU	Religionspädagogik	VU	1,00				1,00
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			5,25	0,25	66	84	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofilen
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 1-3	Modulthema: Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/1. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Studieneingangsphase	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 1-4	
Bildungsziele: Die Studierenden verstehen die Bedeutung exakter wissenschaftlicher Forschung, inkl. der Erstellung von Forschungsfragen, Hypothesen und der Operationalisierung des Forschungsprozesses ... kennen wesentliche mathematisch-statistische und methodische Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens inkl. des Umgangs mit wissenschaftlicher Literaturbearbeitung und -recherche ... lernen an praktischen Beispielen einen einfachen Forschungsprozess ... beherrschen die Handhabung und den praktischen Einsatz von audiovisuellen Medien und Einrichtungen	
Bildungsinhalte: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten: Grundlagen der wissenschaftlichen Lektüre; Hilfsmittel und Methoden des Umgangs mit wissenschaftlicher Literatur; Literaturrecherche und -bearbeitung, Grundbegriffe der Statistik; Erläuterung des Forschungsprozesses; Hypothesenbildung; quantitative und qualitative Methodenvielfalt; Stichproben; Datenerhebung; Forschungspraxis und Forschungsangebote im Bereich Berufspädagogik an der PH Graz Angewandtes wissenschaftliches Arbeiten: Durchführung eines exemplarischen, einfachen Forschungsprozesses Angewandte Informatik: Grundlegende Anwendung von Software zur Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten und zur Küchenverwaltung, Datenerhebung, Datenverarbeitung und Datenanalyse Unterrichtstechnologie: Kenntnisse und Fertigkeiten beim und Sicherheit im Einsatz von Medien; rechtliche Grundlagen für den Einsatz audiovisueller Medien	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Wissen um die Vielfalt wissenschaftlicher Methoden im Umgang mit wissenschaftlicher Literatur und empirischen Daten und um deren korrekt und angemessenen Einsatz Kenntnis von Methoden der Erstellung berufsfeldbezogener Forschungsfragen, der Auswertung, Interpretation und Präsentation wissenschaftlichen Materials oder empirisch erhobener Daten und um das Ziehen von sachlich korrekten und für die Berufspraxis anwendbaren Schlüssen aus diesem Material Wissen um EDV-gestützte Möglichkeiten wissenschaftlichen Arbeitens, Einsatz adäquater Medien für Produktion und Präsentation	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten	VO	1			1,00
HU	Methoden der wissenschaftlichen Datenerhebung	SE	1	0,25		1,50
FW	Angewandte Informatik	SE	2			2,00
SPS	Unterrichtstechnologie, Präsentationstechniken	UE	1			1,50
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25		
			5	0,50	66	84
					150	6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 1-4	Modulthema: Grundlagen des Tourismus	
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.	
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/1. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt 1. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Studieneingangsphase		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 1-1; EP 1-3		
Bildungsziele: Die Studierenden kennen die Bedeutung des Tourismus, die Struktur und seine wirtschaftliche und volkswirtschaftliche Bedeutung ... können über allgemeine Themen des Tourismus und der Getränk Kunde in englischer Sprache kommunizieren ... wissen über das Getränkesortiment und dessen Verkaufsförderung in der Hotellerie und Gastronomie Bescheid und können Getränkeempfehlungen bilingual (deutsch/englisch) durchführen ... können Kommunikations- und Präsentationstechniken im touristischen Marketing einsetzen		
Bildungsinhalte: Tourismus: Entwicklungsgeschichte des Tourismus. Kulturtourismus und Gesundheitstourismus; Touristisches Marketing, Verkaufsförderung, Marktsegmentierungen im Tourismus, Werthierarchien im Tourismus Englisch als Arbeitssprache: Jobs in tourism, wellness, drinks, reservations and planning tours Getränk Kunde: Herstellung, Zusammensetzung, Einkauf und Lagerung nationaler und internationale Getränke, Sensoriktraining und Kostenberechnung Unterrichtstechnologie: Präsentationstechniken, Materialien und Hilfsmittel für die Medienproduktion Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege und Rhetorikschulung: Sprechtechniken, Körpersprache, Training für Businessfunktionen im Tourismus		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Anwendung von Marketingstrategien in der Tourismuswirtschaft; Erwerb von Sprachkompetenz; Umsetzung touristischer Strategien in das berufliche Umfeld; Anwendung von Businesskompetenzen in der Tourismuswelt; Durchführung kompetenter Getränkeempfehlungen		

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
FW Grundlagen des Tourismus	VO/SE	2				2,25
FW Getränkekunde	SE	2				2,00
EG Englisch als Arbeitssprache	SE	1				0,75
SPS Unterrichtstechnologie	UE	0,50				0,50
EG Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege und Rhetorik	UE	0,50				0,50
	Individuelle Betreuung im Modul		0,25			
		6	0,25	75	75	
				150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch/Englisch

Kurzzeichen: EP 1-5	Modulthema: Naturwissenschaftliche Grundlagen						
Studiengang: Ernährungspädagogik			Modulverantwortliche/r: N.N.				
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/1. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester				
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul			Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt				
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Studieneingangsphase							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Chemie, die ihnen helfen, stoffbezogene Lebensvorgänge, die in späteren Studienabschnitten zu lernen sind, besser zu verstehen ... wissen über die elementaren biologischen Vorgänge im menschlichen Organismus Bescheid und erkennen die "vernetzte Struktur des Bauwerks Mensch" ... kennen die Grundzüge der medizinischen Mikrobiologie und Hygiene und können diese auf praxisbezogene Fragestellungen anwenden und erfassen die Bedeutung der Personalhygiene und Betriebshygiene für die Lebensmittelsicherheit ... vertiefen ihre Kenntnisse über die Mensch-Umwelt-Beziehung im weitesten Sinne und werden mittels Daten, Fakten und Zusammenhänge zu einem komplexen Systemdenken angeregt ... erwerben einen Überblick über das interdisziplinäre Wissensgebiet Arbeitswissenschaft, deren Methoden und Instrumente, lernen die Grundlagen der Arbeitsgestaltung, transferieren diese in Gestaltungsempfehlungen für unterschiedliche Arbeitsprozesse insbesondere im gastronomischen Bereich							
Bildungsinhalte: Grundlagen der Chemie: Atommodelle, Systematik des PSE, Grundtypen der chemischen Bindung, chemische Reaktionen (Säure-Base-Reaktionen, pH-Wert, Oxidation und Reduktion), Grundgerüste der organischen Chemie, Verbindungen mit einfachen funktionellen Gruppen Humanbiologische Grundlagen: Von der Zelle zum Organismus; anatomische und physiologische Grundlagen ausgewählter Organsysteme; Arbeits- und Betriebshygiene: Aufgaben, Arbeitsbereiche und Begriffe der Hygiene, Infektionslehre und Infektionsabwehr, Verhütung und Bekämpfung von Infektionserkrankungen, allgemeine Mikrobiologie, wichtige Infektionserkrankungen des Menschen mit besonderer Berücksichtigung mikrobiell bedingter lebensmittelassoziierter Erkrankungen, Grundlagen der Lebensmittel- und Küchenhygiene Humanökologie: Der Mensch im Ökosystem, demographische Grundlagen, Einfluss des Menschen auf die Biosphäre und seine Folgen, Probleme und Perspektiven der Weltenergiesituation, Landwirtschaft in den Industrieländern, organischer Landbau, Nachhaltigkeit, Ernährungsökologie Arbeitswissenschaften: Der Mensch im Arbeitsprozess, Faktoren der Arbeitsplatzgestaltung, Arbeitspädagogik							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Anwendungs- und Umsetzungskompetenz grundlegender chemischer, biologischer beziehungsweise humanbiologischer Kenntnisse für darauf aufbauende Modulinhalte in höheren Semestern Kompetenz in Hygienefragen zum Schutz der Gesundheit Kenntnisse über elementare Abläufe eines Ökosystems, die problematischen Auswirkungen menschlichen Handelns auf unsere Umwelt sowie über mögliche alternative, faire und nachhaltige Lösungswege und Verständnisentwicklung für die Notwendigkeit einer nachhaltigen Lebensweise und neuen Ethik Entwicklung von Transferfähigkeit durch Zusammenführen der in den einzelnen Teilgebieten erworbenen Kenntnisse zu einem Gesamtkonzept Kenntnisse über Einflüsse und Auswirkungen der Arbeitsmethoden, Motivation und Ergonomie auf die Arbeitsökonomie							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
FW	Grundlagen der Chemie	VO	1	0,25			1
FW	Humanbiologische Grundlagen	VO	1	0,25			1
FW	Arbeits- und Betriebshygiene	VO	1	0,25			1
FW	Humanökologie	VO	1	0,25			1
FW	Arbeitswissenschaft	VU	2				2
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			6	1,25	87	63	
					150		6,0
Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil							

Sprache(n):

Deutsch

Kurzzeichen: EP 2-1	Modulthema: Lehrer/innenpersönlichkeit und Professionalität
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/ 2. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 2-2; EP 2-3	
Bildungsziele: Die Studierenden können professionelles pädagogisches Handeln für die Ernährungspädagogik begründen ... können unterrichtsrelevante Kriterien aufgrund von theoretischen, didaktischen Modellen und Lehrplananalysen ableiten ... können Handlungsrichtlinien für die Erziehung und Bildung von Jugendlichen ableiten ... können Unterrichtsmittel nach mediendidaktischen Kriterien herstellen und einsetzen ... wählen adäquate Methoden zum Aufbau konstruktiver Kommunikation und zielorientierter Gesprächsführung insbesondere für die pädagogische Praxis	
Bildungsinhalte: Pädagogische Psychologie: Persönlichkeitspsychologische Modelle und Bedingungen zur Entwicklung professionellen Handelns im Lehrer/innen-Beruf des Berufsbildenden Schulwesens Erziehungswissenschaft: Bestimmungsgrößen für professionelles Handeln in Erziehungs- und Bildungsprozessen; Erziehungsstile; Wahrnehmung und Verständigung über Erziehungsprobleme Unterrichtswissenschaft: Lehrplantheorien; Lehrplananalyse hinsichtlich des Erziehungs- und Bildungsauftrages; Zusammenhang zwischen Erziehungsstil - Unterrichtsstil; Kriterien für professionelles Handeln Persönlichkeitsbildung: Grundlagen erfolgreicher Kommunikation, Skills für die Anwendung in der pädagogischen Praxis Unterrichtstechnologie: Auditive, visuelle, audiovisuelle Medien und deren Einsatz im Unterricht	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Übertragung von humanwissenschaftlichem Theoriewissen auf unterrichtsrelevante Situationen Professionelles - pädagogisches Handeln in der Ernährungspädagogik Ableitung von Handlungsrichtlinien und deren Einfluss auf die Persönlichkeitsentwicklung von Jugendlichen Handhabung der Medien und Erstellung von Unterrichtsmitteln	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HW	Pädagogische Psychologie	SE	1,00				1,50
HW	Erziehungswissenschaft	SE	1,00				1,50
HW	Unterrichtswissenschaft	SE	1,00				1,50
EG	Persönlichkeitsbildung, Sprachpflege und Rhetorik	UE	0,50				0,50
SPS	Unterrichtstechnologie	UE	1,00				1,00
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,50	0,25	57	93	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 2-2	Modulthema: Medien und Methoden in der Berufspädagogik
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/2. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 2-1; EP 2-5	
Bildungsziele: Die Studierenden ... kennen die Bedeutung und Auswirkungen von Medien und Methoden in der Berufspädagogik ... können Medien und Methoden für unterschiedliche Unterrichtssituationen konzipieren und einsetzen ... berücksichtigen didaktisch – methodische Trends in der beruflichen Bildung ... should become familiar with terms relating to nutrition and methodological insight for teaching this subject	
Bildungsinhalte: Unterrichtswissenschaft: Methoden in der beruflichen Bildung; Didaktische Modelle und Trends in der beruflichen Bildung Didaktik und Mediendidaktik: Mediendidaktische Grundlagen; Aktivierungsmethoden; Methodenspektrum für die Ernährungspädagogik Fachdidaktik: Zielgerichtete Planung, Erprobung und Evaluierung von Methodenkonzeptionen und Medien für den Fachbereich Schulpraktische Übungen: Grundlagen der Unterrichtsvorbereitung, Planung, Durchführung, Beobachtung und Analyse von exemplarisch ausgewählten Unterrichtssequenzen Englisch als Arbeitssprache: Learner types; working with the four skills; teaching methods with examples of nutrition and digestion	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über Auswirkungen von Medien und Methoden in der Berufspädagogik Zielgerichteter Einsatz und Evaluierung von Medien und Methoden in der Berufspädagogik Anwendung von Englisch als Arbeitssprache im Fachbereich Ernährung Reflexion eigener Handlungserfahrungen und angebotener Methodenkonzepte	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HW	Unterrichtswissenschaft	SE	1,00				1,25
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,50				0,75
FD	Fachdidaktik	SE	1,00				2,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,00				1,00
EG	Englisch als Arbeitssprache	SE	1,00				1,00
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,50	0,25	57	93	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch/Englisch

Kurzzeichen: EP 2-3	Modulthema: Persönlichkeitsentwicklung Jugendlicher in der Berufsbildung
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/2. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Grundlagen und Theorien der HUWI	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 2-1	
Bildungsziele: Die Studierenden können psychologisches Handeln erklären, psychologische Bedingungen für Unterricht und Erziehung wissenschaftlich durchleuchten, häufige Problematiken während der Pubertät erkennen und problemadäquat darauf reagieren ... kennen soziologische Charakteristika, die Jugendliche, speziell auch jene im Berufsbildenden Schulwesen, prägen ... kennen und verstehen die Bedeutung, von Werten, Normensystemen sowie religiösen Überzeugungen und religiösen Praktiken für die Menschen unseres Kulturkreises und erkennen ethische Grundregeln in Schule u. Beruf. ... analysieren und beurteilen gesundheitsfördernde Trends unter Berücksichtigung anatomischer und physiologischer Grundlagen	
Bildungsinhalte: Pädagogische Psychologie: Erklärungsmodelle menschlichen Handelns, Persönlichkeitspsychologie, Entwicklungspsychologie der Adoleszenz, häufige Abweichungen und Störungen während Pubertät und Adoleszenz Pädagogische Soziologie: Wertewandel, Sozialisation, abweichendes Verhalten, Soziale Gruppen, Einführung in die Jugendsoziologie, Jugendkulturen, Peer Groups, Jugendtrends Religionspädagogik: Werte und Normen, Brauchtum, religiöse Prägung unserer Gesellschaft (Sonntag, Feste und Feiertage usw.); Ausgewählte ethische Fragen (z. B. Abtreibung, Euthanasie usw.), religiöse Sozialisation und religiöse Biografie Gesundheitserziehung: Gesundheit – ein Begriff, viele Definitionen; Grundbegriffe der Krankheitslehre; Sucht – Suchtprävention, Schwangerschaft – Diagnostik, Verhütung und Geschlechtskrankheiten; Haltung und Bewegung; neue Trends der Gesundheitsförderung	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Psychologisches, soziologisches und ethisch/religiöses Theoriewissen, fachdidaktische Analysen und Transfer in relevante Unterrichtssituationen des berufsbildenden Schulwesens, Bedeutung gesundheitlicher Aspekte im Jugendalter reflektieren und aktiv unterstützen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Pädagogische Psychologie	VO/SE	1,00				1,50
HU	Pädagogische Soziologie	VO/SE	1,00				1,50
HU	Religionspädagogik	VU	1,50				2,00
FW	Gesundheit und Prävention	SE	1,00	0,25			1,00
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,50	0,50	60	90	
					150		6,00

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 2-4	Modulthema: Ernährung des Menschen I
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/2. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 2-5	
Bildungsziele: Die Studierenden kennen die Zusammensetzung des menschlichen Körpers und können Methoden für die Messung der Körperzusammensetzung wiedergeben ... verstehen die Struktur und Funktion der an den Lebensvorgängen beteiligten Stoffe ... können zwischen den für den Organismus essentiellen und nicht essentiellen Nährstoffen unterscheiden, sowie deren ernährungsphysiologische Bedeutung beschreiben ... begreifen biochemische Funktionsabläufe und Wechselwirkungen im menschlichen Organismus ... können das Basiswissen der Ernährung schüleradäquat umsetzen	
Bildungsinhalte: Ernährungswissenschaft: Geschichte der Ernährungswissenschaft, Energiebedarf, Körperzusammensetzung, Anthropometrie, Makronährstoffe: Protein, Kohlenhydrate, Fette (Verdauung, Resorption & ernährungsphysiologische Bedeutung); Selbststudium: Definition fett- & wasserlösliche Vitamine, Funktionen & Mangel von fettlöslichen Vitaminen Biochemie: Biomoleküle (Proteine, Lipide, Kohlenhydrate, Nucleinsäuren), Enzyme und Coenzyme, Stoffwechselwege der Aminosäuren, Glucose, Fettsäuren und Lipide, Energiegewinnung, chemische Grundlagen weiterer Stoffwechselwege (Citratcyclus, Atmungskette), Biosynthesen Fachdidaktik: Naturwissenschaftliche Modelle als Basis für Grundstrukturen der Methodik	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Grundlegende Kenntnisse über die Struktur und Funktion der Biomoleküle sowie Verständnisentwicklung für biochemische Reaktionen beim Ablauf und der Regulation von Stoffwechselfvorgängen im menschlichen Körper Fundiertes fachliches Wissen über die Zusammensetzung des menschlichen Körpers sowie über für den menschlichen Organismus wichtiger Nährstoffe Kenntnisse über die Anwendbarkeit des Basiswissens auf bestimmte Zielgruppen	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS	
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium		
FW	Basiswissen Ernährungswissenschaft	VO	2,00	0,25			2,5
FW	Biochemie	VO	2,00	0,50			2,5
FD	Fachdidaktik	SE	0,75				1,0
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,75	1,00	69	81	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 2-5	Modulthema: Küchen- und Restaurantmanagement I	
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.	
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/2. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 1. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 2-2; EP 2-4		
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben Kenntnisse für die professionelle Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Gerichten unter besonderer Berücksichtigung zeitgemäßer Ernährung sowie ökonomischer, ökologischer und hygienischer Aspekte und setzen eine fachspezifische Software ein ... beherrschen die grundlegenden Techniken des professionellen Speisen- und Getränkeservices der gehobenen Gastronomie ... setzen sich mit den didaktischen Herausforderungen der Fachpraxis auseinander und konzipieren Unterrichtssequenzen ... beobachten und evaluieren Unterrichtssituationen aus der Lehrer/innenperspektive, sind in der Lage Feedback zu geben und anzunehmen		
Bildungsinhalte: Küchen- und Ernährungswirtschaft: Vertiefung und Erweiterung theoretischer und praktischer Grundlagen, Erarbeitung von Variationen, Einsatz fachspezifischer Software zur Planung und Analyse von Rezepturen Servicemanagement: Vertiefung und Erweiterung aller Grundtechniken des zeitgemäßen Speise- und Getränkeservices Fachdidaktik: Konzeption, Erprobung und Bewertung unterschiedlicher methodischer Zugänge für schüler/innenadäquate Vermittlung exemplarisch ausgewählter fachpraktischer Inhalte Schulpraktische Übungen: Reflexion von Unterrichtsverfahren und Interaktion durch Unterrichtsbeobachtung		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse und Umsetzung der theoretischen und praktischen Grundlagen im Bereich der Küchen- und Ernährungswirtschaft Einsatz adäquater Servicetechniken und Beherrschung unterschiedlicher Serviceabläufe Schüleradäquate Konzeption fachpraktischer Unterrichtssequenzen Reflexion exemplarisch ausgewählter Unterrichtssequenzen		

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	UE	3,00	1,00			3
FW	Servicemanagement	SE/ UE	1,00	0,50			1,25
FD	Fachdidaktik	SE	0,75				1,25
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,00	0,25			0,50
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			5,75	2,00	87	63	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

§ 12 Module des 2. Studienabschnittes

Kurzzeichen: EP 3-1	Modulthema: Fachpraktischer Unterricht I	
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.	
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/3. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme: Abgeschlossener 1. Studienabschnitt		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 3-3, EP 3-5		
Bildungsziele: Die Studierenden setzen Erkenntnisse aus den unterschiedlichen Studienfachbereichen in ihrer Unterrichtsführung um ... planen Unterrichtssituationen für die Fachpraxis und führen diese unter besonderer Berücksichtigung experimenteller Konzepte durch ... konstruieren, beschaffen und beurteilen Arbeitsmittel und –behelfe für fachpraktische Bereiche ... üben unter Anleitung fachbezogener Inhalte für ihre eigene Unterrichtstätigkeit		
Bildungsinhalte: Schulpraktische Übungen: Schriftliche Planung, Realisation und Analyse von Unterrichtskonzepten im fachpraktischen Bereich Fachdidaktik: Lehrplaninterpretation hinsichtlich der fachpraktischen Gegenstände im relevanten berufsbildenden mittleren und höheren Schulwesen; schüler/innenadäquate Aufbereitung fachpraktischer Sequenzen; Reflexion der in der Schulpraxis erworbenen Erfahrungen		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Transfer der in den Human- und Fachwissenschaften erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten in Handlungskonzepte		

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	2	0,50			4
FD	Fachdidaktik	SE	1				2
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3	0,75	45	105	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:						
EP 3-2	Fachtheoretischer Unterricht I						
Studiengang:				Modulverantwortliche/r:			
Ernährungspädagogik				N.N.			
Studienjahr/Semester:				Dauer und Häufigkeit des Angebots:			
Laufendes Studienjahr/3.Semester				Jährlich im Wintersemester			
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):				Niveaustufe (Studienabschnitt):			
Pflichtmodul				2. Studienabschnitt			
Voraussetzungen für die Teilnahme:							
Abgeschlossener 1. Studienabschnitt							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
EP -3-3, EP 3-4							
Bildungsziele:							
Die Studierenden planen und setzen die im 1. Studienabschnitt erworbenen Kenntnisse in Unterrichtssituationen der Fachtheorie um ... üben und evaluieren unter Anleitung Sequenzen für ihre eigene Unterrichtstätigkeit							
Bildungsinhalte:							
Schulpraktische Übungen: Schriftliche Konzeption, Realisation und Analyse von Unterrichtskonzepten im fachtheoretischen Bereich							
Fachdidaktik: Lehrplaninterpretation hinsichtlich der fachtheoretischen Gegenstände im relevanten berufsbildenden mittleren und höheren Schulwesen; schüler/innenadäquate Aufbereitung fachtheoretischer Sequenzen; Reflexion der in der Schulpraxis erworbenen Erfahrungen							
Didaktik: Formen des Unterrichts, Unterrichtsgrundsätze und alternative Ansätze, didaktischer Einsatz unterschiedlicher Medien							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:							
Transfer der in den Human- und Fachwissenschaften erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten in Handlungskonzepte Anwendung und fachspezifische Erläuterung unterrichtsrelevanter Methoden und Ergebnisse didaktischer Forschung							
Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1	2	1+2		
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	Gesamt	Selbststudium	
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1	0,50			2
FD	Fachdidaktik	SE	1				2
SPS	Didaktik	SE	1				2
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3	0,75	45	105	
					150		6,0
Literatur:							
gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
Leistungsnachweise:							
gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
Sprache(n):							
Deutsch							

Kurzzeichen: EP 3-3	Modulthema: Ernährung definierter Personengruppen
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/3. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Abgeschlossener 1. Studienabschnitt	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 3-1; EP 3-5	
Bildungsziele: Die Studierenden können sowohl ernährungswissenschaftliche als auch ernährungspsychologische Empfehlungen sowie praktische Umsetzungsmöglichkeiten für die einzelnen Personengruppen (Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kleinkinder, Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Sportler, Übergewichtige, Senioren) aufzeigen ... sind in der Lage für differenzierte Personengruppen Gerichte aus der Vollwertküche unter Anwendung verschiedener Garmachungstechniken und des Einsatzes von unterschiedlichen Getreidearten, Kräutern und Gewürzen zuzubereiten ... sind in der Lage, verschiedene Kostformen, wie die leichte Vollkost, Diabetes mellitus, Breikost, Hyperuricämie, Hyperlipidämie und Zöliakie zu beschreiben und Speisen für diese zuzubereiten ... können Lebensmittelgruppen verbraucherorientiert und diätologisch bewerten ... setzen die Hygienebestimmungen im Küchenbereich um ... können natur- und kulturwissenschaftliche Ansätze zusammenführen und für Ernährungsbildungsprozesse produktiv anwenden	
Bildungsinhalte: Küchen- und Ernährungswirtschaft: Verarbeitung von Lebensmittel für definierte Personengruppen im Vorspeisen-, Suppen-, Hauptgericht- und Dessertbereich unter besonderer Berücksichtigung einer nährstoffschonenden Verarbeitung und des Einsatzes von Bio- bzw. fair gehandelten Produkten; Regionale und internationale Speisen, Verarbeitung der Sojabohne von Sojamilch bis zum Tofu; Anrichtetechniken, Garnieren von Speisen als optischer Aufputz für Buffets; Umsetzung der Hygienebestimmungen, Abfalltrennung, Möglichkeiten der Müllminimierung Diätetik: Unterschiedliche Kostformen, wie die leichte Vollkost, Diabetes mellitus, Breikost, Hyperuricämie, Hyperlipidämie, Zöliakie, Nierendiäten, Gewichtsreduktion Pädagogische Psychologie: Psychologische Aspekte und Motivationen des Ernährungshandelns als Basis der Gesundheit in unterschiedlichen Altersstufen	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Wissens- und Erkenntnistransfer aus den ernährungswissenschaftlichen, ernährungspsychologischen und ernährungswirtschaftlichen Fachbereichen Bewusster Umgang mit Ressourcen und zielgerichteter Einsatz derselben Systematisches Reflektieren von fachwissenschaftlichen Fragen und Begründungszusammenhängen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS	
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium		
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	UE	4,00	0,50	54		4,00
FW	Diätetik	VU	1,00		12		1,50
HU	Pädagogische Psychologie	SE	0,50		6		0,50
	<i>Individuelle Betreuung im Modul</i>			0,25	4		
			5,50	0,75	75	75	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 3-4	Modulthema: Ernährung des Menschen II
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/3. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Abgeschlossener 1. Studienabschnitt	

Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:

Bildungsziele:

Die Studierenden ...

- ... kennen die Hauptbestandteile von Lebensmitteln (LM) und deren Rolle in Grundnahrungsmitteln
- ... kennen die wichtigsten Reaktionen, die in LM bzw. bei der Zubereitung von LM ablaufen
- ... kennen die Herstellung u. Eigenschaften von Grundnahrungsmitteln und daraus gewonnener Produkte
- ... kennen die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr u. können LM-basierte Ernährungsempfehlungen ausarbeiten
- ... können Ernährungserhebungen durchführen, auswerten und ernährungsphysiologisch beurteilen
- ... kennen die Funktionen und Mangelerscheinungen von wasserlöslichen Vitaminen und Mineralstoffen
- ... kennen aktuelle Erziehungskonzepte und die möglichen Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten
- ... können Forschungsergebnisse in der Ernährungserziehung interpretieren

Bildungsinhalte:

Ernährungswissenschaft: Ernährungserhebungen, Nährstoffbedarf und Referenzwerte, LM-basierte Ernährungsempfehlungen, Erstellung von Speiseplänen mit Hilfe von Nährstofftabellen, ernährungsphysiologische Beurteilung von Diätsempfehlungen, Physiologie von Hunger und Sättigung; wasserlösliche Vitamine, Mineralstoffe

Lebensmitteltechnologie, Lebensmittellehre: Hauptbestandteile von Lebensmitteln und deren Rolle während der Verarbeitung, Zucker/Zuckeraustauschstoffe/Süßstoffe, Gärungsarten, Milch/Milchprodukte, Fleisch/Fleischprodukte

Erziehungswissenschaft: Aktuelle Aspekte der Erziehung im Kontext der Ernährung; Forschungsergebnisse; Ernährungsverhalten und Ernährungserziehung

Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:

Fähigkeit der praxisbezogenen Anwendung von „Tools“ der Ernährungswissenschaft (Durchführung, Auswertung und ernährungsphysiologische Beurteilung von Ernährungserhebungen, lebensmittelbasierte Nährstoffempfehlungen)

Fachlich fundiertes Wissen über grundlegende lebensmittelchemische und –technologische Vorgänge

Schüleradäquate Aufbereitung der komplexen lebensmittelchemischen Zusammenhänge

Interpretation von aktuellen Forschungsergebnissen bezüglich der Ernährungserziehung und Ableitung von Handlungskonsequenzen

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
FW	Ernährungswissenschaften	VO	2,0	0,25	28		2,50
FW	Lebensmitteltechnologie, Lebensmittellehre	VO	2,0	0,50	30		2,25
HU	Erziehungswissenschaft: Ernährungserziehung	SE	1,0		12		1,25
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25	4		
			5	1	72	78	
					150		6,0

Literatur:

gemäß Lehrveranstaltungsprofil

Leistungsnachweise:

gemäß Lehrveranstaltungsprofil

Sprache(n):

Deutsch

Kurzzeichen: EP 3-5	Modulthema: Küchen- und Restaurantmanagement II
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/ 3. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Abgeschlossener 1. Studienabschnitt; Nachweis über mindestens 15 Wochen Betriebspraktikum	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 3-3, EP 3-4, EP 3-1, EP 3-2	
Bildungsziele: Die Studierenden reflektieren die im Rahmen des Betriebspraktikums erworbenen Fertigkeiten und setzen diese um ... führen organisatorische Serviceaufgabenstellungen im Restaurantbereich professionell durch ... are able to express themselves using specialised language in their chosen subject.	
Bildungsinhalte: Betriebspraktikum: Praxis in facheinschlägigen Betrieben oder Institutionen (Ernährung, Küche, Service) Management der Gemeinschaftsverpflegung: Softwareunterstützte Planung, Organisation, Herstellung und Ausgabe mehrgängiger Menüs der gehobenen Gastronomie unter Beachtung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte und hygienischer Richtlinien; Mitarbeiter/innenschulung; Arbeitsunterweisung Servicemanagement: Planung, Vorbereitung und Durchführung von Serviceaufgaben einzeln und im Team, professioneller Umgang mit dem Gast Englisch als Arbeitssprache: Explaining and creating menus, national dishes, foods and their preparation, cooking styles and tastes, treating customers well, bar and kitchen staff	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Transfer der Berufserfahrungen in das persönliche und berufliche Handeln Kenntnis der Grundlagen des Zeitmanagements und der Mitarbeiter/innenführung Umsetzung der Hygienerichtlinien nach dem HACCP-Konzept Bilinguale Kommunikationskompetenz	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
PR	Betriebspraktikum	PR				50*	2,00
FW	Management der Gemeinschaftsverpflegung	UE	3	0,25			2,00
FW	Servicemanagement	SE	1	0,50			1,25
EG	Englisch als Arbeitssprache	SE	1				0,75
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			5	1	72	28+50*	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch/Englisch

Kurzzeichen: EP 4-1	Modulthema: Fachpraktischer Unterricht II
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/4. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Abschluss des Moduls EP 3-1	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 4-3, EP 4-5,	
Bildungsziele: Die Studierenden erkennen Voraussetzungen und Bedingungen des Lernens und Lehrens im fachpraktischen Unterricht ... setzen Konzepte in Unterrichtsbeispielen um und reflektieren diese ... wählen Unterrichtsmethoden und Medien für exemplarisch ausgewählte Lerngruppen in fachpraktischen Bereichen aus, ordnen Inhalte curricular an und beurteilen ihre Angemessenheit hinsichtlich des Schüler/innenvorverständnisses ... entwickeln und analysieren Lehr- und Lernmaterialien unter Berücksichtigung von lerntheoretischen Gesichtspunkten ... gehen produktiv mit Heterogenität um und nutzen diese gestaltend für Lehr- und Lernprozesse	
Bildungsinhalte: Schulpraktische Übungen: Konzeption, Realisation und Analyse experimenteller Unterrichtskonzepte im fachpraktischen Bereich Unterrichtstechnologie: Medienwahl, didaktisch begründeter Einsatz von audiovisuellen Medien, Bestimmungen des Medienrechtes Fachdidaktik: Lehrstoffverteilung für die fachpraktischen Gegenstände der relevanten Schultypen; Konzeption und Erprobung fachpraktischer Sequenzen unter besonderer Berücksichtigung der Heterogenität der Schüler/innen	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Anwendung von Unterrichtsmedien zur Unterstützung von Lehr- und Lernprozessen und Analyse hinsichtlich ihrer spezifischen Einsatzbedingungen und Wirkungen Reflexion der gewählten Unterrichtsmethoden hinsichtlich ihrer Angemessenheit im Hinblick auf die affektiven, kognitiven und psychomotorischen Voraussetzungen der Lernenden Reflexion der eigenen Unterrichtserfahrungen	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,50	0,50			3
SPS	Unterrichtstechnologie	UE	0,50				1
FD	Fachdidaktik	SE	1,00				2
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3,00	0,75	45	105	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen:	Modulthema:						
EP 4-2	Fachtheoretischer Unterricht II						
Studiengang:				Modulverantwortliche/r:			
Ernährungspädagogik				N.N.			
Studienjahr/Semester:				Dauer und Häufigkeit des Angebots:			
Laufendes Studienjahr/4.Semester				Jährlich im Sommersemester			
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul):				Niveaustufe (Studienabschnitt):			
Pflichtmodul				2. Studienabschnitt			
Voraussetzungen für die Teilnahme:							
Abschluss des Moduls EP 3-2							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
EP 4-4							
Bildungsziele:							
Die Studierenden ...							
... erkennen Voraussetzungen und Bedingungen des Lernens und Lehrens im fachtheoretischen Unterricht							
... setzen Konzepte in Unterrichtsbeispielen um und reflektieren diese							
... wählen Unterrichtsmethoden und Medien für exemplarisch ausgewählte Lerngruppen in fachtheoretischen Bereichen aus, ordnen Inhalte curricular an und beurteilen ihre Angemessenheit hinsichtlich des Schüler/innenvorverständnisses							
... gestalten und reflektieren Einsatzmöglichkeiten ausgewählter Unterrichtsmethoden							
... gehen produktiv mit Heterogenität um und nutzen diese gestaltend für Lehr- und Lernprozesse							
Bildungsinhalte:							
Schulpraktische Übungen: Konzeption, Realisation und Analyse experimenteller Unterrichtskonzepte im fachtheoretischen Bereich der relevanten Schultypen							
Fachdidaktik: Lehrstoffverteilung für die fachtheoretischen Gegenstände der relevanten Schultypen; Konzeption und Erprobung fachtheoretischer Sequenzen unter besonderer Berücksichtigung der Heterogenität der Schüler/innen							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:							
Reflexion der gewählten Unterrichtsmethoden hinsichtlich ihrer Angemessenheit im Hinblick auf die kognitiven und affektiven Voraussetzungen der Lernenden							
Reflexion der eigenen Unterrichtserfahrungen							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1	2	1+2		
			Präsenzstudium	Betreute Individualphase	Gesamt	Selbststudium	
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	2	0,50			4
FD	Fachdidaktik	SE	1				2
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3	0,75	45	105	
					150		6,0
Literatur:							
gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
Leistungsnachweise:							
gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
Sprache(n):							
Deutsch							

Kurzzeichen: EP 4-3	Modulthema: Projekt- und Betriebsmanagement	
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.	
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/4. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 4-1; EP 4-2		
Bildungsziele: Die Studierenden planen, organisieren und präsentieren im Team themenbezogene Veranstaltungen im Restaurantbereich unter Berücksichtigung der Erkenntnisse aus dem Berufspraktikum und führen diese durch ... beherrschen umfassende Techniken des professionellen und zeitgemäßen Speisen- und Getränkeservices der gehobenen Gastronomie, sind mit Grundlagen der Kostenrechnung und Kontroll- und Arbeitsbewertungsmethoden von Dienstleistungen vertraut ... pflegen einen kommunikativen und fachlich professionellen Umgang mit dem Gast ... entwickeln Modelle zur schüleradäquaten Vermittlung der fachpraktischen und fachtheoretischen Inhalte unter Berücksichtigung der Anforderungen unterschiedlicher Schultypen		
Bildungsinhalte: Betriebs- und Projektmanagement: Grundlagen des Betriebs- und Projektmanagements; betriebsrelevante Rechtsvorschriften Servicemanagement: Aktuelle Trends der Tisch- und Raumgestaltung, Arbeiten am Tisch des Gastes, Veranstaltungsmanagement Fachdidaktik: Unterrichtsverfahren zur Vermittlung betrieblicher Kompetenzen im Servicebereich, handlungsorientierte Unterrichtsmethoden - Projektunterricht, Leistungsfeststellung und Beurteilung in der Fachpraxis		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Fachkompetenz: Anwendung der Grundlagen des Projekt- und Betriebsmanagements, Einsatz adäquater Unterrichtsmodelle Sozialkompetenz: Arbeiten im Team; Mitarbeiter/innenführung Kommunikative Kompetenz: Einsatz unterschiedlicher Kommunikationsmodelle zur Lösung von Problemstellungen in Schule und Betrieb; Kommunikation in englischer Sprache		

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
FW	Betriebs- und Projektmanagement	VO	1	0,25			1,5
FW	Servicemanagement	SE	1	1,50			2,0
FD	Fachdidaktik	SE	1				1,5
PR	Betriebspraktikum	PR				25	1,0
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3	2	60	75+25	
						150	6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 4-4	Modulthema: Ernährung des Menschen III
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/4. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 4-2	
Bildungsziele: Die Studierenden können die Hauptbestandteile von Lebensmitteln (LM) und deren Rolle in Grundnahrungsmitteln erläutern ... kennen die Herstellung und Eigenschaften der wichtigsten pflanzlichen Grundnahrungsmittel (Getreide-, Obst und Gemüseprodukte) und die wichtigsten Reaktionen, die deren Herstellung und Zubereitung ablaufen ... sind in der Lage, den speziellen Nährstoffbedarf von verschiedenen Personengruppen (Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kinder, Jugendliche, ältere Menschen, Sportler) zu definieren und können dementsprechende Ernährungsempfehlungen inklusive praktischer Lebensmittelpfehlungen geben ... analysieren Ernährungsprobleme in Entwicklungsländern und vergleichen diese mit den Industrieländern ... erkennen den Zusammenhang zwischen einzelnen Lebensmitteln und Getränken und dem Auftreten ernährungsbedingter Krankheiten ... können diätologische Empfehlungen beim Vorliegen einzelner gastroenterologischer Krankheiten nennen	
Bildungsinhalte: Lebensmittel, Lebensmitteltechnologie: Hauptbestandteile von pflanzlichen Lebensmitteln und deren Rolle während der Verarbeitung. Eigenschaften, Charakteristika dieser Lebensmittelgruppe, Querverbindungen zu tierischen Grundnahrungsmitteln Ernährungswissenschaften: Ernährung spezieller Personengruppen: Ernährung von Schwangeren, Stillenden, Säuglingen, Kindern, Jugendlichen, älteren Menschen, Sportlern; Welternährung (Ernährungsprobleme in so genannten Entwicklungsländern versus Industrieländern) Diätetik: Spezielle diätetische Maßnahmen inklusive praxisnahen Lebensmittelpfehlungen bei diversen gastroenterologischer Krankheiten	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Fachlich fundiertes Wissen über grundlegende lebensmittelchemische und –technologische Vorgänge und den speziellen Nährstoffbedarf bestimmter Personengruppen Schüleradäquate Aufbereitung der komplexen lebensmittelchemischen Zusammenhänge Reflexion der Welternährungssituation	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
FW Ernährungswissenschaft	VU	2,00	0,50			2,50
FW Lebensmitteltechnologie, Lebensmittellehre	VO	1,00	0,50			1,25
FW Diätetik	VO/SE	2,00	0,25			2,50
	Betreuung im Modul		0,25			
		5	1,5	78	72	
				150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 4-5	Modulthema: Küchen- und Restaurantmanagement III		
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.		
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/4. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester		
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt		
Voraussetzungen für die Teilnahme: EP 3-5			
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:			
Bildungsziele: Die Studierenden können mehrgängige Menüs unter Beachtung der Kriterien einer gesunden Ernährung für unterschiedliche Anforderungen planen, mit und ohne Mitarbeiterinsatz zubereiten und präsentieren ... können Managementaufgaben im Bereich Gemeinschaftsverpflegung übernehmen ... wenden die Grundlagen der Mitarbeiter/innenführung an ... beachten in der Praxis die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes und die Richtlinien des HACCP-Konzepts			
Bildungsinhalte: Küchen- und Ernährungswirtschaft: Planung, Zubereitung und Präsentation mehrgängiger Menüs und spezieller Speisen unter Berücksichtigung aktueller Trends und ernährungsphysiologischer Aspekte; computerunterstützte Organisationsplanung, Aspekte des Lebensmitteleinkaufs Management der Gemeinschaftsverpflegung: Qualitätssicherung und Kontrolle, Umsetzung der Hygienevorschriften bei Lagerung, Zubereitung und Speisenausgabe; Planung, Herstellung und Ausgabe mehrgängiger Menüs für unterschiedliche Personengruppen und Anforderungen; Mitarbeiter/innenführung Modulabschlussprüfung: Selbständige und eigenverantwortliche Erstellung mehrgängiger Menüs unter Berücksichtigung aktueller Trends und ernährungsphysiologischer Aspekte, computerunterstützte Organisationsplanung, Lebensmitteleinkauf nach Qualitäts- und Preisvorgaben			
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Selbständiges und eigenverantwortliches Arbeiten im fachpraktischen Bereich Befähigung zur Mitarbeiter/innenführung, Organisationskompetenz Betriebsadäquate Umsetzung der HACCP-Richtlinien			

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
FW	Küchen- und Ernährungswirtschaft	UE	2	1,00			4
FW	Management der Gemeinschaftsverpflegung	UE	2	1,00			2
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4	2,25	75	75	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 5-1	Modulthema: Leistungsbeurteilung, Lehrerrolle und Evaluation
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/5. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 5-2; EP 5-4x; EP 5-5x	
Bildungsziele: Die Studierenden kennen unterschiedliche Kriterien der Leistungsbeurteilung ... können die Lehrer/innenrolle und die Stellung des Lehrers/der Lehrerin in der Gesellschaft kritisch beleuchten ... können fachspezifische Kategorien und Methoden der Leistungsbeurteilung situationsgerecht anwenden und bewerten ... bewerten fachspezifische Lernleistungen kriteriengeleitet ... diagnostizieren Lehr-Lernprozesse, identifizieren Lernschwierigkeiten und leiten Folgerungen für die Gestaltung von Lehr-Lernumgebungen ab	
Bildungsinhalte: Unterrichtswissenschaft: Gesetzliche Kriterien der Leistungsbeurteilung und Leistungsfeststellung, alternative Ansätze der Leistungsbeurteilung Pädagogische Soziologie: Macht, Autorität, Lehrer/innenrolle und Aufgaben der Lehrerin/des Lehrers; Lehrer/innenbild Fachdidaktik: Leistungsstandards in Küchenmanagement, Service, Betriebsorganisation und Ernährung Schulpraktische Übungen: Erprobung und Evaluation alternativer Beurteilungssysteme im fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht in berufsbildenden Schultypen Didaktik: Beurteilungssysteme - Leistungsstandards	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse bezüglich der Lernkonzeptionen von Erwachsenen Gestaltung von Lernarrangements und Unterrichtsstrategien zur Ermöglichung von handlungsorientiertem Lernen Zielgerichtete Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht nach Konzepten der beruflichen Bildung Kriteriengeleitete Bewertung fachspezifischer Lernleistungen; Entwicklung von Lösungsstrategien	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Pädagogische Soziologie	VU	0,75				1,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,00				1,50
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,00	0,50			1,50
HU	Unterrichtswissenschaft	SE	1,00				1,50
SPS	Didaktik	SE	0,50				0,50
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,25	0,75	60	90	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 5-2	Modulthema: Gesellschaftliche und globale Aspekte der Ernährung	
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.	
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/5. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss des 4. Semesters		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 5-1; EP 5-5x		
Bildungsziele: Die Studierenden differenzieren zwischen wissenschaftlichen und pseudowissenschaftlichen Aussagen in der Ernährung und in Diäten und können diese kritisch interpretieren ... erläutern die Bedeutung von Lebensstilen und Lebenslagen für die Gestaltung einer gesundheitsförderlichen Lebensführung ... identifizieren die globalen Vernetzungen der Nahrungsmittelerzeugung, -verteilung, -Nutzung und –entsorgung und reflektieren diese im Hinblick auf ökonomische, ökologische und soziale Folgen ... kennen exemplarische Lösungsansätze einer ethisch verantwortungsvollen Ernährung in einer globalisierten Welt		
Bildungsinhalte: Diätetik: aktuelle Diät- und Ernährungsformen Pädagogische Soziologie: Gesellschaft, Gesellschaftlicher Wandel, Kultur, Sozialer Status, Soziale Schichtung, Sozialisation und Gesundheit, genderspezifisches Gesundheitshandeln Religionspädagogik: Schöpfungsverantwortung; Ethik der Ernährung; der Weg der Nahrung von der Produktion bis zum Endverbraucher; Fairtrade, Weltläden Fachdidaktik: methodische Umsetzungsmöglichkeiten der relevanten Themenbereiche		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Wissen und kritische Reflexion um soziologische Rahmenbedingungen, die das Ernährungsverhalten der/des Einzelnen wie auch der Gesamtgesellschaft prägen; soziale Verantwortlichkeit als fundamentales Prinzip der Verbraucherbildung Kritische Auseinandersetzung mit der Problematik der Globalisierung insbesondere mit den ethischen Problemen bei der Nahrungsmittelproduktion Kenntnisse von exemplarischen Lösungswegen, wie sich Jugendliche und Erwachsene in einer globalisierten Welt ethisch verantwortlich ernähren können		

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
FW	Diätetik	SE	1,00	0,25			1,25
HU	Pädagogische Soziologie	SE	0,50				1,00
HU	Religionspädagogik	VU	1,50				2,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,00				1,75
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4	0,50	54	96	
					150		6,00

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 5-3	Modulthema: Bachelorarbeit
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/5. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: Abschluss aller Module des 3. und 4. Semesters	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	
Bildungsziele: Die Studierenden entwickeln eine Grob- und Feinstruktur der Bachelorarbeit ... führen elementare wissenschaftlich fundierte Arbeitsschritte im Zuge der Erstellung der Bachelorarbeit durch	
Bildungsinhalte: Planung, Themenfindung und schrittweise Erstellung der Bachelorarbeit Entwicklung eines adäquaten Forschungsdesigns zum gewählten Thema Literaturrecherche; kritische Textanalysen Darstellen, Problematisieren, Begründen von Meinungen unter Anwendung verschiedener Argumentationsformen Analyse der Beurteilungskriterien für eine Bachelorarbeit	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse wissenschaftlicher Textproduktion Fähigkeit, Inhalte in ihren sachlichen Zusammenhängen und sprachlich korrekt darzustellen Fähigkeit, Inhalte für eine Bachelorarbeit auf ein Forschungsprojekt zu beziehen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
Individuelle Betreuung der Bachelorarbeit	SE		3,00			6,00
			3,00	48	102	
				150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 5-4 a	Modulthema: Erwachsenenbildung
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/5. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 5-1	
Bildungsziele: Die Studierenden können Lehr- und Lernprozesse erwachsenengerecht bzw. schulspezifisch initiieren und Konzepte mit wissenschaftlichen Argumenten auf ihre Plausibilität und Brauchbarkeit überprüfen	
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: Lern- und Leistungsfähigkeit von Erwachsenen; Konstruktivistische Lernkonzepte in der Schule sowie in der Erwachsenenbildung Schulpraktische Übungen: Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht nach Konzepten der beruflichen Bildung	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse bezüglich der Lernkonzeptionen von Erwachsenen Zielgerichtete Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht nach Konzepten der beruflichen Bildung	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Allgemeine Pädagogik	SE	2				4,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1	0,50			2,00
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3	0,75	45	105	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 5-4 b	Modulthema: Schulentwicklung und Qualitätssicherung
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/ 5 Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 5-1	
Bildungsziele: Die Studierenden kennen aktuelle Schulentwicklungskonzepte im berufsbildenden Schulwesen ... können Qualitätssicherungssysteme für Non-Profit-Organisationen einsetzen und bewerten ... beurteilen Maßnahmen und Anforderungen schulischer Gesundheitsförderung und reflektieren dies für das eigene professionelle Handeln ... begründen systematische Gesundheitsförderung als notwendigen Teil von Schulentwicklung ... können gegebene Handlungsbedingungen beurteilen und sich ihnen gegenüber sinnvoll positionieren	
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: Aktuelle Schulentwicklungskonzepte im berufsbildenden Schulwesen; Qualitätssicherungssysteme für Non-profit- Organisationen Schulpraktische Übungen: Planung, Durchführung und Evaluierung von Konzepten für die schulische Gesundheitsförderung; fachspezifische Beiträge zur Schulentwicklung	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse von Schulentwicklungsprogrammen und unterschiedlichen Qualitätssicherungssystemen; deren adäquate Auswahl für differenzierte Schulentwicklungskonzepte Anwendung und Evaluation von Strategien und unterschiedlichen Konzepten zur schulischen Gesundheitsförderung Fähigkeit, Standards im Fachbereich in diskursiver Weise zu erstellen und im Unterricht umzusetzen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HW	Allgemeine Pädagogik	SE	2				4,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1	0,50			2,00
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3	0,75	45	105	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 5-4 c	Modulthema: Berufsbildung
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/ 5. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 5-1	
Bildungsziele: Die Studierenden analysieren und bewerten nationale und internationale Berufsbildungssysteme ... optimieren und analysieren pädagogische Situationen und das eigene pädagogische Handeln	
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: nationale und internationale Berufsbildungssysteme Schulpraktische Übungen: Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht nach Konzepten der beruflichen Bildung	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Bewertung nationaler und internationaler Berufsbildungssysteme Zielgerichtete Planung, Durchführung und Evaluierung von Unterricht in Anlehnung an Konzepten der beruflichen Bildung	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HW Allgemeine Pädagogik	VU/SE	2				4,00
SPS Schulpraktische Übungen	UE	1	0,50			2,00
	Individuelle Betreuung im Modul		0,25			
		3	0,75	45	105	
				150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 5-5a	Modulthema: Professionalisierung im Fachbereich - Gesundheitspädagogik – Ernährungsberatung I
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/5. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: Küchen – und Restaurantmanagement/ Servicemanagent EP 5-1; EP 5-2	
Bildungsziele: Die Studierenden erkennen den Zusammenhang der Salutogenese und der Gesundheit des Menschen ... wissen gesundheitsfördernde Aspekte bzw. Präventionen im Kontext Ernährung ... können theoretische Ansätze nach prozessorientierten Standards der Ernährungsbildung und Ernährungsberatung wiedergeben ... sind in der Lage, den Unterschied zwischen Ernährungsberatung und Ernährungstherapie zu erkennen ... kennen die Ziele der Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung ... können Qualitätsstandards bei qualifizierter Ernährungsberatung und –therapie gewährleisten ... sind in der Lage, die Qualität einzelner Studien anhand wissenschaftlicher Beobachtungen bzw. SIGN – Evidenzklassen einzuteilen ... sind in der Lage, Ernährungsempfehlungen anhand von diversen Graphiken wie z.B. der Ernährungspyramide auszusprechen	
Bildungsinhalte: Ernährungsberatung: Die Salutogenese und deren Bedeutung in der Gesundheitspädagogik; Gesundheitsfördernde Elemente in der Ernährung; Qualitätssicherung in der Ernährungsbildung und Ernährungsberatung; Unterschiede in der Ernährungsberatung und Ernährungstherapie; Qualitätsstandards in der qualifizierten Ernährungsberatung; Qualität wissenschaftlicher Beobachtungen bzw. Studien SIGN – Evidenzklassen; Prozessorientierte Standards in der Ernährungsberatung Fachdidaktik: theoretischer Ablauf nach Prozess-Standard in der Ernährungsberatung inklusive Konzept der strukturierten Beratung; Erarbeitung eines Modells zur Umsetzung in der Praxis	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Übernahme von operativen Teilfunktionen in Lern- und Arbeitsprozessen im Bereich der Ernährungsberatung	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
EG	Ernährungsberatung	SE	2,5	0,25			4
FD	Fachdidaktik	UE	1,0				2
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3,5	0,5	48	102	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch/ Englisch nach Bedarf

Kurzzeichen: EP 5-5b	Modulthema: Professionalisierung im Fachbereich - Gesundheitspädagogik – Bewegung I
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/5. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 5-1; EP 5-2	
Bildungsziele: Die Studierenden verfügen über theoretische Kenntnisse in bewegungsorientierter Gesundheitsförderung ... verstehen Körperfunktionen und Bewegungswirkungen für Gesundheit und Wohlbefinden, ... sind sensibilisiert für ökonomische Körperhaltung und Bewegungsweisen im Alltag und Beruf, sowie für effizienten Muskelaufbau und -einsatz; ... entwickeln und stärken persönliche gesundheitsprotektive Ressourcen mit dem Schwerpunkt „Körperliche Bewegung“ ... können Konzepte zur bewegungsorientierten Gesundheitsförderung mit wissenschaftlichen Argumenten auf ihre Plausibilität und Brauchbarkeit überprüfen	
Bildungsinhalte: Gesundheitspädagogik - Bewegung: Funktionelle Anatomie, Analyse ausgewählter Gelenkfunktionen; Funktionsgerechtes Körpertraining aus salutogenetischem Blickwinkel; Muskelfunktionsüberprüfungen in Theorie und Praxis Fachdidaktik: Konzeption, Durchführungsstrategien und Evaluationsmechanismen zu Modellen bewegungsorientierter Gesundheitsförderung	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über Theorie und Praxis bewegungsorientierter Gesundheitsförderung Beurteilung von Konzepten bewegungsorientierter Gesundheitsförderung hinsichtlich der Brauchbarkeit im schulischen und außerschulischen Bereich	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
EG	Physiologie / Bewegungslehre I	VO	0,5			0,5
EG	Ph/ BL II: Funktionsgerechtes Körpertraining	SE	1,0	0,25		1,5
EG	Funktionsgerechtes Körpertraining	UE	1,0			1,0
FD	Fachdidaktik	SE	1,0			2,0
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25		
			3,5	0,5	48	102
					150	6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 5-5c	Modulthema: Professionalisierung im Fachbereich - Management im touristischen Bereich I
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/5. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 5-1; EP 5-2	
Bildungsziele: Die Studierenden kennen die Strukturen und Mechanismen des Kultur- und Kongressmanagements ... sind sich der Bedeutung der gesellschaftlichen Kulturarbeit bewusst und sind in der Lage Kulturkonzepte für verschiedene Veranstaltungsbereiche im schulischen und außerschulischen Gebiet zu konzipieren ... können Kulturkonzepte mit wissenschaftlichen Argumenten auf ihre Plausibilität und Brauchbarkeit überprüfen	
Bildungsinhalte: Kultur- und Kongressmanagement: Marketing-Management im Tourismus, Event-Management, Kulturveranstaltungen und Festivals als touristische Leistungsangebote, Bedeutung der Kultur für Staat und Gesellschaft; gesellschaftliche und ökonomische Aspekte der Förderung der Kultur Fachdidaktik: Konzeption, Durchführungsstrategien und Evaluationsmechanismen unterschiedlicher Veranstaltungsformen	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Grundlagenwissen zur Durchführung unterschiedlicher kultureller Veranstaltungen in schulischen und außerschulischen Gebieten Beurteilung von Veranstaltungskonzepten hinsichtlich der Brauchbarkeit im schulischen und außerschulischen Bereich	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
EG	Kultur- und Kongressmanagement	VU/SE	2,5	0,25			4
FD	Fachdidaktik	SE	1,0				2
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3,5	0,5	48	102	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch/ Englisch nach Bedarf

Kurzzeichen: EP 6-1a	Modulthema: Persönlichkeitsentwicklung im beruflichen Kontext	
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.	
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-2x; EP 6-4x; EP 6-5x		
Bildungsziele: Die Studierenden haben die Fähigkeit, ihren Unterricht in berufsbildenden mittleren und höheren Schule auf der wissenschaftlichen Basis von Entwicklungspsychologie und Lernpsychologie aufzubauen und den Transfer in Berufsfelder durchzuführen ... verstehen, ihre berufsspezifischen Unterrichtskonzepte auf ihre Schüler/innen gesellschaftspolitisch relevant abzustimmen ... wissen um prophylaktische Maßnahmen und außerschulische Kontaktstellen bezogen auf psychische, physische und soziale Probleme pubertierender Jugendlicher Bescheid		
Bildungsinhalte: Humanwissenschaften: Psychische, physische, soziale Probleme der Pubertät; Jugendliche im Spannungsfeld zwischen Familie, Peer-Group, Schule, Beruf; Lernstile, Jugendliche/r vs Lehrstile, Lehrer/innen in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen; Anwendungen von Wahrnehmungsstilen auf die Berufswahl Fachdidaktik: Lernmodelle und Lehrmodelle angewandt auf die Unterrichtspraxis in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen Politische Bildung: Der/die Jugendliche als Bürger/in im Umfeld von Gemeinde, Region, Land, Europäischer Union, Welt Schulpraktische Übungen: Planung und Durchführung von Lehrübungen mit gesellschaftspolitisch relevanter Thematik, die auf unterschiedliche Lernstile Bezug nehmen		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über psychische, physische und soziale Probleme der Pubertät und Integration dieser in den Unterricht in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen Konzeption eines Unterrichts an einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule, der die Jugendlichen psychisch, sozial und politisch auf ihre Berufswelt vorbereitet Kenntnisse über Wahrnehmungsstile und deren Anwendbarkeit auf die Berufswahl		

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Humanwissenschaften	VU	1,50				2,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,00				1,75
SPU	Schulpraktische Übungen	UE	1,00	0,25			1,50
FW	Politische Bildung	SE	1,00				0,75
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,50	0,50	60	90	
					150		6,0
Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzeichen: EP 6-1b	Modulthema: Alternative Ansätze in der Berufspädagogik	
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.	
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester	
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt	
Voraussetzungen für die Teilnahme:		
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-2x; EP 6-4x; EP 6-5x		
Bildungsziele: Die Studierenden lernen lernpsychologische Grundlagen im berufsbildenden Ausbildungssystem anwenden ... verstehen, alternative Unterrichtskonzepte auf ihre pubertierenden Schüler/innen abzustimmen ... können den Unterricht nach professionellen Kriterien gestalten ... führen Bedingungsanalysen für Unterrichtseinheiten durch, planen den Unterricht unter Anwendung alternativer Methoden situationsadäquat und führen den Unterricht im berufsbildenden Schulwesen durch ... können politische Einrichtungen beschreiben und globale Zusammenhänge erkennen		
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: Alternativmodelle im Unterrichts- und Erziehungsbereich, Schule als Organisation, Sozialer Wandel, Alternativschulen, Sozialisation, Beispiele alternativer Schulmodelle und Schulpädagogik im Berufsbildenden Schulwesen in Österreich und international, Reformpädagogik und Berufsbildung Fachdidaktik: methodische Umsetzungsmöglichkeiten der relevanten Themenbereiche Schulpraktische Übungen: Planung und Durchführung von Lehrübungen mit alternativen Ansätzen Politische Bildung: Politische, soziale und wirtschaftliche Strömungen im nationalen, europäischen und intern. Kontext		
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse bez. alternativer Unterrichtsmodelle in der Berufspädagogik; fachdidaktische Analysen und Transfer in relevante Unterrichtssituationen des berufsbildenden Schulwesens Konzeption und Durchführung von Unterrichtseinheiten unter Einbeziehung alternativer Elemente im berufsbildenden Schulwesen Evaluations- und Reflexionsfähigkeit von Unterrichtseinheiten in der Berufspädagogik Kritische Auseinandersetzung mit politischem Engagement, unterschiedlichen Reformen und Medien		

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Allgemeine Pädagogik	VU	1,50				2,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,00				1,75
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,00	0,25			1,50
EG	Politische Bildung	SE	1,00				0,75
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,50	0,50	60	90	
					150		6,00

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-1c	Modulthema: Lerntechniken
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-2x; EP 6-4x; EP 6-5x	
Bildungsziele: Die Studierenden wissen, wodurch Lernen gefördert und behindert wird ... kennen Wege, Lernprozesse zu optimieren ... können dieses Wissen für ihren Berufsbereich in der Unterrichtspraxis umsetzen ... können verfassungsmäßige und politische Einrichtungen beschreiben bzw. Zusammenhänge erkennen	
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: Lernen und Vergessen; Optimale Gestaltung von Lernprozessen; Lerntypen; Planung und Pausengestaltung; Mnemotechniken Fachdidaktik: Möglichkeiten der Umsetzung lernpsychologischer Erkenntnisse in der Berufspädagogik; Abstimmung des Unterrichts auf die individuellen Voraussetzungen der Schüler/innen; Konzeption von lernoptimierten Unterrichtseinheiten für den Fachbereich Schulpraktische Übungen: Planung und Durchführung von Lehrübungen; Einsatz von Mnemotechniken im Unterricht Politische Bildung: Politische, soziale und wirtschaftliche Strömungen unter besonderer Berücksichtigung Österreichs und der Europäischen Union	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über die Bedingungen des Lernens und des Vergessens Schüler/innenadäquate Konzeption von Unterrichtseinheiten für die Berufspädagogik Zielgerichteter Einsatz und Evaluation von Medien und Methoden im Unterricht an Berufsschulen Kompetenz in politischen Fragen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Allgemeine Pädagogik	SE	1,5				2
FD	Fachdidaktik	SE	1,0				1,75
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,0	0,25			1,5
EG	Politische Bildung	UE	1,0				0,75
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,5	0,50	60	90	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-2a	Modulthema: Projektunterricht
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/ 6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-1x; EP 6-4x; EP 6-5x	
Bildungsziele: Die Studierenden kennen Planungselemente eines Projektunterrichtes ... unterstützen Lern- und Arbeitsprozesse von Einzelnen und Schüler/innenteams ... erheben die Lernprozesse der Schüler/innen und leiten entwicklungsorientierte Schlussfolgerungen für das Projekt ab ... können Projektunterricht durchführen und evaluieren	
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: Rechtliche Grundlagen und Planungselemente für den Projektunterricht Fachdidaktik: Konzeption eines fachpraktischen Projektes Didaktik: Projektorientierter Unterricht; Leistungsbeurteilung im Projektunterricht Schulpraktische Übungen: Durchführung und Evaluation eines fachspezifischen Projektes oder einer Schulveranstaltung	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kompetenzen zur Planung, Durchführung und Evaluierung eines fachspezifischen Projekts oder einer Schulveranstaltung	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Allgemeine Pädagogik	VU	1,00				1,50
FD	Fachdidaktik	S	1,50				2,00
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,50	0,25			2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	S	0,25				0,50
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,25	0,50	57	93	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-2b	Modulthema: Inklusion in der berufsbildenden mittleren und höheren Schule
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: Jug
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-1x; EP 6-4x; EP 6-5x	
Bildungsziele: Die Studierenden kennen verschiedene wissenschaftliche Definitionen von „Intelligenz“ und „Begabung“ und verstehen es, diese in ihrem beruflichen Kontext einzusetzen ... wissen um die Problematik von Achievern, Overachievern und Underachievern und verstehen es, sie individuell zu fördern ... kennen Methoden des „begabenden Unterrichts“ in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen und integrieren diese in ihren fachspezifischen Unterricht	
Bildungsinhalte: Angewandte Humanwissenschaft: Erkennen von Under- und Overachievern in berufsspezifischen Fächern; Modell der multiplen Intelligenzen von Gardner; entwicklungspsychologische Grundlagen bezogen auf die Ausbildung unterschiedlicher Begabungen; Methoden des sozialen Lernens in der berufsbildenden mittleren und höheren Schule Fachdidaktik: Methoden und Medien des begabungsfördernden Unterrichts in der individuellen beruflichen Bildung Didaktik: Unterrichtsmodelle zu begabungsförderndem Unterricht Schulpraktische Übungen: Planung und Durchführung von Lehrübungen in relevanten berufsbildenden Schulen unter besonderer Berücksichtigung begabungsfördernden Unterrichts	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über Intelligenz- und Begabungsmodelle und Integration dieser Modelle in den Unterricht in der berufsbildenden mittleren und höheren Schule Konzeption von Modellen für „begabenden“ Unterricht in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen Praktische Fähigkeiten im Unterrichten unterschiedlicher Begabungen in berufsbildenden mittleren und höheren Schulen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Allgemeine Pädagogik	VU	1,00				1,50
FD	Fachdidaktik	SE	1,50				2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,25				0,50
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,50	0,25			2,00
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,25	0,50	57	93	
							6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-2-c	Modulthema: Krisenmanagement
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-1x; EP 6-4x; EP 6-5x	
Bildungsziele: Die Studierenden verstehen die Bedingungen für das Entstehen individueller und beruflicher Krisen und können die Notwendigkeit eigener oder fremder Hilfe erkennen und annehmen, kennen die spezifischen Merkmale und können diagnostische und therapeutische Methoden abschätzen bzw. angemessen einsetzen und annehmen ... kennen die Formen und Kennzeichen didaktischer Stereotype, können sie analysieren und Gegenmaßnahmen angemessen einsetzen ... erkennen Symptome und Formen des Berufsstress bei sich und anderen und können angemessen direkt oder indirekt darauf reagieren	
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: Die Lebenskrise; die familiäre Krise; Stress und Burn-out; auf Belastungen richtig reagieren; Kommunikation unter erschwerten Bedingungen aufrecht erhalten Didaktik: Diagnostische und therapeutische Instrumentarien zur Erkennung und Prävention bei Lebenskrisen, Burn-out-Syndrom, Suizidgefährdung und Aggression Fachdidaktik: Didaktische Stereotype erkennen und vermeiden; Methoden der Selbst- und Fremdkontrolle; Beobachtung unterrichtlichen Handelns und reflektiertes Beschreiben Schulpraktische Übungen: Erstellen von Beobachtungsunterlagen zum Erkennen von Stress-, Burn-out oder Krisensymptomen; Einsatz kommunikativer und ergänzender Maßnahmen zur Prävention krisengeprägten Lernverhaltens	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Erkennen von Symptomen und Wissen um Diagnosemethoden für krisengeprägtes Verhalten und Prophylaxe Zielgerichtete Auswahl und Einsatz von Methoden und Formen der Selbst- und Fremdbeobachtung Bereitschaft zur Leistung von Hilfsmaßnahmen in Krisensituationen, Bereitschaft zur Annahme von Hilfsmaßnahmen in Krisensituationen	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Allgemeine Pädagogik	VU	1,00				1,50
FD	Fachdidaktik	SE	1,50				2,00
SPS	Schulpraktische Übungen	SE	1,50	0,25			2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,25				0,50
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			4,25	0,50	57	93	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-3	Modulthema: Aktueller Vertiefungsschwerpunkt, Bachelorarbeit						
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.						
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester						
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Pflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt						
Voraussetzungen für die Teilnahme: EP-5-3							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden verfassen die Bachelorarbeit nach den vorgegebenen Kriterien ... präsentieren ihre Forschungsarbeit und belegen die Vorgangsweise mit Argumenten ... erweitern und/oder vertiefen ihren pädagogischen und/oder fachlichen Horizont							
Bildungsinhalte: Bachelorarbeit: Auseinandersetzung mit berufsfeldbezogenen Themen Aktuelles Fachgebiet: Je nach Angebot erhalten die Studierenden eine Erweiterung und/oder eine Vertiefung des Studienangebotes. Dabei wird den Bedürfnissen der Studierenden und aktuellen Gegebenheiten weitgehend Rechnung getragen.							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Fähigkeit, Wissen auf Basis eines komplexen Theorie-Praxisbezugs zu reflektieren Fähigkeit über die Verteidigung der Vorzüge und Grenzen der Bachelorarbeit zu reflektieren Vertiefende Fertigkeiten und Fähigkeiten im gewählten aktuellen Fachgebiet							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
	Betreuung der Bachelorarbeit			3			3
EG	Aktuelles Fachgebiet	SE/VU/EX	2,50				3
			2,50	3	66	84	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-4a	Modulthema: Interkulturelle Pädagogik
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-5x	
Bildungsziele: Die Studierenden kennen wesentliche Elemente der multikulturellen Gesellschaft ... erkennen unterschiedliche kulturelle Eingangsvoraussetzungen und können diese im Unterricht integrativ gestalten ... kennen unterschiedliche religiöse Weltanschauungen und können diese bei ihrer Unterrichtsgestaltung berücksichtigen	
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: Grundlagen und Elemente kultureller Prozesse, Selbstbild – Fremdbild; Integrative Kommunikationsmodelle, Berufswelt und Integration, Konfliktlösungsmodelle Religionspädagogik: Religiöser Pluralismus, Weltreligionen, religiöse Weltanschauungen und Sondergruppen Didaktik und Mediendidaktik: Methoden und Medien der interkulturellen Pädagogik mit berufsbildendem Schwerpunkt Schulpraktische Übungen: Unterrichtsgestaltung und Evaluation unter besonderer Berücksichtigung der interkulturellen Aspekte, Planung und Durchführung von Lehrübungen, Beobachtungen und Analyse	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über Grundlagen und Elemente der multikulturellen Gesellschaft Konzeption von Methoden der interkulturellen Pädagogik Einsatz und Evaluation von Methoden und Medien der interkulturellen Pädagogik in der beruflichen Bildung Kenntnisse der Weltreligionen und religiöser Weltanschauungen, die für die berufspädagogische Schulpraxis relevant sind	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Allgemeine Pädagogik	VU	1,50				2,00
HU	Religionspädagogik	VU	1,00				2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,25				0,50
SPS	Schulpraktische Studien	UE	1,00	0,25			1,50
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3,75	0,50	51	99	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-4b	Modulthema: Heterogenität
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-5x	
Bildungsziele: Die Studierenden kennen verschiedene Arten von Heterogenität und ihre Auswirkungen in der beruflichen Bildung ... können mit verschiedenen Eingangsvoraussetzungen umgehen und ihren Unterricht methodisch darauf abstimmen ... kennen differenzierte Varianten der Leistungsbeurteilung und können diese praktisch umsetzen ... kennen unterschiedliche religiöse Weltanschauungen und können diese bei ihrer Unterrichtsgestaltung ... berücksichtigen	
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: Formen der Heterogenität, Modelle der Differenzierung, berufliche Sozialisation, Erkennen und Umgang mit verschiedenen Formen der Heterogenität, Ansätze der inklusiven Pädagogik Religionspädagogik: Religiöser Pluralismus, Weltreligionen, religiöse Anschauungen und Sondergruppen Didaktik und Mediendidaktik: Heterogenität und Leistungsbeurteilung; Methodenkonzepte und Medieneinsatz unter Berücksichtigung der Formen der Heterogenität Schulpraktische Übungen: Unterrichtsgestaltung unter besonderer Berücksichtigung unterschiedlicher Formen der Heterogenität; Planung Durchführung und Evaluation von Lehrübungen; Beobachtung und Analyse der Unterrichtssequenzen	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über Formen der Heterogenität und ihre Auswirkungen auf den berufsbildenden Unterricht Kenntnisse der Weltreligionen und religiöser Weltanschauungen, die für die berufspädagogische Schulpraxis relevant sind Konzeption von Methoden und Medien für die Unterrichtspraxis im Hinblick auf die Heterogenität Differenzierter Einsatz und Evaluation von Methoden und Medien im heterogenen Unterricht	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Allgemeine Pädagogik	VU	1,50				2,00
HU	Religionspädagogik	VU	1,00				2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,25				0,50
SPS	Schulpraktische Studien	UE	1,00	0,25			1,50
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3,75	0,50	51	99	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-4c	Modulthema: Soziales Lernen in der Berufspädagogik
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-5x	
Bildungsziele: Die Studierenden entwickeln im Umgang mit sich selbst eine Selbstkompetenz, die zu einer gelungenen Lebensgestaltung beiträgt ... entwickeln im Umgang miteinander (Lehrer/in-Lehrer/in, Schüler/in-Lehrer/in, Team, Gesellschaft) Sozialkompetenz, um sich in einer dynamischen Welt zu bewähren und die Mitwelt verantwortlich und aktiv mitgestalten zu können ... entwickeln Sachkompetenz in Form von fachlich-methodischem Know-how. Die Schule soll dabei als positiver Lebensraum und als förderlicher Lernort erlebt werden ... kennen wesentliche Elemente der multikulturellen Gesellschaft im Sinne kultureller und religiöser Vielfalt	
Bildungsinhalte: Allgemeine Pädagogik: Theoretische und praktische Grundlagen zur Förderung und Entwicklung personaler und sozialer Kompetenzen, Methoden zur Integration von Persönlichkeitsbildung und Sozialem Lernen als integrativer Bestandteil des Fachunterrichts Religionspädagogik: Religiöser Pluralismus, Weltreligionen, Weltanschauungen und Sondergruppen Didaktik und Mediendidaktik: Modelle theoriegeleiteten Handelns in der schulischen Praxis im berufsbildenden Schulwesen Schulpraktische Übungen: Konzeption und Durchführung von Lehrübungen mit dem Schwerpunkt des Sozialen Lernens	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse von Konzepten der Persönlichkeitspsychologie und Instrumente zur (Selbst-) Diagnose und Reflexion von Methoden der Steuerung individueller und kollektiver sozialer Lernprozesse Kenntnisse von didaktischen Konzepten die im Unterricht Selbst- und Sozialkompetenz fördern Wissen um die Integration von Sozialem Lernen im Unterricht und im berufspädagogischen schulischen Geschehen Kenntnisse über Grundlagen und Elemente der multikulturellen Gesellschaft und kultureller und religiöser Vielfalt	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
HU	Allgemeine Pädagogik	VU	1,50				2,00
HU	Religionspädagogik	VU	1,00				2,00
SPS	Didaktik und Mediendidaktik	SE	0,25				0,50
SPS	Schulpraktische Übungen	UE	1,00	0,25			1,50
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			3,75	0,50	51	99	
					150		6,00

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-5a	Modulthema: Professionalisierung im Fachbereich – Gesundheitspädagogik/Ernährungsberatung II
Studiengang: Ergänzungsstudien	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlfach Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: EP 5-5c	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-4x	
Bildungsziele: Die Studierenden können an den Gesichtspunkten einer bedarfsgerechten gesundheitsfördernden Ernährung, den speziellen Bedürfnissen, Wünschen und Lebensbedingungen des Einzelnen und an der Umsetzbarkeit für den Ernährungsalltag fachspezifische Empfehlungen aussprechen ... führen Projekte unter Beachtung der Grundlagen des Projektmanagements im Ernährungsbereich durch ... vernetzen das Wissen aus den unterschiedlichen Studienfachbereichen ... verstehen ihre fachbezogenen Fertigkeiten als ständige Lernaufgabe ... erkennen die Bedeutung der Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich	
Bildungsinhalte: Ernährungsberatung Gesprächsführung und Kommunikation im Beratungsbereich; Möglichkeiten und Grenzen der Einflussnahme auf Ernährungsgewohnheiten; klientenzentriertes Beratungsgespräch; Beratungsplanung; Daten in der medizinischen Anamnese bzw. Diagnostik; Ernährungsanamnese unter physiologischen und psychologischen Schwerpunkten; Ernährungsanalyse; Festlegung von Beratungszielen; Erstellung von individuellen Ernährungsplänen für unterschiedliche Personengruppen; Verhaltenstherapeutische Ziele; Säulen der Langzeitbetreuung bzw. Nachbetreuung; Der Einsatz von Ernährungsgraphiken wie z.B. Ernährungspyramide, Ernährungskreis u.ä. Fachdidaktik: Entwicklung klientenzentrierter Ernährungspläne unter Anwendung fachspezifischer Software, Durchführung von Projekten im Bereich der Ernährungsschulung, Ernährungsberatung Projektmanagement: Projektdurchführung, Controlling und Evaluation von Projekten	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Umsetzung fachlicher und pädagogischer Kenntnisse und Fähigkeiten in die Praxis Beratungskompetenz im Ernährungsbereich; Erstellung von individuell abgestimmten Ernährungskonzepten Analytische Auseinandersetzung mit Studien und Fachliteratur	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
EG Ernährungsbereitung	SE	2,5	0,50			3
FD Fachdidaktik	SE	1,5	0,25			1,75
FW Projektmanagement	SE	1,0	0,25			1,25
	Individuelle Betreuung im Modul		0,25			
		5,0	1,25	75	75	
				150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch/ Englisch nach Bedarf

Kurzzeichen: EP 6-5b	Modulthema: Professionalisierung im Fachbereich - Gesundheitspädagogik / Bewegung II
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2.Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: EP 5-5b	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-4x	
Bildungsziele: Die Studierenden ... verfügen über Kompetenzen zur Gesundheitsförderung durch körperliche Bewegung und über Kenntnisse zur Gesundheitspädagogik ... wissen Bescheid über biologische und bewegungstechnische Grundlagen, fachspezifische und fachübergreifende Ziele der Funktionsgymnastik und des Ausdauertrainings und den fachspezifisch methodischen Aufbau ... sind befähigt aufbauend auf den Grundlagen des Projektmanagements ein konkretes Projekt im Bereich der Gesundheitsförderung im schulischen oder außerschulischen Gebiet abzuwickeln	
Bildungsinhalte: Gesundheitspädagogik: Einführung in die Gesundheitspädagogik; spezielle Methodik der Gesundheitspädagogik; Entwicklung und Verbesserung der Bewegungskoordination; Bedeutung der Koordinationsschulung für Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren; Einführung in verschiedene Entspannungsmethoden und in gesundheitsorientiertes Ausdauertraining Fachdidaktik: Durchführung von Projekten im Gesundheitsbereich, klientenorientierte Angebotstellung und Durchführung von Gesundheitsprojekten Projektmanagement: Projektdurchführung, Controlling und Evaluation von Projekten	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Kenntnisse über Theorie und Praxis bewegungsorientierter Gesundheitsförderung Fertigkeiten in gesundheitsorientierter Bewegungserziehung Organisation, Durchführung und Evaluation von Projekten im Gesundheitsbereich innerhalb und außerhalb der Schule	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS	
		1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium		
EG	Gesundheitspädagogik I (Ausdauer, Koordination)	UE	2,0	0,25			2,00
EG	Gesundheitspädagogik II (Entspannung etc)	SE	0,5	0,25			1,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,5	0,25			1,75
FW	Projektmanagement	SE	1,0	0,25			1,25
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			5,0	1,25	75	75	
					150		3,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Kurzzeichen: EP 6-5c	Modulthema: Management im touristischen Bereich II
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: Laufendes Studienjahr/6. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Sommersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul) Wahlpflichtmodul	Niveaustufe (Studienabschnitt): 2. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme: EP 5-5c	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen: EP 6-1x; EP 6-2x; EP 6-4x	
Bildungsziele: Die Studierenden sind befähigt aufbauend auf den Grundlagen des Projektmanagements ein konkretes Projekt mit vorwiegend kulturellem Bezug im schulischen oder außerschulischen Bereich abzuwickeln ... sind befähigt Studienreisen mit kulturellem Schwerpunkt zu planen, durchzuführen und zu evaluieren	
Bildungsinhalte: Kultur- und Kongressmanagement: Grundlagen des Kongresstourismus; Umwegrentabilität und Wertschöpfung aus kulturellen Angeboten; Rechtliche Grundlagen des Kulturtourismus und Veranstaltungsmanagements Fachdidaktik: Durchführung von Projekten im kulturellen Bereich, klientenorientierte Anbotstellung und Durchführung von Studienreisen im kulturellen Bereich Projektmanagement: Projektdurchführung, Controlling und Evaluation von Projekten	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Teamorientierte Organisation und Durchführung von Projekten im kulturellen Bereich Erwerb von Reflexionskompetenz im Zuge der durchzuführenden Projekte	

Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden		Arbeitsstunden		ECTS
			1 Präsenzstudium	2 Betreute Individualphase	1+2 Gesamt	Selbststudium	
EG	Kultur- und Kongressmanagement	SE	2,5	0,50			3,00
FD	Fachdidaktik	SE	1,5	0,25			1,75
FW	Projektmanagement	SE	1,0	0,25			1,25
	Individuelle Betreuung im Modul			0,25			
			5,0	1,25	75	75	
					150		6,0

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch/ Englisch nach Bedarf

Ergänzende Lehrveranstaltungen für nicht fach einschlägig vorgebildete Studierende

Kurzzeichen: EP EG	Modulthema: Ergänzende Lehrveranstaltungen für nicht fach einschlägig Vorgebildete
Studiengang: Ernährungspädagogik	Modulverantwortliche/r: N.N.
Studienjahr/Semester: 1. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Jährlich im Wintersemester
Kategorie (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul): Ergänzende Lehrveranstaltungen	Niveaustufe (Studienabschnitt): Ergänzung 1. Studienabschnitt
Voraussetzungen für die Teilnahme:	
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:	
Bildungsziele: Die Studierenden erwerben ernährungsphysiologisches Basiswissen und erkennen den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit ... erwerben Grundlagenwissen und Können für die Planung, Vorbereitung, professionelle Herstellung, Ausgabe und das Service von einfachen Speisen und Getränken unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Bedingungen und Rechtsvorschriften	
Bildungsinhalte: Ernährung: Energiebilanz, Makro- und Mikronährstoffe Grundlagen des Service: Servierbrigade und deren Anforderungsprofil; Inventar und Serviergegenstände, Mise en place Arbeiten, Tischkultur; grundlegende Serviceregeln, Serviceabläufe, Service von Speisen und Getränken Grundlagen der Nahrungszubereitung: Planung, rationelle und professionelle Herstellung und Ausgabe von Speisen und Grundmenüs unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, ernährungswissenschaftlicher, arbeitswissenschaftlicher und hygienischer Bedingungen	
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Grundlagenwissen hinsichtlich der Ernährung des Menschen und des Zusammenhangs zwischen Gesundheit und Ernährung Kenntnis der grundlegender Techniken in der Nahrungszubereitung und im Service Kenntnis grundlegender Hygienevorschriften und Arbeitstechniken	

Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Semesterwochenstunden
		Präsenzstudium
Ernährung des Menschen	VO	2
Ernährungswirtschaftliche Grundlagen - Service	UE	2
Ernährungswirtschaftliche Grundlagen - Nahrungszubereitung	UE	5
		9

Literatur: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Leistungsnachweise: gemäß Lehrveranstaltungsprofil
Sprache(n): Deutsch

Teil IV: Prüfungsordnung

1. Abschnitt: Allgemeiner Teil

§ 13 Informationspflicht

Die Lehrveranstaltungsleiterin/der Lehrveranstaltungsleiter hat die Studierenden innerhalb der ersten beiden Lehrveranstaltungseinheiten jedes Studiensemesters schriftlich über die inhaltlichen Schwerpunkte der jeweiligen Lehrveranstaltung, ggf. den Stellenwert im Modul, die Anmeldung zur Prüfung, die Prüfungsanforderungen und die Beurteilungskriterien (Lehrveranstaltungsprofil) zu informieren.

§ 14 Bestellungsweise der Prüferinnen und Prüfer sowie Prüfungskommissionen

(1) Prüfungen über einzelne Lehrveranstaltungen werden von den jeweiligen Lehrveranstaltungsleiterinnen/Lehrveranstaltungsleitern abgenommen.

(2) Für die Bestellung von Prüferinnen und Prüfern im Rahmen der Bachelorarbeit wird auf die Bestimmungen des § 26 dieser Prüfungsordnung verwiesen.

(3) Prüfungskommissionen setzen sich aus drei Prüferinnen/Prüfern zusammen, die bei mündlichen und praktischen kommissionellen Modulprüfungen und Abschlussprüfungen von dem in der Satzung bestimmten Organ der Pädagogischen Hochschule Steiermark bestellt werden. Es wird insbesondere auf die Bestimmungen des § 44 HG 2005 verwiesen.

(4) Die Mitglieder der Kommission haben aus ihrer Mitte eine Vorsitzende/einen Vorsitzenden, die/der gleichzeitig die Protokollführung übernimmt, zu wählen.

(5) Jedes Mitglied einer Kommission hat bei der Beschlussfassung über die Benotung eine Stimme. Die Beschlüsse werden mit Stimmenmehrheit gefasst. Stimmenthaltung ist unzulässig.

§ 15 Anmeldeerfordernisse

(1) Studierende müssen sich gemäß dem im Lehrveranstaltungsprofil genannten Anmeldeprozedere für alle Prüfungen über Lehrveranstaltungen und Modulprüfungen anmelden.

(2) Für die Anmeldung zu Prüfungen im Rahmen der Bachelorarbeit wird auf die Bestimmungen des § 26 dieser Prüfungsordnung verwiesen.

§ 16 Beurteilungskriterien

(1) Der positive Erfolg von Prüfungen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten ist gemäß § 43 (3) HG 2005 mit „sehr gut“ (1), „gut“ (2), „befriedigend“ (3) oder „genügend“ (4), der negative Erfolg ist mit „nicht genügend“ (5) zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind unzulässig. Wenn diese Form der Beurteilung unmöglich oder unzweckmäßig ist, hat die positive Beurteilung „mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“ zu lauten.

(2) Bei studienabschließenden Prüfungen, die mehr als ein Fach umfassen, ist gemäß § 43 (4) HG 2005 zusätzlich zu den Beurteilungen für die einzelnen Fächer eine Gesamtbeurteilung zu vergeben. Diese hat „bestanden“ zu lauten, wenn jedes Fach positiv beurteilt wurde, anderenfalls hat sie „nicht bestanden“ zu lauten.

lauten. Die Gesamtbeurteilung hat „mit Auszeichnung bestanden“ zu lauten, wenn in keinem Fach eine schlechtere Beurteilung als „gut“ und in mindestens der Hälfte der Fächer die Beurteilung „sehr gut“ erteilt wurde.

(3) Bei negativer Beurteilung einer Prüfung stehen gemäß § 43 (5) HG 2005 insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Wiederholung als kommissionelle Prüfung abzulegen ist.

§ 17

Ablegung, Beurteilung und Beurkundung von Prüfungen

(1) Mündliche Prüfungen sind öffentlich. Bei mündlichen kommissionellen Prüfungen ist die Vorsitzende/der Vorsitzende einer Prüfungskommission (siehe § 14) in allen anderen Fällen ist die Prüferin/der Prüfer berechtigt, den Zutritt erforderlichenfalls auf eine den räumlichen Verhältnissen entsprechende Anzahl von Personen zu beschränken und Zuhörerinnen/Zuhörer auszuschließen, wenn sie die Prüfung stören.

(2) Das Ergebnis einer mündlichen oder praktischen Prüfung ist der/dem Studierenden unmittelbar nach der Prüfung, das Ergebnis einer schriftlichen Prüfung spätestens vier Wochen nach der Prüfung bekannt zu geben. Die Gründe der Beurteilung sind von der Prüferin/vom Prüfer auf Verlangen der/dem Studierenden zu erläutern.

(3) Alle Beurteilungen sind der/dem Studierenden auf Verlangen schriftlich zu beurkunden.

(4) Den Studierenden ist auf Verlangen Einsicht in die sie betreffenden Beurteilungsunterlagen zu gewähren. Sie sind berechtigt, an Ort und Stelle von diesen Unterlagen Abschriften oder Kopien anzufertigen.

§ 18

Anrechnung von Prüfungsantritten

(1) Auf die höchstzulässige Anzahl von Prüfungsantritten ist anzurechnen:

- a) die negative Beurteilung einer Prüfung,
- b) der Abbruch bzw. die Nichtbeurteilung einer Prüfung infolge der Verwendung unerlaubter Hilfsmittel,
- c) der ungerechtfertigte Rücktritt von einer Prüfung (Studierende erscheinen ohne ausreichende Hinderungsgründe nicht zu einer Prüfung oder treten vor oder während der Prüfung zurück, ohne an ihrer Fortsetzung gehindert zu sein).

(2) Auf die höchstzulässige Anzahl an Prüfungsantritten ist der gerechtfertigte Rücktritt von einer Prüfung nicht anzurechnen (Studierende erscheinen durch unvorhergesehene oder unabwendbare Ereignisse nicht zu einer Prüfung, treten infolge solcher Ereignisse vor oder während der Prüfung zurück oder melden sich rechtzeitig von der Prüfung ab).

(3) Ob ein gerechtfertigter oder ungerechtfertigter Rücktritt vorliegt, entscheidet gegebenenfalls das in der Satzung bestimmte Organ der Pädagogischen Hochschule Steiermark. Die/Der Studierende ist über die Entscheidung schriftlich zu informieren und diese ist in der Studierendenevidenz zu vermerken.

§ 19

Wiederholungen von Prüfungen

Die/der Studierende ist berechtigt, negativ beurteilte Prüfungen ein- und derselben Lehrveranstaltung höchstens dreimal zu wiederholen. Die letzte Wiederholung einer Lehrveranstaltungsprüfung ist mündlich und vor einer Kommission abzulegen. Die Prüfungskommission wird gemäß § 14 von dem in der Satzung bestimmten Organ der Pädagogischen Hochschule Steiermark eingerichtet.

§ 20 Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Vorlesung und Vorlesung mit Übung

(1) Bei Lehrveranstaltungen des Typs Vorlesung mit Übung besteht in Präsenzstunden eine Anwesenheitsverpflichtung von zumindest 50vH.

(2) Prüfungen über die o.g. Lehrveranstaltungen können frühestens nach Abschluss der jeweiligen Lehrveranstaltung und spätestens am Ende des darauffolgenden Studienseesters nach Abschluss der Lehrveranstaltung abgelegt werden. Studierende, die nach diesem Termin zu einer Prüfung antreten wollen, haben sich an den Inhalten und Anforderungen einer vergleichbaren aktuellen Lehrveranstaltung zu orientieren.

(3) Prüfungen über Lehrveranstaltungen der o.g. Typen sind bei der Lehrveranstaltungsleiterin/dem Lehrveranstaltungsleiter in der von ihr/ihm bekannt gegebenen Form (schriftlich, mündlich, praktisch) abzulegen. Die Lehrveranstaltungsleiterin/der Lehrveranstaltungsleiter hat drei Prüfungstermine innerhalb der in Abs. 2 genannten Frist anzubieten.

§ 21

Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Proseminar, Seminar, Übung und Arbeitsgemeinschaft

(1) Lehrveranstaltungen des Typs Proseminar, Seminar, Übung und Arbeitsgemeinschaft sind Lehrveranstaltungen mit immanentem Prüfungscharakter.

(2) Bei den unter Abs. 1 genannten Lehrveranstaltungen besteht in Präsenzstunden eine Anwesenheitsverpflichtung von zumindest 75 vH.

(3) Bei diesen Lehrveranstaltungen erfolgt die Beurteilung nicht durch einen punktuellen Prüfungsvorgang, sondern durch mehrere, mindestens jedoch zwei Leistungsfeststellungen unter Einbeziehung allfälliger Studienaufträge.

(4) Wird die Beurteilung voraussichtlich auf „Nicht genügend“ lauten, so ist die/der Studierende über diese drohende negative Beurteilung zum frühest möglichen Zeitpunkt zu informieren.

(5) Bei negativer Beurteilung der Leistungen in einer Lehrveranstaltung mit immanentem Prüfungscharakter ist die/der Studierende berechtigt, über die Inhalte der Lehrveranstaltung eine Prüfung im Sinne des § 20 Abs. (2) abzulegen. Das erstmalige Antreten zu dieser Prüfung gilt als erste Wiederholung im Sinne des § 18.

§ 22

Prüfungen über Lehrveranstaltungen des Typs Mentorium, Tutorium und Exkursion

(1) Bei diesen Lehrveranstaltungen erfolgt die positive Beurteilung durch „mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“.

(2) Bei negativer Beurteilung der Leistungen ist die/der Studierende berechtigt, über die Inhalte der Lehrveranstaltung eine Prüfung im Sinne des § 20 abzulegen. Das erstmalige Antreten zu dieser Prüfung gilt als erste Wiederholung im Sinne des § 18.

§ 23

Leistungsbeurteilungen im Studienfachbereich Schulpraktische Studien

(1) Die Schulpraktischen Studien umfassen die Lehrveranstaltungen „Didaktik mit Mediendidaktik“, „Unterrichtstechnologie“ und „Schulpraktische Übungen“.

(2) Kriterien für die Beurteilung der Leistungen in den unter Abs. 1 genannten Lehrveranstaltungen sind insbesondere:

- a) das fachspezifische bzw. fachwissenschaftliche Grundlagenwissen,
- b) die mündliche und schriftliche Beherrschung der Unterrichtssprache,
- c) didaktisch–methodische Fähigkeiten, insbesondere Methodenvielfalt und die Fähigkeit zum aufgabenspezifischen Einsatz der Unterrichtsmethoden und Medien,
- d) inter- und intrapersonale Kompetenz.

(3) Ab dem 3. Semester sind die Leistungen in den Schulpraktischen Übungen sowohl verbal als auch nach den Stufen der fünfstufigen Notenskala zu beurteilen. Die/der Studierende ist auf ihr/sein Verlangen über ihre/seine Studienfortschritte und über die voraussichtliche Beurteilung zu informieren.

(4) Die zuständige Praxisberaterin bzw. Mentorin/der zuständige Praxisberater bzw. Mentor hat in Zusammenarbeit mit der/den zuständigen Besuchsschullehrerin/nen/dem/den zuständigen Besuchsschullehrer/n eine Beurteilung für das Semester zu erstellen.

(5) Ist eine negative Semesterbeurteilung zu erwarten, so ist das in der Satzung bestimmte Organ der Pädagogischen Hochschule Steiermark umgehend zu informieren. Die/der Studierende ist über die zu erwartende negative Beurteilung nachweislich zu informieren.

(6) Eine negative Beurteilung der Schulpraktischen Übungen ist schriftlich zu dokumentieren und zu begründen.

(7) Bei negativer Beurteilung der Schulpraktischen Übungen dürfen diese einmal wiederholt werden. Wird diese Wiederholung negativ beurteilt, finden die Bestimmungen von § 59 Abs. 2 Z 6 HG 2005 Anwendung.

§ 24 Modulprüfungen

(1) Der positive Abschluss eines Moduls setzt entweder

- a) positive Einzelbeurteilungen über alle Lehrveranstaltungen des Moduls gemäß § 20 bis § 23 oder
- b) eine mündliche kommissionelle Modulprüfung oder
- c) eine schriftliche Modulprüfung im Ausmaß von maximal 120 Minuten oder
- d) eine praktische kommissionelle Modulprüfung im Ausmaß von maximal 240 Minuten voraus.

(2) Die Gesamtbeurteilung des Moduls richtet sich jedenfalls nach den Bestimmungen von § 43 Abs. 4 HG 2005.

(3) Modulprüfungen können bei negativem Ergebnis höchstens dreimal wiederholt werden. Kann nach dreimaliger Wiederholung kein positives Ergebnis erzielt werden, so gilt das Studium als vorzeitig beendet (§ 59 Abs. 2 Z. 4 HG 2005).

§ 25 Bachelorarbeit

(1) Die Bachelorarbeit ist eine eigenständige Arbeit, die während der letzten zwei Semester nach wissenschaftlichen Grundsätzen zu erstellen ist.

(2) Bachelorarbeiten sind Einzelarbeiten. Mehrere Bachelorarbeiten können zueinander in einem fachlichen Zusammenhang stehen, jedoch müssen die Bearbeitung und die Beurteilung fachlich in einem Zusammenhang stehender Bachelorarbeiten unabhängig voneinander erfolgen können

2. Abschnitt: Spezieller Teil

§ 26 Nähere Bestimmungen über die Bachelorprüfungen

(1) Zulassungsvoraussetzung zur Bachelorarbeit ist der positive Abschluss aller Module der ersten drei Semester.

(2) Die/der Studierende hat das Recht aus einer vom Rektorat bekannt zu gebenden Gruppe von Lehrenden eine Betreuerin/einen Betreuer zur Themenstellung und Betreuung auszuwählen. Dieser Gruppe können nach § 12 (4) HCV nur Mitglieder der Pädagogischen Hochschule angehören, welche wissenschaftlich ausgebildet und fachlich qualifiziert sind. Als wissenschaftlich qualifiziert sind Lehrende der Pädagogischen Hochschule Steiermark zu verstehen, welche zumindest einen akademischen Abschluss auf dem zweiten Bologna – Niveau (2. Zyklus) aufweisen können.

(3) Mitglieder dieser Gruppe sind verpflichtet, nach Maßgabe der Möglichkeiten Bachelorarbeiten zu betreuen und zu beurteilen.

(4) Wird ein studienfachbereichsübergreifendes Thema gewählt, so kann gegebenenfalls eine Beraterin/ein Berater aus dem zweiten Studienfachbereich beigezogen werden. Diese/dieser muss keine wissenschaftliche Qualifikation gemäß Abs. 4 aufweisen. Der erste Studienfachbereich ist von der Lehrperson zu betreuen, mit der das Thema vereinbart wurde.

(5) Die Themenfindung erfolgt zwischen der/dem Studierenden und der Betreuerin/dem Betreuer einvernehmlich. Die/der Studierende hat die Möglichkeit ein Thema aus einem Themenangebot, welches den Forschungsschwerpunkt der Betreuerin/des Betreuers widerspiegelt, auszuwählen oder selbst ein Thema vorzuschlagen.

(6) Es sind alle Forschungsansätze (exploratorisch, deskriptiv, hypothesenbasierend, hermeneutisch bzw. Mischformen) zugelassen. Das Thema ist weiters so zu vereinbaren, dass die Abfassung eine Auseinandersetzung mit berufsfeldbezogenen Aspekten gewährleistet.

(7) Das Thema der Bachelorarbeit ist so zu wählen, dass gemäß (§ 12 (1) 2. HCV 2006 das Arbeitspensum für die Erstellung der Arbeit einem Workload im Ausmaß von 9 ECTS – Credits entspricht.

(8) Das vereinbarte Thema muss dem in der Satzung genannten Organ zur Genehmigung vorgelegt werden.

(9) Bis zur Einreichung der Bachelorarbeit ist ein Wechsel der Betreuerinnen/Betreuer mit der Genehmigung des gemäß Satzung zuständigen Organs zulässig.

(10) Die Bachelorarbeit ist mit einem Textverarbeitungsprogramm zu erstellen. Mit Zustimmung der Betreuerin/des Betreuers kann die Bachelorarbeit teilweise mit anderen als textlichen Informationsträgern erstellt werden.

(11) Richtlinien zur Abfassung und Gestaltung der Bachelorarbeit sowie die Beurteilungskriterien sind auf der Homepage der Pädagogischen Hochschule Steiermark zu veröffentlichen.

(12) Während der Erstellung der Bachelorarbeit haben die Studierenden das Recht auf Betreuung durch die Betreuerin/den Betreuer (bei fachbereichsübergreifenden Arbeiten auch durch die Beraterin/den Berater aus dem zweiten Fachbereich).

(13) Die abgeschlossene Bachelorarbeit ist im Studien- und Prüfungsreferat der PHSt unter Beifügung der folgenden eigenhändig unterfertigten Erklärung der/des Studierenden zur Beurteilung einzureichen: *„Ich erkläre, dass ich die vorliegende Bachelorarbeit selbst verfasst und dazu keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Außerdem habe ich die Reinschrift der Bachelorarbeit einer Korrektur unterzogen und ein Belegexemplar verwahrt.“*

(14) Die Abgabetermine für die Bachelorarbeiten sind im Mitteilungsblatt zu veröffentlichen.

(15) Es sind drei gebundene Exemplare und eine elektronische Fassung der Bachelorarbeit abzugeben. Jedes Exemplar hat am Beginn der Arbeit ein Abstract zu enthalten.

(16) Das Studien- und Prüfungsreferat hat die Übernahme zu bestätigen und ein Exemplar an die Begutachterin/den Begutachter weiterzuleiten. Begutachterin/Begutachter ist die Betreuerin/der Betreuer.

(17) Die Begutachterin/der Begutachter hat die Bachelorarbeit innerhalb von sechs Wochen ab der Einreichung zu begutachten.

(18) Die Betreuerin/der Betreuer hat die Studierende/den Studierenden gleichzeitig mit der Vereinbarung des Themas über die Begutachtungskriterien zu informieren.

(19) Die/der Studierende hat die vom Betreuer/von der Betreuerin approbierte Bachelorarbeit vor einer Prüfungskommission zu präsentieren. Die Betreuerin/der Betreuer ist jedenfalls Mitglied dieser Prüfungskommission. Die Dauer der Prüfung darf 30 Minuten nicht überschreiten. Die Gesamtbeurteilung der Bachelorarbeit erfolgt aufgrund der Beurteilung der Bachelorarbeit durch den Betreuer/die Betreuerin und der Beurteilung der Präsentation durch die Prüfungskommission nach der fünfstufigen Notenskala.

(20) Negativ beurteilte Bachelorarbeiten können nach einer Bearbeitung durch die Studierende/den Studierenden neuerlich zur Begutachtung eingereicht werden. Die/der Studierende hat jedoch auch das Recht, bei negativer Beurteilung der Bachelorarbeit das Thema und/oder die Betreuerin/den Betreuer zu wechseln.

(21) Die/der Studierende kann eine Bachelorarbeit höchstens dreimal zur Begutachtung vorlegen.


(22) Wenn die Beurteilung auch bei der dritten Vorlage der Bachelorarbeit negativ ist, gilt das Studium als vorzeitig beendet.

(23) Positiv beurteilte Bachelorarbeiten sind vor der Verleihung des akademischen Grades der Bibliothek der Pädagogischen Hochschule, an welcher der akademische Grad verliehen wird, zur Verfügung zu stellen und von dieser zu veröffentlichen.

(26) Von der Veröffentlichungspflicht ausgenommen sind gemäß § 49 HG 2005 die wissenschaftlich–berufsfeldbezogenen Arbeiten oder deren Teile, die einer Massenvervielfältigung nicht zugänglich sind.

§ 27 Abschluss des Studiums

Das Studium gilt als erfolgreich abgeschlossen, wenn alle Module positiv abgeschlossen wurden.



**Teil V:
Schlussbemerkungen**

§ 28 In-Kraft-Treten

Diese Verordnung tritt nach der Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Steiermark mit 1. Oktober 2007 in Kraft.