



Curriculum

Hochschullehrgang

Gesunde Ernährung in der Schule 2 –

Wirtschaft und Produktion

(5 ECTS-Anrechnungspunkte)

Studienkennzahl PC 711 005

Version 1.0

28.06.2022

1 Allgemeines

1	Allgemeines	1
1.1	Inhalt	Fehler! Textmarke nicht definiert.
1.2	Zuordnung.....	2
1.3	Datum der Erlassung durch das Hochschulkollegium.....	2
1.4	Datum der Genehmigung durch das Rektorat.....	2
1.5	Umfang und Dauer des Hochschullehrgangs.....	2
2	Qualifikationsprofil.....	2
2.1	Zielsetzung des Studiums.....	2
2.2	Qualifikationen / Ausbildungsziele	2
2.3	Bedarf (Employability)	2
2.4	Lehr-Lern-Beurteilungskonzept	3
2.5	Erwartete Lernergebnisse.....	3
3	Kompetenzkatalog	3
4	Zulassungsvoraussetzungen und Zielgruppen	5
5	Reihungskriterien	5
6	Modulübersicht.....	5
7	Modulbeschreibung	6
8	Prüfungsordnung	8
9	Inkrafttreten und allfällige Übergangsbestimmungen.....	8

1.2 Zuordnung

Der Hochschullehrgang ist dem öffentlich-rechtlichen Bereich zugeordnet.

1.3 Datum der Erlassung durch das Hochschulkollegium

Das Curriculum in der Version 1.0 wurde am 28.06.2022 erlassen.

1.4 Datum der Genehmigung durch das Rektorat

Das Curriculum in der Version 1.0 wurde am 28.06.2022 durch das Rektorat genehmigt.

1.5 Umfang und Dauer des Hochschullehrgangs

Der Hochschullehrgang besteht aus einem Modul und weist eine Workload von 5 ECTS-AP bei einer Mindeststudiendauer von einem Semester auf. Die gemäß § 39 (6) HG 2005 festgelegte Höchststudiendauer beträgt drei Semester.

2 Qualifikationsprofil

2.1 Zielsetzung des Studiums

Der Hochschullehrgang zielt darauf ab, dass die Absolvent*innen

- vertiefte Einsichten in den Fachbereichen Wirtschaft und Produktion im Zusammenhang Alltagsorganisation im privaten Haushalt erhalten,
- fachtheoretische und fachpraktische Kenntnisse und Vermittlungskompetenzen für das lehrplankonforme eigene unterrichtliche Handeln in den Bereichen Wirtschaft und Produktion erweitern sowie
- ihr unterrichtliches Handeln in den Bereichen dahingehend reflektieren und auswerten.

2.2 Qualifikationen / Ausbildungsziele

Der Hochschullehrgang qualifiziert dazu, aufbauend auf den einschlägigen fachwissenschaftlichen und fachtheoretischen Erkenntnissen einen Fachunterricht zu gestalten, der den Lehrplänen des Pflichtgegenstandes Ernährung und Haushalt entspricht und den heterogenen Lernvoraussetzungen der Schüler*innen Rechnung trägt.

2.3 Bedarf (Employability)

Der Bedarf wurde in Zusammenarbeit mit der Bildungsdirektion für NÖ erhoben und ergibt sich aus der formulierten Notwendigkeit zum Erwerb von Kompetenzen im Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt. Besonders der Fachpraxis, die in keinem anderen schulischen Pflichtgegenstand verankert ist, kommt hier besondere Bedeutung zu.

2.4 Lehr-Lern-Beurteilungskonzept

Während die Phasen des nicht betreuten Selbststudiums die eigenverantwortliche Auseinandersetzung mit den Lerninhalten erfordern, lernen die Teilnehmer*innen in den Präsenzphasen (face-to-face, online) die Fachinhalte in Theorie und Praxis kennen und entwickeln die Kompetenz, diese anzuwenden und zu vermitteln.

In den Phasen des Selbststudiums wird sind Aufgabenstellungen (vorbereitetes Literaturstudium, eigenständige Informationssammlung, Übungsaufgaben, Erstellung von Unterrichtsmaterialien etc.) vorgesehen.

Die Pflichten der Teilnehmer*innen umfassen die regelmäßige Anwesenheit, die Mitarbeit, die Bearbeitung der aufgetragenen Aufgabenstellungen in den Präsenzstudienanteilen und im Selbststudium.

2.5 Erwartete Lernergebnisse

Nach erfolgreicher Absolvierung des Hochschullehrganges wird von den Absolvent*innen erwartet dass

- sie fähig sind, Unterrichtseinheiten zu den Fachinhalten Wirtschaft und Produktion im Kontext des privaten Haushaltes zu planen und durchzuführen,
- sie ihr eigenes unterrichtliches Handeln in den Bereichen Wirtschaft und Produktion reflektieren und auswerten.

3 Kompetenzkatalog

A. Fachkompetenz/ fachdidaktische Kompetenz

Die Absolvent*innen können fachdidaktische und fachpraktische Erkenntnisse in einem methodisch/didaktisch aufbereiteten Unterricht umsetzen, der zur Bewältigung von Aufgaben im privaten Haushalt befähigen soll, wobei der Haushalt in seiner Gesamtheit als Versorgungs-, Wirtschafts- und Sozialbereich gesehen wird.

B. Pädagogisch-psychologische Kompetenz

Die Absolvent*innen kennen pädagogische Methoden und Strategien, um Lern- und Entwicklungsprozesse von Schüler*innen anzubahnen und zu begleiten. Für die Förderung des seelischen, körperlichen, sozialen und ökologischen Wohlbefindens sollen Entscheidungsgrundlagen aufgezeigt werden, ebenso die Zusammenhänge zwischen Alltagsgestaltung und Lebensqualität, wobei Gesundheitserhaltung und -förderung in allen Fragen der Lebensgestaltung ein zentrales Anliegen sein muss.

C. Systemkompetenz

Die Absolvent*innen können fachdidaktische Inhalte und Unterrichtssettings im Gruppenverband arrangieren und anleiten und verfügen über grundlegende Kenntnisse in spezifischen rechtlichen Belangen. Das Erkennen der Leistungen privater Haushalte für die Gemeinschaft soll zur Aufwertung von im Haushalt erbrachter Arbeit beitragen und die Notwendigkeit partnerschaftlicher Arbeitsteilung begründen.

Das Bewusstsein, dass dem Leben im Haushalt unterschiedliche Wert- und Normvorstellungen zugrunde liegen, soll zu aufgeschlossenem, tolerantem Umgang miteinander sowie im multikulturellen Umfeld führen.

D. Beratungskompetenz

Die Absolvent*innen gestalten differenzierte, auf Bedürfnisse und Interessen der Schüler*innen abgestimmte Unterrichtsinhalte und begleiten methodisch-didaktisch die Lernprozesse im Hinblick auf die persönliche Entwicklung und die berufliche Laufbahn. Verantwortungsvolles Verbraucherverhalten durch nachhaltige Nutzung von Ressourcen, Kulturen des Zusammenlebens und partnerschaftliche Arbeitsteilung in Fragen der Alltagsgestaltung, Orientierungen für die Entwicklung sozial- und gesundheitsverträglicher Lebensstilkonzepte werden thematisiert.

E. Reflexionskompetenz

Die Absolvent*innen reflektieren ihre Rolle als Lehrende des Faches, evaluieren Unterrichtsinhalte und erreichte Lernziele der Schüler*innen und werten diese aus. Selbstständigkeit, die Übernahme von Verantwortung und Kooperation sind bei der Bewältigung von Aufgaben im Haushalt wesentliche Kompetenzen und daher im Unterricht ausreichend zu üben bzw. sind als Gelingensfaktoren laufend zu hinterfragen und zu optimieren.

F. Fachkompetenz/ fachdidaktische Kompetenz

Die Absolvent*innen können fachdidaktische und fachpraktische Erkenntnisse in einem methodisch/didaktisch aufbereiteten Unterricht umsetzen.

4 Zulassungsvoraussetzungen und Zielgruppen

Die Zulassung zum Hochschullehrgang setzt gemäß § 52f (2) HG 2005 ein aktives Dienstverhältnis sowie die Anmeldung im Dienstweg oder die Einschreibung in ein ordentliches Lehramtsstudium voraus.

Zielgruppe sind Lehrer*innen aller Schularten mit abgeschlossenem Lehramtsstudium bzw. Bachelorstudium Lehramt für die Sekundarstufe Allgemeinbildung oder Bachelorstudium Lehramt für die Primarstufe sowie Studierende des Bachelorstudiums Lehramt für die Primarstufe.

5 Reihungskriterien

Gibt es mehr Anmeldungen als verfügbare Plätze, erfolgt die Teilnahme aufgrund der Reihung im Zuge des Dienstauftragsverfahrens.

6 Modulübersicht

1. Semester	Modul 1
-------------	---------

P/W	LV-Art	Titel	ECTS-AP	Semester- wochenstunde(n)	Selbststudium in Stunden	Prüfung		Semester
						Prüfungsart	Beurteilung	
		Wirtschaft und Produktion	5	3	91,25			
P	SE	Lebensmittelproduktion	2	1,2	36,50	pi	E	1
P	SE	Konsum und Ressourcenverbrauch	1	0,6	18,25	pi	E	1
P	SE	Der private Haushalt im Kontext Wirtschaft und Produktion, Umsetzung im Unterricht	2	1,2	36,50	pi	E	1

Beurteilung: E (mit Erfolg teilgenommen) N (Noten)

LV Lehrveranstaltungen

P/W Pflicht- bzw. Wahlfach

Prüfungsart: pi (prüfungsimmanent), S (schriftlich) M (Mündlich) K (kombinierte Prüfung)

7 Modulbeschreibung

Kurzzeichen	Modultitel					
M1	Wirtschaft und Produktion					
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul	Semesterdauer	EC
x					1	5
Voraussetzungen für die Teilnahme						
Keine (außer das Modul weist ein anderes des HLGs als Voraussetzung auf)						
Modulziel						
<p>Ziel dieses Moduls ist es, dass die Absolvent*innen über grundsätzliche Verfahren und Technologien der Lebensmittelherstellung und Haltbarmachung Bescheid wissen und sich der Auswirkungen auf die Qualität der Produkte bewusst werden. Die Absolvent*innen erwerben die Fähigkeit, die Schüler*innen auf eine aktive Rolle in der Gesellschaft durch Wahrnehmung der Rechte und Verantwortlichkeiten vorzubereiten und im schulischen Kontext zu begleiten (Consumer Citizenship, Active Citizenship).</p>						
LV	Lehrveranstaltungstitel					LV-Art
1	Lebensmittelproduktion					SE
2	Konsum- und Ressourcenverbrauch					SE
3	Der private Haushalt im Kontext Wirtschaft und Produktion, Umsetzung im Unterricht					SE
Bildungsinhalte						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> • Produktion pflanzlicher und tierischer Lebensmittel: grundsätzliche Methoden, Auswirkungen auf die Lebensmittelqualität • Sensorik in Theorie und Praxis • Handel und Preisgestaltung 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätskriterien für Konsum, Beschaffung und Bewertung konsumspezifischer, fundierter Informationen • Umgang mit Ressourcen • Rechtsvorschriften in Österreich und der EU: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetze 						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichen eines Haushaltes • Der Privathaushalt als Wirtschaftsfaktor • Produktion im privaten Haushalt 						
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen						
Die Absolventinnen/die Absolventen können						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> • grundlegende Kenntnisse der Produktion tierischer und pflanzlicher Lebensmittel objektiv und kompetent weitervermitteln, • Kenntnisse über Sensorik anwenden und umsetzen, • die Faktoren für die Preisgestaltung schüleradäquat aufbereiten, 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> • die Vielfalt der Ressourcen für die Lebensgestaltung im Privathaushalt erkennen und deren Einsatz mit Schüler*innen situativ planen, • globale und lokale Zusammenhänge der Güterproduktion vermitteln, • die Rechtsvorschriften in Österreich und Europa aufbereiten und weitergeben, 						
LV 3						

- die unterschiedlichen Kennzeichen eines Haushaltes vermitteln,
- die Bedeutung des privaten Haushaltes als regionaler Wirtschaftsfaktor verdeutlichen,
- adäquate Methoden für nährstoffschonende Nahrungszubereitung im Unterricht umsetzen.

Lehr- und Lernformen

Vortrag, Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten, praktische Übungen, Selbststudium, Präsentationen, Arbeitsaufträge

Leistungsnachweise

Immanenter Prüfungscharakter, Portfolio

Sprache(n)

Deutsch

8 Prüfungsordnung

Die Prüfungsordnung entspricht den Vorgaben der PH NÖ für Hochschullehrgänge mit bis zu 29 ECTS-AP, die vom Hochschulkollegium beschlossen und im Mitteilungsblatt der PH NÖ veröffentlicht wurde.

Die jeweils gültige Fassung ist der Website der PH NÖ zu entnehmen.

Die in der Satzung festgelegten studienrechtlichen Bestimmungen werden berücksichtigt und sind in aktueller Fassung im Mitteilungsblatt der PH NÖ veröffentlicht.

<https://www.ph-noe.ac.at/de/ph-noe/organisation/mitteilungsblatt/studienrechtliche-bestimmungen-der-ph-noe/pruefungsordnungen>

9 Inkrafttreten und allfällige Übergangsbestimmungen

Das Curriculum des Hochschullehrgangs tritt mit 01.10.2022 nach Veröffentlichung im Mitteilungsblatt in Kraft und behält Gültigkeit bis zur Veröffentlichung einer neuen Version.