



PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE
NIEDERÖSTERREICH

Curriculum

Hochschullehrgang

PÂTISSERIE

(17 ECTS-Anrechnungspunkte)

Studienkennzahl PC 710 636

Version 1.1

08.09.2023

1	Allgemeines	2
1.1	Zuordnung	2
1.2	Datum der Erlassung durch das Hochschulkollegium	2
1.3	Datum der Genehmigung durch das Rektorat	2
1.4	Umfang und Dauer des Hochschullehrgangs	2
2	Qualifikationsprofil	2
2.1	Zielsetzung des Studiums	2
2.2	Qualifikation / 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	4
5	Reihungskriterien	4
6	Modulübersicht (Beispiel)	4
7	Modulbeschreibungen	6
7.1	Modul 1	6
7.2	Modul 2	7
7.3	Modul 3	8
8	Prüfungsordnung	9
9	Inkrafttreten und allfällige Übergangbestimmungen	9

1 Allgemeines

1.1 Zuordnung

Der Hochschullehrgang ist dem öffentlich-rechtlichen Bereich zugeordnet.

1.2 Datum der Erlassung durch das Hochschulkollegium

Das Curriculum in der Version 1.1 wurde am 08.09.2023 erlassen.

1.3 Datum der Genehmigung durch das Rektorat

Das Curriculum in der Version 1.1 wurde am 08.09.2023 durch das Rektorat genehmigt

1.4 Umfang und Dauer des Hochschullehrgangs

Der Hochschullehrgang besteht aus 3 Modulen und weist eine Workload von 17 ECTS-AP bei einer Mindeststudiendauer von 3 Semestern auf. Die gemäß § 39 (6) HG 2005 festgelegte Höchststudiendauer beträgt 5 Semester.

2 Qualifikationsprofil

2.1 Zielsetzung des Studiums

Der Hochschullehrgang soll den Lehrenden, die an Schulen für wirtschaftliche Berufe und Schulen für Tourismus den fachpraktischen Unterricht gestalten besonders qualifizieren. Ausgehend von der fachpraktischen Ausbildung sowie von den in der Praxis erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen spezielle Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Herstellung von Konditoreiwaren vermittelt und wissenschaftlich reflektiert werden. Der Hochschullehrgang zielt darauf ab

- die Absolvent*innen mit Kenntnissen über die handwerkliche Praxis des „Pâtissier“ bzw. der „Pâtissière“ auszustatten
- die Absolvent*innen zu befähigen ihre Kenntnisse und Kompetenzen zu reflektieren und auf dieser Grundlage einen pädagogisch und methodisch-didaktisch adäquaten sowie persönlichkeits- und berufsorientierten Unterricht im Feld zu planen.

Qualifikation / Ausbildungsziele

Nach erfolgreicher Absolvierung des Hochschullehrgangs wird von den Absolvent*innen erwartet, dass sie das erworbene Wissen an die Schüler*innen der Sekundarstufe weitervermitteln können und sich der Verantwortung dafür bewusst sind.

2.2 Bedarf (Employability)

Der Bedarf für den Hochschullehrgang ergibt sich aus der Implementierung schulischer Schwerpunkte wie z.B. Zusatzqualifikationen aus Küche und Service, Werkstatt, „Wellness“ etc.

2.3 Lehr-Lern-Beurteilungskonzept

Der Hochschullehrgang besteht aus drei Modulen. Während die Phasen des betreuten und nicht betreuten Selbststudiums die selbständige Auseinandersetzung mit den Lerninhalten erfordern, lernen die Teilnehmer*innen in den Präsenzphasen die Fachinhalte in Theorie und Praxis kennen und erwerben die Fähigkeit, diese umzusetzen sowie ihren Schüler*innen zu vermitteln. In den Phasen des Selbststudiums sind Aufgabenstellungen wie z.B. vorbereitendes Literaturstudium, eigenständige Informationssammlung, Übungsaufgaben, Erstellung von Unterrichtsmaterialien etc. vorgesehen. Um eine umfassende fachliche Ausbildung zu gewährleisten, werden alle Bereiche der Patisserie sowohl theoretisch als auch praktisch behandelt. Auf die Umsetzbarkeit im Unterricht wird großer Wert gelegt. In den Phasen des Selbststudiums sind Aufgabenstellungen wie z.B. Literaturstudium, Auseinandersetzung mit Fallstudien, Erstellen schriftlicher Arbeiten etc. vorgesehen.

2.4 Erwartete Lernergebnisse

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

- sie die Schüler*innen auf Tätigkeiten im Arbeitsbereich der Patisserie in der beruflichen Praxis vorbereiten können,
- sie eigenständig Unterrichtseinheiten planen, durchführen und evaluieren und entsprechende Methoden der Beurteilung anwenden können.

3 Kompetenzkatalog

<p>A. Fachkompetenz/ fachdidaktische Kompetenz Die Absolvent*innen verfügen über vertieftes Wissen in den Feldern der Rohstoffkunde, der speziellen Fachkunde aus Konditorei und Patisserie sowie hinsichtlich des Fachzeichnens und möglicher Dekorelemente.</p>
<p>B. Pädagogische-psychologische Kompetenz Die Absolvent*innen zeigen bei der praktischen Arbeit gestalterisches Geschick und setzen Pläne kreativ um. Sie sind offen für neue Ernährungstrends und verfügen über ein entsprechendes Repertoire, solchen Trends zu begegnen.</p>
<p>C. Systemkompetenz Die Absolvent*innen sind dazu imstande, die Eigenschaften der Rohstoffe zu erkennen, Schlüsse zu ziehen, Folgen abzuleiten, Abläufe zu planen und zu bewerten.</p>
<p>D. Beratungskompetenz Die Absolvent*innen sind dazu im Stande, den Schüler*innen Wege zu vermitteln, wie man Eigenschaften von Rohstoffen erkennt, Schlüsse aus den eigenen Erfahrungen zieht, Folgerungen aus dem eigenen Handeln ableitet sowie Abläufe plant und bewertet.</p>
<p>E. Reflexionskompetenz Die Absolvent*innen reflektieren ihre Arbeit und geben im Team konstruktives Feedback.</p>

4 Zulassungsvoraussetzungen und Zielgruppen

Die Zulassung zum Hochschullehrgang setzt gemäß § 52f (2) HG 2005 ein aktives Dienstverhältnis als Lehrer*in der Unterrichtsgegenstände Ernährung bzw. fachpraktische Gegenstände Küche und Service sowie die Anmeldung auf dem Dienstweg oder die Einschreibung in ein ordentliches Lehramtsstudium der obengenannten Fächergruppe voraus.

Zielgruppe sind Lehramtsstudierende, Absolvent*innen des Lehramtsstudiums Ernährungspädagogik oder Personen, die eine Lehrberechtigung dieser Fächergruppe haben.

5 Reihungskriterien

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

6 Modulübersicht (Beispiel)

1. Semester	Modul 1
2. Semester	Modul 2
3. Semester	Modul 3

P/W	LV-Art	Titel	ECTS-AP	Semester- Wochenstunde(n)	Selbststudium in Stunden	Prüfung		Semester
						Prüfungsart	Beurteilung	
		Modul 1: Zucker und Teige	5	3	91,25			
P	SE	Rohstoffkunde: Zucker und Teige	3	1,8	55,25	pi	E	1
P	SE	Fachzeichnen	1	0,6	18,25	pi	E	1
P	SE	Fachkunde: Teige	1	0,6	18,25	pi	E	1
		Modul 2: Kakao und Schokolade	5	3	91,25			
P	SE	Rohstoffkunde: Kakao und Schokolade	2	1,2	36,5	pi	E	2
P	SE	Plunder- und Blätterteige	1	0,6	18,25	pi	E	2
P	SE	Torten- und Cremenkunde	2	1,2	36,5	pi	E	2

P/W	LV-Art	Titel	ECTS-AP	Semester- Wochenstunde(n)	Selbststudium in Stunden	Prüfung		Semester
						Prüfungsart	Beurteilung	
		Modul 3: Kleine kalte Küche, Kaffeegebäck	7	4	115			
P	SE	Rohstoffkunde: Kaffeegebäck	2	1,2	36,5	pi	E	3
P	SE	Fachkunde: Kaffeegebäck	1	0,6	18,25	pi	E	3
P	SE	Kleine kalte Küche	2	1,2	36,5	pi	E	3
P	SE	Anwendungskonzepte für den fachpraktischen Unterricht	2	1	38,75	pi	N	3

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

LV Lehrveranstaltungen

P/W Pflicht- bzw. Wahlfach

Prüfungsart: pi (prüfungsimmanent),

Modulbeschreibungen

6.1 Modul 1

Kurzzeichen	Modultitel					
PT1	Zucker und Teige					
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul	Semesterdauer	EC
X					1	5
Voraussetzungen für die Teilnahme						
keine						
Modulziel						
Im Modul 1 werden Grundkenntnisse zu den Rohstoffen Zucker, Mehle Süßungsmittel vermittelt, Einblicke in das Fachzeichnen ermöglicht, Kompetenzen in den Bereichen Teige, Speiseeis und Massen erworben						
LV	Lehrveranstaltung					LV-Art
1	Rohstoffkunde					SE
2	Fachzeichnen					SE
3	Fachkunde Teige					SE
Bildungsinhalte						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> Rohstoffkunde: Zuckerarten, Süßungsmittel und Mehle, Convenienceprodukte, Eier, Öle und Fette 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> Fachzeichnen: Verzierungen, Schriften und Zahlen, Ornamente, Motive und Farbenlehre 						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> Fachkunde: Teige, Massen und Speiseeis 						
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen						
Die Absolvent*innen						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> wissen über die Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten der für die Konditorei wichtigen Rohstoffe Bescheid, 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> können die zum Fachzeichnen nötigen Materialien fachgerecht einsetzen und verschiedene Verzierungen und Schriften herstellen, 						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> können Teige und Massen zubereiten und Desserts bzw. Konditoreiwaren ableiten und sind in der Lage, Speiseeis und Parfaits herzustellen. 						
Lehr- und Lernformen						
Zielorientierter Wechsel der Methoden in Absprache mit den und nach Gewichtung der Lehrenden: Beispiele hierfür sind: Vortrag, Gruppenarbeiten, Einzelarbeit, Übungen, Diskussion, praktisches Arbeiten						
Leistungsnachweise						
Beispiele: Portfolio mit schriftlichen (Reflexions-)Beiträgen, Portfolio mit praktischen Beiträgen (schriftliche und mündliche Beiträge), Seminararbeiten, Forschungsberichte, Protokolle, Reviews, Audio- und Videobeiträge, selbstentworfenen Aufgabenformate						
Sprache(n)						
Deutsch						

6.2 Modul 2

Kurzzeichen		Modultitel				
PT2		Kakao und Schokolade				
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul	Semesterdauer	EC
X					1	5
Voraussetzungen für die Teilnahme						
keine						
Modulziel						
Im Modul 2 werden Grundkenntnisse zu den Rohstoffe Kakao und Schokolade, Würzmittel, Lockerungs- und Triebmittel vermittelt, Einblicke in Plunder- und Blätterteige ermöglicht, Kompetenzen in den Bereichen Torten und Schnitten sowie Petits fours erworben						
LV	Lehrveranstaltung					LV-Art
1	Rohstoffkunde: Kakao und Schokolade					SE
2	Plunder- und Blätterteige					SE
3	Torten- und Cremenkunde					SE
Bildungsinhalte						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> Rohstoffkunde: Kakao und Schokolade, Würzmittel, Lockerungs- und Triebmittel, Gelier- und Verdickungsmittel 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> Spezielle Fachkunde: Plunder- und Blätterteige etc. 						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> Torten, Schnitten, Petit fours Cremen: gerührte, gekochte, abgezogene, geschlagene Cremen 						
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen						
Die Absolventinnen/die Absolventen						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> wissen über die Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten der für die Konditorei wichtigen Rohstoffe Bescheid, 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> haben Grundwissen über verschiedene Spezialteige 						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> wissen über die Herstellung von Torten, Schnitten und Petit fours Bescheid und kennen unterschiedliche Arten von Cremen, deren Herstellung und Einsatzgebiete. 						
Lehr- und Lernformen						
Zielorientierter Wechsel der Methoden in Absprache mit den und nach Gewichtung der Lehrenden: Beispiele hierfür sind: Vortrag, Gruppenarbeiten, Einzelarbeit, Übungen, Diskussion, praktisches Arbeiten						
Leistungsnachweise						
Portfolio mit schriftlichen (Reflexions-)Beiträgen, Portfolio mit praktischen Beiträgen (schriftliche und mündliche Beiträge), Seminararbeiten, Forschungsberichte, Protokolle, Reviews, Audio- und Videobeiträge, selbstentworfenen Aufgabenformate						
Sprache(n)						
Deutsch						

6.3 Modul 3

Kurzzeichen	Modultitel					
PT3	Kleine kalte Küche, Kaffeegebäck, abschließende Arbeit					
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul	Semesterdauer	EC
X					1	7
Voraussetzungen für die Teilnahme						
keine						
Modulziel						
Im Modul 3 werden Grundkenntnisse über Kaffeegebäck und Teige vermittelt, Einblicke in das Zu- und Ausbereiten von Kaffeegebäck ermöglicht, Kompetenzen in der Herstellung von Fingerfood erworben						
LV	Lehrveranstaltung					LV-Art
1	Rohstoffkunde: Kaffeegebäck					SE
2	Fachkunde: Kaffeegebäck					SE
3	Kleine kalte Küche					SE
4	Anwendungskonzepte für den fachpraktischen Unterricht					SE
Bildungsinhalte						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> Rohstoffkunde: Kaffeegebäck, Teige und Zubereitungsarten 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> Spezielle Fachkunde: Kaffeegebäck, Zubereitungsmethoden 						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> Kleine kalte Küche: Fingerfood, Zubereitungsmethoden 						
LV 4						
<ul style="list-style-type: none"> Reflexions- und Präsentationmethoden, Didaktik der Fachtheorie 						
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen						
Die Absolventinnen/die Absolventen						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> wissen über das Arbeiten mit Schokolade Bescheid, können Temperiermethoden anwenden und daraus Dekorelemente aus Kuvertüre herstellen, sind sie in der Lage Süßspeisen aus gekochtem Zucker zu erzeugen. 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> haben Grundwissen über die Entwicklung des Zuckerbäcker- und Konditoreihandwerks, kennen nationale und internationale Gebäck- und Dessertspezialitäten. 						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> kennen verschiedene Speisen der kleinen kalten und warmen Küche, können diese zubereiten und optisch ansprechend aufbereiten. 						
LV 4						
<ul style="list-style-type: none"> können komplexe Arbeitsprozesse reflektieren, können Fachtheorie lernendenzentriert darstellen, können didaktisch aufbereitet Inhalte dokumentieren. 						
Lehr- und Lernformen						

Vortrag, Einzel-, Partner- und Gruppenarbeit, Praktische Umsetzung
Selbststudium, Verfassen einer fachdidaktisch-/fachwissenschaftlichen Abschlussarbeit,
Literaturstudium) Begründung für hohen Selbststudienanteil: Vorbereitung auf die LV durch Erarbeitung der
vom Referenten / von der Referentin angebotenen Literatur und vor allem durch auf die
Lehrveranstaltungen ausgerichtetes Training zur Erhöhung des Eigenkönnens

Leistungsnachweise

Portfolio mit schriftlichen (Reflexions-)Beiträgen, Portfolio mit praktischen Beiträgen (schriftliche und
mündliche Beiträge), Seminararbeiten, Forschungsberichte, Protokolle, Reviews, Audio- und Videobeiträge,
selbstentworfenen Aufgabenformate

Sprache(n)

Deutsch

7 Prüfungsordnung

Die Prüfungsordnung entspricht den Vorgaben der PH NÖ für Hochschullehrgänge mit höchstens 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.html>

8 Inkrafttreten und allfällige Übergangbestimmungen

Das Curriculum des Hochschullehrganges Patisserie tritt mit 08.09.2023 nach Veröffentlichung im Mitteilungsblatt in Kraft und behält Gültigkeit bis zur Veröffentlichung einer neuen Version.