



Curriculum
Hochschullehrgang Wasserexpert*in
an Schulen

(5 ECTS-Anrechnungspunkte)

Studienkennzahl 710 994

Version 1.0

07.06.2022

1	Allgemeines	2
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
	Qualifikationen / Ausbildungsziele	3
2.2	Bedarf (Employability)	3
2.3	Lehr-Lern-Beurteilungskonzept	3
3	Kompetenzkatalog	4
4	Zulassungsvoraussetzungen und Zielgruppen	5
5	Reihungskriterien	5
6	Modulübersicht	5
7	Modulbeschreibung	6
8	Prüfungsordnung	9
9	Inkrafttreten und allfällige Übergangsbestimmungen	9

1 Allgemeines

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 07.06.2022 erlassen.

1.4 Datum der Genehmigung durch das Rektorat

Das Curriculum in der Version 1.0 wurde am 07.06.2022 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 3 Semester.

2 Qualifikationsprofil

2.1 Zielsetzung des Studiums

Der Hochschullehrgang bietet eine Auseinandersetzung mit fachtheoretischen und fachpraktischen Grundlagen zur Kompetenzerweiterung für Lehrende im Bereich der **Zusatzausbildung Wasserkenner*in und Wasserexpert*in**¹ an Lehranstalten für Tourismus und Lehnanstalten für wirtschaftliche Berufe im Fachbereich Hotellerie und Gastronomie sowie Landesberufsschulen für das Gastgewerbe.

Der Hochschullehrgang zielt darauf ab, dass die Absolvent*innen

- fachliche Inhalte der Lehrpläne im Fachbereich Hotellerie und Gastronomie kennenlernen, erweitern und im beruflich-fachlichen Kontext umsetzen können.
- mit der Absolvierung des Hochschullehrgangs die Berechtigung, die Zusatzausbildung Wasserkenner*in/Wasserexpert*in an Lehnanstalten für Tourismus, Lehnanstalten für wirtschaftliche Berufe sowie an gastgewerblichen Berufsschulen im Fachbereich Hotellerie und Gastronomie unterrichten zu dürfen, erhalten.
- Kompetenzen erwerben und befähigt werden, diese unter Einsatz zeitgemäßer Methodik und Didaktik zu vermitteln.

¹ Wasserkenner*in: Die Schüler*innen erhalten eine Bestätigung über die Teilnahme am Unterricht. Wasserexpert*in: Die Schüler*innen legen eine Prüfung mit fachtheoretischen und praktischen Inhalten an und erhalten ein Zertifikat.

Qualifikationen / Ausbildungsziele

Der Hochschullehrgang qualifiziert, aufbauend auf den einschlägigen fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Erkenntnissen, Fachunterricht im Bereich der Zusatzqualifikation „Wasserkenner*in / Wasserexpert*in“ zu gestalten, der den heterogenen Lernvoraussetzungen der Schüler*innen Rechnung trägt.

Die Teilnehmende*innen sollen befähigt werden, die geforderten Inhalte des gültigen Lehrplanes fachlich und methodisch kompetent und in motivierender Weise den Schüler*innen zu vermitteln.

2.2 Bedarf (Employability)

Der Bedarf wurde in Zusammenarbeit mit der Bildungsdirektion für Niederösterreich erhoben. Der fachpraktische und fachtheoretische Unterricht im Bereich Hotellerie und Gastronomie hat eine zentrale Bildungsaufgabe im Kontext der Lehrfächer. Besonders der Höherqualifizierung in Fachtheorie und Fachpraxis kommt hinsichtlich der Vorbereitung auf die Anforderungen der Wirtschaft, speziell im Bereich des Gastgewerbes, besondere Bedeutung zu.

2.3 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, virtuell) die Fachinhalte in Theorie und Praxis kennen und entwickeln die Kompetenz, diese anzuwenden und zu vermitteln.

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

Erwartete Lernergebnisse

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

- sie fähig sind, Unterrichtseinheiten der Zusatzqualifikation „Wasserkenner*in/Wasserexpert*in“ zu den Fachinhalten auf Basis der derzeit gültigen Lehrpläne zu planen und durchzuführen,
- sie den Unterricht evaluieren und entsprechende Methoden der Beurteilung anwenden können,
- sie eine theoretische und praktische Prüfung in einem realitätsnahen Setting abnehmen können.

3 Kompetenzkatalog

A. Fachkompetenz/ fachdidaktische Kompetenz

Die Absolvent*innen können fachdidaktische und fachpraktische Erkenntnisse in einem methodisch/didaktisch aufbereiteten Unterricht umsetzen, der die Bedeutung des Wassers als Grundlage des Lebens – insbesondere aber auch als globaler Wirtschaftsfaktor in Bezug auf die (inter-)nationale Gastronomie und Hotellerie – thematisiert.

B. Pädagogisch-psychologische Kompetenz

Die Absolvent*innen kennen pädagogische Methoden und Strategien, um Lern- und Entwicklungsprozesse von Schüler*innen anzubahnen und zu begleiten. Dazu wird die Fähigkeit vermittelt, Aufgaben und Funktion des Wassers in der Ernährung des Menschen in konkrete persönliche Entscheidungsprozesse zu integrieren wie auch im vielfältigen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie in multidisziplinären Zusammenhängen.

C. Systemkompetenz

Die Absolvent*innen können fachliche Inhalte und Unterrichtssettings im Gruppenverband arrangieren und anleiten im Sinne eines Auftrags zum transformativen Lernen, das die Bedeutung des respektvollen und nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen generell, aber insbesondere mit Wasser, und die Verantwortung jedes und jeder Einzelnen postuliert sowie Transferkompetenz vermittelt.

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 in Gastronomie bzw. Hotellerie, in deren Angebots- und Servicespektren für den Bereich Gesundheit und Wellness erweitertes Professionsbewusstsein bezüglich des Themas „Wasser“ – Qualitätskriterien und Verwendung des Wassers, entsprechendes WasserMarketing sowie adäquate Marketinginstrumente – ein expandierendes Zukunftsthema darstellt.

E. Reflexionskompetenz

Die Absolvent*innen reflektieren ihre Rolle als Lehrende des Fachbereiches, evaluieren Unterrichtsinhalte und erreichte Lernziele der Schüler*innen, werten diese – immer vor dem Hintergrund eines erweiterten Bewusstseins für den Ökofaktor Wasser – aus und generieren auf dieser Basis die weiteren Schritte im Professionalisierungskontinuum des/der Einzelnen, aber auch des Kollektivs.

4 Zulassungsvoraussetzungen und Zielgruppen

Die Zulassung zum Hochschullehrgang setzt gemäß § 52f (2) HG 2005 ein aktives Dienstverhältnis sowie die Anmeldung auf dem Dienstweg voraus.

Zielgruppe sind Lehrer*innen mit einem abgeschlossenen Lehramtsstudium für Sekundarstufe Berufsbildung, Lehramtsstudium an Lehranstalten für Tourismus sowie Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe und Landesberufsschulen für das Gastgewerbe bzw. Studierende des Bachelorstudiums Lehramt für Sekundarstufe Berufsbildung.

5 Reihungskriterien

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

6 Modulübersicht

P/W	LV-Art	Titel	ECTS-AP	Semester- wochenstunde(n)	Selbststudium in Stunden	Prüfung		Semester
						Prüfungsart	Beurteilung	
		Wasserexpert*in an Schulen	5	3	91,25			
P	SE	Trinkwasser und dessen vielfältige Verwendung	2	1	38,75	pi	E	1
P	SE	Wassermarketing im Tourismus	1	1	13,75	pi	E	1
P	SE	Wasser als Speisenbegleitung	2	1	38,75	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	Wassereexpert*in an Schulen					
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul	Semesterdauer	EC
x					1	5
Voraussetzungen für die Teilnahme						
Keine						
Modulziel						
<p>Ziel dieses Moduls ist der Erwerb von fachtheoretischem und fachpraktischem Wissen, um Fragen zur Bedeutung des Wassers für die Ernährung und Gesunderhaltung des Menschen, des ressourcenschonenden Umganges mit Wasser aus ökologischer Sicht und des vielfältigen Einsatzes in der Gastronomie und Hotellerie aus multidisziplinärer Sicht zu verstehen und begründetes Fachwissen in Theorie und Praxis zu vermitteln.</p> <p>Die Auseinandersetzung mit fachspezifischen Inhaltsbereichen soll zur Entwicklung eines grundlegenden Professionsbewusstseins und zur Ausbildung von Fähigkeiten und Fertigkeiten auf dem Sektor Hotellerie und Gastronomie führen.</p>						
LV	Lehrveranstaltungstitel					LV-Art
1	Trinkwasser und dessen vielfältige Verwendung					SE
2	Wassermarketing im Tourismus					SE
3	Wasser als Speisenbegleitung					SE
Bildungsinhalte						

LV 1

- Qualitätskriterien des Wassers: Rechtsgrundlagen, Härtegrade und Qualifizierung
- Wasser als globaler Wirtschaftsfaktor und dessen Bedeutung für die nationale und internationale Gastronomie und Hotellerie
- Grundlegende ökologische Zusammenhänge im Hinblick auf den nachhaltigen Umgang mit Wasser – eine Herausforderung für die Gastronomie
- Möglichkeiten des Einsatzes von Wasser im Bereich Gesundheit und Wellness

LV 2

- Aufgaben und Funktion des Wassers in der Ernährung des Menschen
- Wassermarketing und Marketinginstrumente in den verschiedenen Betriebstypen
- Vergleich der nationalen und internationalen Wasserarten und -typen

LV 3

- Kriterien für die Verwendung des Wassers als Speisenbegleitung in der Gastronomie
- Grundlagen der Sensorik sowie Gestaltung und Durchführung sensorischer Übungen
- Aufbau und Gestaltung einer Wasserkarte nach internationalen Gegebenheiten
- Einsatz von aromatisiertem Wasser in der Gastronomie in Theorie und Praxis

Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen

Die Absolvent*innen können

LV 1

- Qualitätskriterien des Wassers auf Basis der geltenden Rechtsgrundlagen beschreiben und Qualitätsindikatoren beurteilen und vermitteln.

- die Bedeutung des Wassers als globaler Wirtschaftsfaktor erkennen und in Bezug zur den Anforderungen für die nationale und internationale Gastronomie und Hotellerie stellen.
- die Wichtigkeit des nachhaltigen und ressourcenschonenden Umganges mit dem Gut Wasser im Kontext mit grundlegenden ökologischen Zusammenhängen reflektieren und unter Einsatz zeitgemäßer Methoden vermitteln.
- die vielfältigen Möglichkeiten des Einsatzes von Wasser im Bereich Gesundheit und Wellness anschaulich und didaktisch aufbereitet im Unterricht umsetzen.

LV 2

- Aufgaben und Funktion des Wassers in der Ernährung des Menschen schüleradäquat vermitteln.
- die Instrumente von Wassermarketing in den verschiedenen Betriebstypen erklären und didaktische Modelle zur Vermittlung erstellen und einsetzen.
- einen Vergleich der nationalen und internationalen Wasserarten und -typen anstellen und praktisch umsetzen.

LV 3

- die Kriterien für die Verwendung des Wassers als Speisenbegleitung in der Gastronomie fachlich fundiert vermitteln.
- die Grundlagen der Sensorik benennen und sensorische Übungen professionell durchführen und evaluieren.
- den Aufbau und die Gestaltung einer Wasserkarte nach fachspezifischen Kriterien erklären und im Unterricht umsetzen.
- die verschiedenen Arten von aromatisiertem Wasser sicher unterscheiden und Verkostungen planen und durchführen.

Lehr- und Lernformen

Vortrag, Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten, praktische Übungen, Selbststudium, Online-Formate, Präsentationen

Leistungsnachweise

Immanenter Prüfungscharakter, Portfolio des eigenen Kompetenzzuwachses mit praktischen Beiträgen
 Beurteilung nach der Leistungszuordnung: mit/ohne Erfolg teilgenommen

Sprache

Deutsch

8 Prüfungsordnung

Die Prüfungsordnung entspricht den Vorgaben der PH NÖ für Hochschullehrgänge bis 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>

9 Inkrafttreten und allfällige Übergangsbestimmungen

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