



## **Curriculum**

### **Hochschullehrgang**

### **Gesunde Ernährung in der Schule 1 –**

### **Ernährung und Gesundheit**

**(5 ECTS-Anrechnungspunkte)**

**Studienkennzahl PC 711 004**

Version 1.0

28.06.2022

## 1 Allgemeines

1	Allgemeines .....	1
1.1	Inhalt .....	<b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>
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 Bereichen Ernährung und Gesundheit erhalten,
- fachtheoretische und fachpraktische Kenntnisse und die Vermittlungskompetenzen für das lehrplankonforme eigene unterrichtliche Handeln in den Bereichen Ernährung und Gesundheit erweitern sowie
- ihr unterrichtliches Handeln in den Bereichen Ernährung und Gesundheit reflektieren und auswerten.

## **2.2 Qualifikationen / Ausbildungsziele**

Der Hochschullehrgang qualifiziert dazu, aufbauend auf den einschlägigen fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Erkenntnissen einen Fachunterricht zu gestalten, der den Lehrplänen des Pflichtgegenstandes Ernährung und Haushalts 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 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 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 Ernährung und Gesundheit zu planen und durchzuführen,
- sie ihr eigenes unterrichtliches Handeln in den Bereichen Ernährung und Gesundheit 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.

## 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	
		<b>Ernährung und Gesundheit</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>91,25</b>			
P	SE	Grundlagen der Ernährungskunde	2	1,2	36,5	pi	E	1
P	SE	Qualitätskriterien von Lebensmitteln	1	0,6	18,25	pi	E	1
P	SE	Praktische Umsetzung	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	<b>Ernährung und Gesundheit</b>					
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul	Semesterdauer	EC
<b>x</b>					<b>1</b>	<b>5</b>
Voraussetzungen für die Teilnahme						
Keine						
Modulziel						
<p>Ziel des Moduls ist es, dass die Absolvent*innen fachtheoretische und fachpraktische Grundlagen erhalten, um Fragen zur Ernährung des Menschen zu verstehen und zu vermitteln.</p> <p>Die Auseinandersetzung mit fachspezifischen Inhaltsbereichen soll zur Entwicklung eines grundlegenden Professionsbewusstseins und der Ausbildung von Fähigkeiten und Fertigkeiten auf dem Sektor Ernährung und Gesundheit führen.</p>						
LV	Lehrveranstaltungstitel					LV-Art
1	Grundlagen der Ernährungskunde					SE
2	Qualitätskriterien von Lebensmitteln					SE
3	Praktische Umsetzung					SE
Bildungsinhalte						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben und Funktionen der Nahrungsinhaltsstoffe, deren ernährungsphysiologische Bedeutung und Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit</li> <li>• Ernährungssituation in verschiedenen Kontexten und im globalen Zusammenhang</li> <li>• Einflüsse auf Ernährungsgewohnheiten und qualitätsorientierte Ernährungsentscheidungen unter Anwendung fachwissenschaftlicher Erkenntnisse</li> </ul>						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beurteilung der Lebensmittelqualität und nachhaltige Lebensmittelauswahl</li> <li>• Lebensmittelhygiene: Einkauf, Transport, Lagerung, Verarbeitung von Lebensmitteln</li> </ul>						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswahl von Grundrezepten und Garmethoden im Hinblick auf die Ziele des fachpraktischen Unterrichts in der Schule für einen lehrplankonformen Kompetenzerwerb</li> <li>• fachspezifische Settings und Methoden für handlungsorientiertes und situationsbezogenes Lernen in Lernfeldern</li> </ul>						
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen						
Die Absolventinnen/die Absolventen können						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsdaten erheben, auswerten und bewerten,</li> <li>• Einflüsse öffentlicher Ernährungskommunikation auf das Essverhalten erkennen, beschreiben und kritisch hinterfragen,</li> <li>• bei Ernährungsentscheidungen unterstützen,</li> </ul>						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitätsindikatoren für Lebensmittel erkennen und beurteilen,</li> <li>• die Grundlagen der Lebensmittelhygiene beschreiben und in der Fachpraxis anwenden,</li> </ul>						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniken und Methoden der Nahrungszubereitung anwenden und schüleradäquat aufbereiten und vermitteln,</li> </ul>						

- durch professionelle Auswahl von fachspezifischen Settings und Methoden die Schüler\*innen zum erforderlichen Kompetenzerwerb führen.

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 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/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.