



Curriculum

Hochschullehrgang

Gesunde Ernährung in der Schule 3 –

Lebensgestaltung und Soziales

(5 ECTS-Anrechnungspunkte)

Studienkennzahl PC 711 006

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 ausgewählte Handlungsfelder des Bereichs „Lebensgestaltung und Soziales“ erhalten,
- fachtheoretische und fachpraktische Kenntnisse und Vermittlungskompetenzen für das lehrplankonforme eigene unterrichtliche Handeln in den Bereichen Lebensgestaltung und Soziales erweitern sowie
- ihr unterrichtliches Handeln dahingehend reflektieren und auswerten.

2.2 Qualifikationen / Ausbildungsziele

Der Hochschullehrgang qualifiziert dazu, aufbauend auf einschlägigen fachwissenschaftlichen und fachtheoretischen Erkenntnissen einen Fachunterricht zu gestalten, der den Lehrplänen des Unterrichtsgegenstandes 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 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 erfolgter Absolvierung des Hochschullehrganges wird von den Absolvent*innen erwartet, dass

- sie fähig sind, Unterrichtseinheiten zu den Fachinhalten Lebensgestaltung und Soziales zu planen und durchzuführen,
- sie ihr eigenes unterrichtliches Handeln in den Bereichen Lebensgestaltung und Soziales 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 Wohlbefinden 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 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	
		Lebensgestaltung und Soziales	5	3	91,25			
P	SE	Lebensmittelauswahl, Tagesmahlzeiten	2	1,2	36,50	pi	E	1
P	SE	Ressourcenmanagement, Daseinsgestaltung	2	1,2	36,50	pi	E	1
P	SE	Unterrichtsplanung, Leistungsbeurteilung	1	0,6	18,25	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	Lebensgestaltung und Soziales					
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, das Absolvent*innen fachtheoretische und fachpraktische Grundlagen erhalten, um Ernährung gesund und nachhaltig zu gestalten und Fragen der Daseinsvorsorge und der Lebensweise im Haushalt aus multidisziplinärer Sicht verstehen und vermitteln können.</p> <p>Fähigkeiten zur antizipierenden Planung von fachspezifischem Unterricht, dessen professioneller Umsetzung und der Reflexion des unterrichtlichen Handelns werden vermittelt.</p>						
LV	Lehrveranstaltungstitel					LV-Art
1	Lebensmittelauswahl, Tagesmahlzeiten					SE
2	Ressourcenmanagement, Daseinsgestaltung					SE
3	Unterrichtsplanung, Leistungsbeurteilung					SE
Bildungsinhalte						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelauswahl nach differenzierten Kategorien und Kriterien für Gesundheit und Nachhaltigkeit Zusammenstellung von Tagesmahlzeiten 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> Grundlegende Kenntnisse der Küchenführung (Fortsetzung) Fachgerechter Einsatz von Ressourcen für die Organisation der Fachpraxis unter Bezugnahme auf den privaten Haushalt 						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> Stundenablauf: Themen- und kompetenzorientierte Planung, methodisch-didaktische Aufbereitung, Durchführung und Evaluierung Methoden zur lernförderlichen Leistungsrückmeldung, Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung 						
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen						
Die Absolventinnen/die Absolventen können						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> die Lebensmittel- und Speisenauswahl bezüglich Gesundheits- und Nachhaltigkeitskriterien wählen und zu ernährungsphysiologisch wertvollen Tagesmahlzeiten zusammenstellen, 						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> Unterricht zur umwelt- und sozial verträglichen Küchenführung mit besonderer Rücksichtnahme auf sicherheitstechnische Aspekte planen, gestalten und durchführen, Kenntnisse für ressourcenschonende Maßnahmen zur Lebensgestaltung im privaten Haushalt in spezifischen Unterrichtssettings umsetzen, 						
LV 3						
<ul style="list-style-type: none"> Unterrichtseinheiten kompetenzorientiert planen, Unterrichtsbeispiele unter Einsatz zeitgemäßer analoger und digitaler Methoden erstellen, durchführen und evaluieren, Schüler*innen durch professionelle Auswahl von fachspezifischen Lernumgebungen und Methoden zum 						

erforderlichen Kompetenzerwerb führen, <ul style="list-style-type: none"> • die Grundsätze der Leistungsbeurteilung und praktischen Leistungsfeststellungen 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.