

... 2. Änderung des Teilcurriculums für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung im Rahmen des Bachelorstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) im Verbund Nord-Ost

Der Senat hat in seiner Sitzung am # die von der gemäß § 25 Abs 8 Z 8 und Abs 10 des Universitätsgesetzes 2002 eingerichteten entscheidungsbefugten Curricularkommission am # beschlossene 2. Änderung des Teilcurriculums für das Unterrichtsfach Englisch im Rahmen des Bachelorstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) im Verbund Nord-Ost, veröffentlicht im Mitteilungsblatt der Universität Wien am 27.06.2014, 39. Stück, Nummer 213, zuletzt geändert am 27.06.2016, 41. Stück, Nummer 251, in der nachfolgenden Fassung genehmigt.

Rechtsgrundlagen für diesen Beschluss sind das Universitätsgesetz 2002 und der Studienrechtliche Teil der Satzung der Universität Wien in der jeweils geltenden Fassung.

(1) § 1 Studienziele des Unterrichtsfachs Haushaltsökonomie und Ernährung und fachspezifisches Qualifikationsprofil

1. Absatz (1) lautet nunmehr wie folgt:

„(1) Das Ziel des gemeinsamen Bachelorstudiums Lehramt des Verbunds Nord-Ost im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung ist, dass Studierende ein breites, wissenschaftlich fundiertes Grundlagenwissen im Unterrichtsfach unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen, die an eine Ausbildung von Lehrfachkräften im Bereich der Haushaltsökonomie und Ernährung gestellt werden, erwerben. Entsprechend der geforderten Fach- und Methodenkompetenz verstehen die Studierenden die physiologischen und pathophysiologischen Grundlagen der menschlichen Ernährung, Warenkunde, Aspekte der Lebensmitteltechnologie und -sicherheit, der Nachhaltigkeit, der Ökonomie privater Haushalte sowie die zugehörigen fachdidaktischen Inhalte.“

2. Absatz (2) lautet nunmehr wie folgt:

„(2) Die Absolventinnen und Absolventen des gemeinsamen Bachelorstudiums Lehramt im Verbund Nord-Ost mit dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung erhalten einen Gesamtüberblick über das Fachgebiet, haben entsprechende theoretische Grundkenntnisse sowie praktische Fähigkeiten und können kritisch und vernetzt denken. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über die Fähigkeit, unter Anleitung einen zeitgemäßen, kompetenz- und handlungsorientierten Unterricht im Fachbereich Haushaltsökonomie und Ernährung im Kontext der jeweiligen aktuellen schulischen Lehrpläne zu gestalten. Dabei setzen sie sich auch konstruktiv mit Möglichkeiten und Grenzen der Nutzung digitaler Technologien im Rahmen der Gestaltung von fachbezogenen Lernprozessen auseinander. Sie verstehen es, ihre Schülerinnen und Schüler zu fördern, sie zu Problemlösungen zu befähigen und auf zukünftige Herausforderungen der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, der Ernährung und der Haushaltsökonomie im Kontext von Gesundheit und Nachhaltigkeit vorzubereiten. Sie verstehen die Bereitschaft zur lebenslangen berufsbegleitenden Fortbildung als wichtigen Teil ihres Berufsleitbildes. Sie erhalten eine multidisziplinäre Ausbildung auf dem Gebiet der Haushaltsökonomie und Ernährung und verfügen somit auch über die formalen Voraussetzungen für ein auf ihrem Bachelorstudium aufbauendes Masterstudium.“

(2) § 2 Abs 2 Modulbeschreibungen

1. Im Modul UF HE 01 lauten die Modulziele nunmehr wie folgt:

„Die Studierenden gewinnen einen Überblick über Ausbildungsziele und Forschungsschwerpunkte aus den Kernbereichen der Ernährungswissenschaften. Sie besitzen die Grundlagen für das Verständnis ernährungsrelevanter Fragestellungen, die sich im weiteren Verlauf ihres Studiums ergeben. Sie beherrschen die Grundbegriffe der Ernährungslehre, der Ernährungsanthropometrie, der Erhebung der Lebensmittel- und Nährstoffzufuhr und können epidemiologische Informationen zur Ernährungssituation im

deutschen Sprachraum und weltweit bewerten. Zudem können Studierende verschiedene Ernährungsformen beurteilen und erkennen die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit. Sie begreifen die grundlegenden Konzepte von Public Health und Gesundheitsförderung in ihrer historischen Entwicklung und verstehen die Modelle von Salutogenese und Prävention in verschiedenen Settings (z.B. Familie, Kindergarten, Schule, Seniorenheime). Sie erhalten Einblick in verhaltenswissenschaftliche Aspekte der Ernährung und in Strategien der Lebensstilmodifikation. Dabei erkennen sie den Einfluss von ideologischen, soziologischen, ökonomischen und emotionalen Faktoren auf die Lebensmittelpräferenz. Sie begreifen das Fach der Haushaltsökonomie und Ernährung als multidisziplinäre Wissenschaft zur Sicherung der Gesundheit der Menschen sowie der Lebensmittelqualität und -sicherheit, auch im Kontext von Nachhaltigkeit.“

2. Im Modul UF HE 11 lautet die Modulstruktur nunmehr wie folgt:

„Schulpraxis, 3 ECTS

Die Phase der Schulpraxis umfasst sowohl Hospitationsstunden als auch von den Studierenden gehaltene Unterrichtseinheiten.

Begleitendes Lehrveranstaltungsangebot aus der Fachdidaktik des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung:

SE Begleitlehrveranstaltung zur Schulpraxis 4 ECTS, 2 SSt (pi)

Die Lehrveranstaltung SE Begleitlehrveranstaltung zur Schulpraxis ist im selben Semester wie die Schulpraxis zu absolvieren. Die Anmeldung zur Schulpraxis ist daher Voraussetzung für die Anmeldung zur Begleitlehrveranstaltung.“

3. Im Modul UF HE 11 wird beim Leistungsnachweis das Wort „Lehrveranstaltungen“ durch das Wort „Lehrveranstaltung“ ersetzt.

4. Im Modul UF HE 03 lauten die Modulziele wie folgt:

„Die Studierenden lernen in dieser Lehrveranstaltung die wichtigsten Arbeitsgebiete, Ansätze und die aktuellen Ergebnisse bzw. Befunde der Haushaltsökonomie und der Arbeitsorganisation (Arbeitsstudium, Arbeitswissenschaft im Haushalt) kennen und wenden diese Kenntnisse auf die Situation der Haushalte an. Zudem erwerben sie die Kompetenz, das Wissen weitervermitteln zu können. Die Vernetzung der privaten Wirtschaftseinheit bzw. des Wirtschaftssubjekts Haushalt mit seiner Umwelt und seine Abhängigkeit von gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Entwicklungen soll erkannt und verstanden werden. Zu den gesellschaftlichen Entwicklungen gehören auch Entwicklungen im Kontext von Digitalisierung, sowie nachhaltiger Entwicklung und deren Bedeutung für Haushalte.

Die Studierenden haben grundlegende Kenntnisse in den Bereichen der Konsumentenpolitik und des Konsumentenschutzes. Sie wissen wie Werbung auf den Konsumenten wirkt, kennen Träger des Konsumentenschutzes und deren Vorgangsweise und beherrschen Regelungen und Maßnahmen in diesem Bereich. Zudem verstehen sie die Hintergründe von nationaler und internationaler Lebensmittelpolitik, ökonomischer und gesundheitlicher Rahmenrichtlinien sowie Vorteile und Grenzen von Warnsystemen aus Sicht des Verbraucherschutzes. Die Studierenden kennen die Grundlagen des österreichischen und europäischen Lebensmittelrechts, deren historische Wurzeln und politische Zusammenhänge. Die lebensmittelrechtliche Praxis wird anhand konkreter Gesetzestexte und Fallbeispiele aufgezeigt. Die Studierenden sind zur Beurteilung lebensmittelrechtlicher Fragestellungen in der Lage. Sie erkennen Ursachen und Zusammenhänge von Umweltproblemen sowie Prinzipien und Nachhaltigkeitsstrategien der Umweltpolitik und ihrer Instrumente aus der Perspektive des Umweltrechts. Sie entwickeln ein kritisches Verständnis für Ziele und Wege des Lobbyismus für eine gesunde Umwelt. Die Studierenden entwickeln ein globales Bewusstsein für die ökologischen Grenzen und ihrer Relevanz für ihr Unterrichtsfach. Sie erkennen die Vielschichtigkeit, Vernetzung und Dynamik nachhaltiger ökologischer Lösungsansätze im Ernährungssektor. Sie verstehen die Veränderungen der Biosphäre durch den Menschen und die Rückwirkungen der sich ändernden Biosphäre auf den Menschen. Die

Studierenden haben ein kritisches Verständnis zur Teilnahme an Planungsprozessen für Wohnbau, Verkehr und Stadtgrün. Sie kennen IUCN NP-Kriterien, um als Lehrende im Partizipationsprozess die notwendigen Restriktionen, aber auch Chancen einer NP-Region für die Wirtschaft, (regionale Produkte und Tourismus) angeben zu können. Dabei werden auch aktuelle Perspektiven der Verbraucher*innenbildung berücksichtigt.“

5. Im Modul UF HE 05 lauten die Modulziele nunmehr wie folgt:

„Die Studierenden kennen die Grundlagen der Lebensmittelchemie, die Eigenschaften wesentlicher Lebensmittelinhaltsstoffe, die stoffliche Zusammensetzung wesentlicher Lebensmittelgruppen und deren beeinflussende Faktoren und erwerben theoretische Kenntnisse über verschiedene lebensmittelchemische Untersuchungsmethoden. Im Rahmen der Einführung in die Lebensmitteltechnologie erlernen Studierende die naturwissenschaftlichen und technischen Grundkenntnisse der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, sowie die Grundlagen nachhaltiger Produktionsprozesse unter Zugrundelegung einer physikalisch-chemisch-verfahrensorientierten Betrachtungsweise.“

6. Im Modul UF HE 05 wird in der Modulstruktur die Semesterstunden der Lehrveranstaltung „VO Einführung in die Lebensmitteltechnologie für das UF Haushaltsökonomie und Ernährung“ von „3“ auf „2“ geändert.

7. Im Modul UF HE 07 lauten die Modulziele nunmehr wie folgt:

„Die Studierenden lernen Unterrichtskonzepte kennen und erlangen Einsicht in die grundlegenden Fragestellungen und in das fachdidaktische Konzept des Unterrichtsfaches an den unterschiedlichen Schulformen der Sekundarstufe. Die Studierenden entwickeln die erforderliche Sensibilität im Umgang mit Fragestellungen und Themen im Unterricht, um eigene, fachliche und fachdidaktische Möglichkeiten und Grenzen zu entdecken. Sie lernen, sich mit verschiedenen aktuellen fachspezifischen Lehrplänen auseinanderzusetzen, die adäquate Lehrstoffverteilung zu planen sowie die fachspezifischen Grundlagen der Leistungsbeurteilung zu entwickeln. Anhand von Beispielen erfahren sie die Notwendigkeit der Variabilität der Stundengestaltung und die Vorteile von Microteaching-Sequenzen. Sie machen sich mit digitalen Lehr-/Lernarrangements für den Fachunterricht vertraut.

Die Studierenden erwerben die Fähigkeit zu selbständigem Handeln im Unterricht mit Kompetenzorientierung unter Berücksichtigung von Gender- und Diversity-Aspekten sowie Inklusion. Durch Möglichkeiten eines Feed-backs wird der kritische Umgang mit dieser Thematik über Planung, Umsetzung und Reflexion der eigenen Methodenpraxis gestärkt.“

8. Im Modul UF HE 07 lautet die Modulstruktur wie folgt:

„SE Umsetzung des Lehrplans mit Unterrichtsgestaltung, 6 ECTS, 4 SSt (pi)

Im Rahmen der Lehrveranstaltung können auch schulpraktische Anteile miteinbezogen werden.“

9. Im Modul UF HE 07 wird beim Leistungsnachweis das Wort „Lehrveranstaltungen“ durch das Wort „Lehrveranstaltung“ ersetzt.

9. Im Modul UF HE 08 lauten die Modulziele wie folgt:

„Die Studierenden erwerben die Kompetenzen zur theoretischen Auseinandersetzung mit den aktuell gültigen schulischen Lehrplänen und deren praktischer Umsetzung unter Berücksichtigung analoger und digitaler Medien zum Einsatz in konkreten Unterrichtsstrategien für verschiedene Schultypen. Dabei lernen Studierende verschiedene Methoden der Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung kennen.“

10. Im Modul UF HE 09a lauten die Modulziele wie folgt:

„Handlungsorientierung ist ein grundlegendes Prinzip des Lernens im Fachunterricht. Als solches ist Handlungsorientierung sowohl für die Makromethode der „Projekte“ als auch für die Mikromethode „Experimente und Versuche“ kennzeichnend.

Die Studierenden werden mit den grundlegenden Experimenten und Versuchen im Ernährungslehreunterricht vertraut und können Phänomene der Ernährungslehre mittels dieser Methoden demonstrieren sowie zugehörige Schüler*innenexperimente anleiten. Durch die Anleitung zu kreativem und vernetztem Denken und selbständigem Arbeiten sollen Fertigkeiten erworben und die praktische Auseinandersetzung mit wissenschaftlichen Inhalten gefördert werden.

Die Studierenden setzen sich mit verschiedenen „Lernkulturen“ auseinander und lernen den „Grundsatzlerlass zum Projektunterricht“ und Projekt-Methoden kennen. Sie erwerben ansatzweise die Kompetenz Projekte, Projektorientierten Unterricht als Arbeitsform und Makromethode, sowie offene Lernformen zu planen, zu üben und zu evaluieren. Sie sollen verstehen, dass Lernen sehr individuell erfolgt, und befähigt werden, spezifische schülerangepasste Unterrichtssituationen zu schaffen. Projekte sollen eigenständiges Handeln und Gestalten bei den Lernenden ermöglichen. Die Studierenden erlangen theoretische und praktische Grundkenntnisse der Waren- und Rohstoffkunde, der Herstellung von Lebensmitteln wie z.B. Würste, Käse, Brot u.Ä. Sie erwerben theoretische Grundlagen der Kochtechnologie und Garverfahren und lernen, diese unter Anleitung anzuwenden.“

11. Im Modul UF HE 09a lautet die Modulstruktur wie folgt:

„UE Projekte und Schulversuche im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, 5 ECTS, 3 SSt. (pi)

UE Fachdidaktik der Lebensmittelverarbeitung, 2 ECTS, 1 SSt (pi)

UE Übungen zur Nahrungszubereitung, 2 ECTS, 2 SSt (pi)“

12. Im Modul UF HE 09b lauten die Modulziele wie folgt:

„Handlungsorientierung ist ein grundlegendes Prinzip des Lernens im Fachunterricht. Als solches ist Handlungsorientierung sowohl für die Makromethode der „Projekte“ als auch für die Mikromethode „Experimente und Versuche“ kennzeichnend.

Die Studierenden werden mit den grundlegenden Experimenten und Versuchen im Ernährungslehreunterricht vertraut und können die Phänomene der Ernährungslehre experimentell demonstrieren sowie zugehörige Schülerexperimente anleiten. Durch die Anleitung zu kreativem und vernetztem Denken und selbständiges Arbeiten sollen Fertigkeiten erworben und die praktische Auseinandersetzung mit wissenschaftlichen Inhalten gefördert werden. Die Studierenden setzen sich mit verschiedenen „Lernkulturen“ auseinander und lernen den „Grundsatzlerlass zum Projektunterricht“ und Projekt-Methoden kennen. Sie erwerben ansatzweise die Kompetenz Projekte, Projektorientierten Unterricht als Arbeitsform und Makromethode, sowie offene Lernformen zu planen, zu üben und zu evaluieren. Sie sollen verstehen, dass Lernen sehr individuell erfolgt, und befähigt werden, spezifische schülerangepasste Unterrichtssituationen zu schaffen. Projekte sollen eigenständiges Handeln und Gestalten bei den Lernenden ermöglichen. Die Studierenden erwerben und festigen grundlegende Techniken zur nährstoffschonenden, hygienischen und sicheren Zubereitung von Grundnahrungsmitteln. Sensorische Analysen, vergleichende Nährwertdiskussionen und die Zubereitung von Speisen für die Tagesmahlzeiten im interkulturellen Vergleich vertiefen die gewonnenen Erkenntnisse.

Studierende erlangen Fähigkeiten in den Grundtechniken des Servierens (unter Berücksichtigung von Ergonomie, Hygienevorschriften und Sicherheitsmaßnahmen). Zudem lernen sie die wesentlichen Aspekte der Getränkkunde (sowohl alkoholfreie als auch alkoholhaltige Getränke) kennen.“

13. Im Modul UF HE 09b lautet die Modulstruktur wie folgt:

„UE Projekte und Schulversuche im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, 5 ECTS, 3 SSt (pi)

UE zu Grundlagen der Nahrungszubereitung, 2 ECTS (pi), 2 SSt (pi)

UE zu Grundlagen der Servier- und Getränkkunde, 2 ECTS (pi), 2 SSt (pi)“

(3) § 6 Inkrafttreten

Abs 4 wird ergänzt:

„(4) Die Änderungen des Curriculums in der Fassung des Mitteilungsblattes vom {pubdate2}, Nr. {article_number}, Stück {document_number}, treten mit 1. Oktober 2022 in Kraft.“

(4) Anhang

1. Die Tabelle des Anhang 1 – Empfohlener Pfad lautet nunmehr wie folgt:

Semester	Modul	Lehrveranstaltung	ECTS	Summe ECTS
1.	UF HE 01 StEOP-Modul UF	VO Ernährung als Wissenschaft	1	
		VO Ernährungslehre: Angewandt und multidisziplinär	5	
	UF HE 02 Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Grundlagen der Chemie	4	
	UF HE 03 Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Konsumentenpolitik und Konsumentenschutz	3	
				13
2.	UF HE 02 Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Grundlagen der Humanphysiologie	4	
		VO Einführung in die Biochemie und den Metabolismus	3	
	UF HE 03 Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Wirtschaftslehre und Arbeitsorganisation des Haushalts	3	
		VO Lebensmittelrecht	3	
		SE Humanökologie – Mensch und Biosphäre	2	
				15
3.	UF HE 04 Humanernährung	VO Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe	5	
		VO Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik	5	
				10
4.	UF HE 04 Humanernährung	VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe	5	
	UF HE 07 Einführung in die Unterrichtsgestaltung	SE Umsetzung des Lehrplans mit Unterrichtsgestaltung	6	

	UF HE 08 Methodenkompetenz für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Methodik der Unterrichtslehre	3	
				14
5.	UF HE 05 Lebensmittelwissenschaften für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Einführung in die Lebensmittelchemie	4	
		VO Einführung in die Lebensmitteltechnologie	3	
	UF HE 08 Methodenkompetenz für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	UE Übungen zur Unterrichtsgestaltung*	2	
				09
6.	UF HE 06 Nahrungsmittelproduktion	VO Warenkunde I	5	
	UF HE 09a und b projektorientierter bzw. fachpraktischer Kompetenzerwerb	UE Projekte und Schulversuche im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung*	5	
	UF HE 11 Fachbezogenes Schulpraktikum	Schulpraxis**	3	
		SE Begleitlehrveranstaltung zur Schulpraxis	4	
				17
7.	UF HE 06 Nahrungsmittelproduktion	VO Warenkunde II	5	
	UF HE 09a Projektorientierter Kompetenzerwerb	UE Fachdidaktik der Lebensmittelverarbeitung	2	
		UE Übungen zur Nahrungszubereitung	2	
	UF HE 09b Fachpraktischer Kompetenzerwerb	UE Grundlagen der Nahrungszubereitung ³	2	
		UE zu Grundlagen der Servier- und Getränkekunde ³	2	
	UF HE 10 Wahlbereich	Lehrveranstaltungen aus dem Wahlbereich	0-10	
	Zur Professionalisierung:	UE Professionalisierung in der Nahrungszubereitung ³	3	
		UE Professionalisierung in der Servier- und Getränkekunde ³	2	
				9-19
8.	UF HE 12 Bachelormodul – Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren	VO Wissenschaftliches Arbeiten	3	
		SE Wissenschaftliches Schreiben – Bachelorarbeit	7	
				10

				97-107
--	--	--	--	--------

2. Im Anhang 2 lautet die Tabelle nunmehr wie folgt:

Modul	Lehrveranstaltung
UF HE 07	SE Umsetzung des Lehrplans mit Unterrichtsgestaltung
UF HE 08	UE Übungen zur Unterrichtsgestaltung
UF HE 09a	UE Projekte und Schulversuche im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung
UF HE 09b	UE Projekte und Schulversuche im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

3. Folgender Anhang wird angefügt:

„Anhang 3 – Mobilität im Bachelorstudium

Die transnationale Mobilität mit in- oder ausländischen Universitäten wird in einem Semester unterstützt. Ein Studienaufenthalt an einer in- oder ausländischen Universität muss rechtzeitig geplant werden. Hierfür sind das jeweilige Lehrangebot an den Partneruniversitäten sowie die Anrechenbarkeit der Lehrveranstaltungen im Vorfeld zu prüfen. Über die Anerkennung entscheidet das studienrechtlich zuständige Organ. Das Modul UF HE 10 bietet Anerkennungsmöglichkeiten im Ausmaß von bis zu 10 ECTS.“

Im Namen des Senates:
 Der Vorsitzende der Curricular Kommission
 K r a m m e r