

## **Teilcurriculum 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 [Datum TT.MM.JJJJ] das von der gemäß § 25 Abs 8 Z 3 und Abs 10a des Universitätsgesetzes 2002 eingerichteten entscheidungsbefugten Curricularkommission am [Datum TT.MM.JJJJ] beschlossene Teilcurriculum Haushaltsökonomie und Ernährung im Rahmen des Bachelorstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) im Verbund Nord-Ost in der nachfolgenden Fassung genehmigt.

Das vorliegende Curriculum wurde seitens der Pädagogischen Hochschule Niederösterreich vom Hochschulkollegium am [Datum TT.MM.JJJJ] erlassen und vom Rektorat am [Datum TT.MM.JJJJ] genehmigt.

Das vorliegende Curriculum wurde seitens der Pädagogischen Hochschule Wien vom Hochschulkollegium am [Datum TT.MM.JJJJ] erlassen und vom Rektorat am [Datum TT.MM.JJJJ] genehmigt.

Das vorliegende Curriculum wurde seitens der Kirchlichen Pädagogischen Hochschule Wien/Niederösterreich vom Hochschulkollegium am [Datum TT.MM.JJJJ] erlassen und vom Rektorat am [Datum TT.MM.JJJJ] sowie vom Hochschulrat am [Datum TT.MM.JJJJ] genehmigt.

Rechtsgrundlagen für diesen Beschluss sind das Universitätsgesetz 2002 und der Studienrechtliche Teil der Satzung der Universität Wien sowie das Hochschulgesetz 2005 und das Statut der Kirchlichen Pädagogischen Hochschule Wien/Niederösterreich in der jeweils geltenden Fassung.

### **§ 1 Studienziele des Unterrichtsfachs Haushaltsökonomie und Ernährung im Bachelorstudium Lehramt und fachspezifisches Qualifikationsprofil**

(1) Das Ziel des Bachelorstudiums Lehramt im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung ist die fachwissenschaftliche und fachdidaktische Qualifizierung für das Lehramt in der Sekundarstufe unter Berücksichtigung der übergreifenden Kompetenzbereiche des Kompetenzfeldes Schule. Das Studium umfasst die Bereiche Ernährungswissenschaften, Haushaltsökonomie, Fachdidaktik, Fachpraxis und fachbezogene Schulpraxis. Studierende erwerben in diesen Bereichen Wissen und Kompetenzen, die für die Gestaltung eines wissenschaftsbasierten Unterrichts für unterschiedliche Zielgruppen der Sekundarstufe erforderlich sind. Dieses Wissen und diese Kompetenzen versetzen sie in die Lage, fachdidaktische Entscheidungen vor dem Hintergrund der jeweils gültigen Lehrpläne der diversen Sekundarschularten inklusiv, diversitäts- und sprachbewusst, technologiekompetent und interkulturell reflektiert zu treffen und zu begründen. Die Studierenden machen fachbezogen unterrichtspraktische Erfahrungen, entwickeln professionelles unterrichtliches Handeln und erwerben die Fähigkeit, dieses wissenschaftsbasiert zu reflektieren.

(2) Die Absolvent\*innen des Bachelorstudiums Lehramt verfügen über anschlussfähiges Fachwissen in Haushaltsökonomie und Ernährung, über Erkenntnis- und Arbeitsmethoden des Faches, über Wissen und Kompetenzen in der Fachpraxis Ernährung sowie über anschlussfähiges fachdidaktisches Wissen in Haushaltsökonomie und Ernährung. Sie verfügen des Weiteren über Wissen und Kompetenzen für eine wissenschaftsbasierte inklusive, diversitäts- und sprachbewusste, technologiekompetente und interkulturell reflektierte Konzeption und Durchführung sowie Beurteilung und Weiterentwicklung von Fachunterricht.

Die Absolvent\*innen

- besitzen grundlegendes Fachwissen in den Ernährungswissenschaften und der Haushaltsökonomie, das auch interdisziplinär anschlussfähig ist. Sie sind mit den wissenschaftlichen Erkenntnis- und Arbeitsmethoden der Ernährungswissenschaften und der

Haushaltsökonomie vertraut und können diese an exemplarischen Fragestellungen anwenden.

- sind in der Lage, gesellschaftsrelevante Fragestellungen der Ernährungswissenschaften und der Haushaltsökonomie mehrperspektivisch unter Berücksichtigung der Orientierungen Gesundheit und Nachhaltigkeit zu analysieren und zu reflektieren.
- zeichnen sich durch grundlegendes Wissen hinsichtlich aktueller Technologien in den Ernährungswissenschaften und der Haushaltsökonomie aus und wissen, wie diese den professionellen Alltag und Erkenntnisprozesse in den jeweils einschlägigen Berufen beeinflussen.
- sind mit Arbeitsmethoden und Medien der Fachpraxis Ernährung vertraut und können diese adressat\*innen- und sachgerecht einsetzen.
- kennen grundlegende Strategien und Techniken wissenschaftlichen Arbeitens und können diese anwenden.
- verfügen über fundiertes fachdidaktisches Wissen und Können zur Planung, Umsetzung, Evaluierung und Weiterentwicklung von fachtheoretischem und fachpraktischem Unterricht für unterschiedliche Zielgruppen der Sekundarstufe.
- kennen fachdidaktische Konzeptionen, Methoden und Medien zur Gestaltung eines kompetenz- und handlungsorientierten, differenzierenden und sprachbewussten Fachunterrichts. Sie verfügen über grundlegende Technologiekompetenz, die sie befähigt, aktuelle Entwicklungen der Digitalität (inklusive KI) auch mit Blick auf die Gestaltung von Lernsettings kritisch zu reflektieren sowie zukunftsorientiert zu nutzen und einzusetzen.
- sind mit den Methoden der Erkenntnisgewinnung in der Fachdidaktik vertraut und können diese für eine forschungsgeleitete Beobachtung und Weiterentwicklung eigener Unterrichtspraxis unter Anleitung anwenden.
- haben Reflexionskompetenz hinsichtlich begleiteter fachbezogener Schulpraxis entwickelt.
- sind in der Lage, ihre personalen Fähigkeiten und Bereitschaften (u.a. Überzeugungen, Werte, Beliefs, Umgang mit eigenen Ressourcen, Motivation, Empathie) fachbezogen zu reflektieren und selbständig weiterzuentwickeln.

Studierende, die sich im Rahmen des Bachelorstudiums Lehramt im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung in Block IIa vertiefen, erwerben

- vertieftes Fachwissen zu aktuellen fachwissenschaftlichen Themen und Fragestellungen in Haushaltsökonomie und Ernährung unter multi-, inter- und transkultureller Perspektive.
- vertiefte Kompetenzen in ausgewählten Bereichen der Fachpraxis Ernährung, die für einen inklusiven, sprachbewussten und technologiekompetenten fachpraktischen Unterricht in verschiedenen Sekundarschularten relevant sind.
- vertiefte Kompetenzen wissenschaftlichen Arbeitens in der Bearbeitung einer aktuellen wissenschaftlichen Fragestellung in Haushaltsökonomie und/oder Ernährung im Rahmen einer Bachelorarbeit.

Die Studierenden befassen sich in den Lehrveranstaltungen des Studiums mit Inhalten und Methoden, die dem aktuellen Stand der Forschung im jeweiligen Fachbereich entsprechen. Im Vordergrund stehen die wissenschaftlich fundierten Inhalte sowie deren Reflexion ausgerichtet am aktuellen Stand der Wissenschaft.

(3) Das gesamte Unterrichtsfach wird in Kooperation mit den beteiligten Institutionen (siehe § # Abs # des vorliegenden Allgemeinen Curriculums) angeboten. Die Zuordnung der Lehrveranstaltungen zu der jeweiligen Bildungseinrichtung und der Ort der Veranstaltung werden im Vorlesungsverzeichnis der Universität Wien angegeben.

## § 2 Aufbau – Module mit ECTS-Punktezuweisung

### (1) Überblick

<b>Block I</b>	<b>60 ECTS</b>
StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung [BA-UF HE 01]	5 ECTS
Pflichtmodulgruppe Haushaltsökonomie und Ernährung	40 ECTS

Humanphysiologie und Biochemie des Menschen [BA-UF HE 02]	8 ECTS
Humanernährung [BA-UF HE 03]	10 ECTS
Lebensmittelkunde [BA-UF HE 04]	10 ECTS
Haushaltsökonomie und -ökologie [BA-UF HE 05]	12 ECTS
Pflichtmodulgruppe Fachdidaktik & Fachpraxis der Haushaltsökonomie und Ernährung	15 ECTS
Fachdidaktik Haushaltsökonomie und Ernährung [BA-UF HE 06]	7 ECTS
Fachdidaktik und Fachpraxis der Haushaltsökonomie und Ernährung [BA-UF HE 07]	8 ECTS
<b>Block IIa</b>	<b>25 ECTS</b>
Pflichtmodulgruppe Fachliche und fachpraktische Vertiefung in Haushaltsökonomie und Ernährung	25 ECTS
Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren – Bachelormodul [BA-UF HE 08]	10 ECTS
Fachliche und fachpraktische Vertiefung in Haushaltsökonomie und Ernährung [BA-UF HE 09]	15 ECTS
<b>Fachbezogenes Praktikum [BA-UF HE PPS]</b>	<b>7 ECTS</b>
<b>Summe (inkl. PPS und Block IIa)</b>	<b>7 + 85 ECTS</b>
<b>Summe (inkl. PPS und exkl. Block IIa)</b>	<b>7+ 60 ECTS</b>

## (2) Modulbeschreibungen

### a) Block I

#### Pflichtmodul StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

BA-UF HE 01	<i>StEOP Unterrichtsfach</i> <b>Haushaltsökonomie und Ernährung</b> (Pflichtmodul)	<b>5 ECTS-</b> <b>Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	keine	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden erwerben die Fachsprache der Ernährungswissenschaften und können diese sicher anwenden. Sie beherrschen die Grundbegriffe der Ernährungslehre, der Ernährungsanthropometrie sowie Methoden zur Erhebung der Lebensmittel- und Nährstoffzufuhr. Auf dieser Basis sind sie in der Lage, ernährungsrelevante Fragestellungen, die im weiteren Verlauf ihres Studiums auftreten, fachsprachlich präzise zu analysieren und zu diskutieren. Sie können Informationen zur Ernährungssituation im deutschen Sprachraum und weltweit bewerten und in den entsprechenden Kontexten einordnen. Darüber hinaus sind sie in der Lage, verschiedene Ernährungsformen kritisch zu beurteilen und erkennen die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit. Die Studierenden begreifen das Fach der Ernährungswissenschaften als naturwissenschaftliche Disziplin zur Sicherung der Gesundheit der Menschen sowie der Lebensmittelqualität und -sicherheit.	
<b>Modulstruktur</b>	<u>zur Vorbereitung auf die schriftliche Modulprüfung:</u> VO Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär, 5 ECTS, 3 SSt. (davon 1 ECTS DaZ und sprachliche Bildung)	

<b>Leistungsnachweis</b>	Schriftliche Modulprüfung (5 ECTS)

Die positive Absolvierung des Pflichtmoduls StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung berechtigt nur in Verbindung mit der positiven Absolvierung des StEOP-Moduls der Allgemeinen Bildungswissenschaftlichen Grundlagen (siehe Allgemeines Curriculum für das Bachelorstudium Lehramt § #) zum weiteren Studium im Unterrichtsfach und der Allgemeinen Bildungswissenschaftlichen Grundlagen.

### weitere Module Block I

#### Pflichtmodulgruppe Haushaltsökonomie und Ernährung

<b>BA-UF HE 02</b>	<b>Humanphysiologie und Biochemie des Menschen</b> (Pflichtmodul)	<b>8 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	BA-UF HE 01	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden kennen die Fachsprache der Anatomie, Organologie, Histologie und Zytologie unter besonderer Berücksichtigung des Verdauungstraktes und des Exkretionssystems des Menschen sowie der Atemwege und des Kreislaufsystems. Darauf aufbauend erwerben Studierende Kenntnisse der menschlichen Physiologie, v.a. von Niere, Atmung, Verdauung, Stoffwechsel, Nervensystem, Herz und Gefäßsystem sowie des Bewegungsapparates, sodass sie Zusammenhänge zwischen Bau und Funktion von Zellen, Geweben und Organen für das Verständnis der darauf aufbauenden ernährungswissenschaftlichen Kernfächer erkennen. Die Studierenden vertiefen ihr Verständnis physiologischer Prozesse durch biochemische Grundlagen.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Humanphysiologie, 4 ECTS, 2 SSt. (npi) VO Chemie und Biochemie des Menschen, 4 ECTS, 2 SSt. (npi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (npi) (8 ECTS)	

<b>BA-UF HE 03</b>	<b>Humanernährung</b> (Pflichtmodul)	<b>10 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	BA-UF HE 01	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden sind in der Lage, wissenschaftlich fundierte Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr abzuleiten und praxisnah anzuwenden. Sie erwerben ein fundiertes Verständnis für den Metabolismus der Makronährstoffe sowie der Regulation des menschlichen Flüssigkeitshaushaltes. Studierende verstehen den Aufbau, die Funktionen und die molekularen Wirkmechanismen von Mikronährstoffen sowie ausgewählter sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe. Diese Inhalte schaffen die Basis für das Verständnis ernährungsphysiologischer Zusammenhänge und deren Bedeutung für Gesundheit und Krankheit.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe, 5 ECTS, 3 SSt. (npi) VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe, 5 ECTS, 3 SSt. (npi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (npi) (10 ECTS)	

<b>BA-UF HE 04</b>	<b>Lebensmittelkunde</b> (Pflichtmodul)	<b>10 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	BA-UF HE 01	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden erkennen die zentrale Bedeutung der Warenkunde als grundlegende Disziplin der Ernährungswissenschaften. Sie verstehen, dass ernährungswissenschaftliche Fragestellungen nur auf Basis fundierter Kenntnisse über Lebensmittel in ihrer gesamten Komplexität bearbeitbar sind. Sie kennen Herkunft, Gewinnung, Verarbeitung und Beschaffenheit von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Sie verstehen deren Bedeutung für die Ernährung des Menschen und können auf dieser Basis Aspekte der Lebensmittelqualität beurteilen.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Warenkunde I – Produktion und Qualität pflanzlicher Lebensmittel, 5 ECTS, 3 SSt. (npi) VO Warenkunde II – Produktion und Qualität tierischer Lebensmittel, 5 ECTS, 3 SSt. (npi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfungen (npi) (10 ECTS)	

<b>BA-UF HE 05</b>	<b>Haushaltsökonomie und -ökologie</b> (Pflichtmodul)	<b>12 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	BA-UF HE 01	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden analysieren ökonomische, technische und rechtliche Aspekte der Haushaltsführung im Spannungsfeld gesellschaftlicher, technologischer und ökologischer Entwicklungen. Sie wenden zentrale Konzepte der Haushaltsökonomie, Arbeitsorganisation und Konsumkompetenz auf unterschiedliche Lebenssituationen an und bereiten diese verständlich und zielgruppenadäquat für den Unterricht auf. Der Einsatz technischer Systeme im Haushalt wird hinsichtlich Effizienz, Sicherheit, Nachhaltigkeit und Nutzerorientierung reflektiert. Die Studierenden beurteilen Konsumentenverhalten, Werbung und rechtliche sowie politische Rahmenbedingungen kritisch und setzen sich mit nachhaltiger Entwicklung, Ernährungssystemen und globalen Herausforderungen auseinander. Sie entwickeln dabei Strategien zur Förderung von Partizipation und zu verantwortungsvollem Handeln und reflektieren schulische Umsetzungsmöglichkeiten im Sinne einer zukunftsgerichteten Bildung für nachhaltige Entwicklung.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Sozioökonomie des Haushalts, 3 ECTS, 2 SSt. (npi) VU Konsumentenschutz und Verbraucherrechte, 3 ECTS, 2 SSt. (pi) VU Ernährungsökologie im schulischen Setting, 3 ECTS, 2 SSt. (pi) VU Haushaltstechnik & -ökologie – gesellschaftliche Herausforderungen und Trends, 3 ECTS, 2 SSt. (pi)	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung aller im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (pi) (9 ECTS) und der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfung (npi) (3 ECTS)	

### **Pflichtmodulgruppe Fachdidaktik & Fachpraxis der Haushaltsökonomie und Ernährung**

<b>BA-UF HE 06</b>	<b>Fachdidaktik Haushaltsökonomie und</b>	<b>7 ECTS-</b>
--------------------	---	----------------

	<b>Ernährung (Pflichtmodul)</b>	<b>Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	BA-UF HE 01	
<b>Empfohlene Teilnahmevoraussetzung</b>	BA-UF HE 02, BA-UF HE 05	
<b>Modulziele</b>	<p>Die Studierenden erlangen ein Verständnis des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung und des Lehrens und Lernens in den diversen Sekundarschularten. Dadurch erwerben sie auch ein Grundverständnis von Fachdidaktik als Wissenschaft und von der Bedeutung einer forschenden Haltung im Beruf Lehrer*in. Sie kennen fachdidaktische Konzeptionen und sind in der Lage, ihre Präkonzepte zum Fachverständnis zu erkennen und vor dem Hintergrund aktueller fachdidaktischer Konzeptionen zu reflektieren. Sie kennen zentrale Lernwege und methodische Zugänge für kompetenz- und handlungsorientierten Fachunterricht und für Lernen an außerschulischen Lernorten unter heterogenen Rahmenbedingungen. Sie können diese Kenntnisse in der Analyse und Reflexion von Lerngelegenheiten für schulische und außerschulische Praxisfelder anwenden. Sie haben einen Überblick über die Handlungsfelder im Beruf einer Fachlehrperson in Haushaltsökonomie und Ernährung und erwerben Basiskompetenzen in der kriteriengeleiteten Planung, Durchführung und Evaluierung von Fachunterricht. Unterstützenden KI- und Technologieeinsatz können sie nutzen und konstruktiv-kritisch reflektieren. Sie planen erste Unterrichtssequenzen diversitäts- und sprachbewusst auf Basis der aktuellen Lehrpläne und erproben unterrichtliche Basishandlungen im Micro-Teaching. Mit den Grundlagen von Jahresplanung, Leistungsfeststellung und -beurteilung im Fachunterricht sind sie vertraut und kennen zielgruppenadäquate Formen von summativem und formativem Feedback.</p>	
<b>Modulstruktur</b>	<p>VU Einführung in die Fachdidaktik Haushaltsökonomie und Ernährung: Konzeptionen fachbezogenen Lehrens und Lernens, 4 ECTS, 2 SSt. (pi) (davon 4 ECTS Fachdidaktik)                      SE Planen, Durchführen und Evaluieren von kompetenzorientiertem Fachunterricht, 3 ECTS, 2 SSt. (pi) (davon 3 ECTS Fachdidaktik)</p>	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (pi) (7 ECTS)	
<b>BA-UF HE 07</b>	<b>Fachdidaktik und Fachpraxis der Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)</b>	<b>8 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	BA-UF HE 06	
<b>Modulziele</b>	<p>Die Studierenden lernen grundlegende Möglichkeiten der äußeren und inneren Differenzierung zur Gestaltung eines inklusiven Fachunterrichts kennen. Sie kennen Möglichkeiten differenzierender Leistungsfeststellung und -beurteilung. Dabei können sie Aspekte von Diversität (u.a. Lernausgangslage, Leistungsniveau, Sprache, Kultur, Geschlecht, Gender, soziale Herkunft) unterrichtsbezogen analysieren und didaktisch-methodische Konsequenzen für die Unterrichtsplanung begründen. Sie sind in der Lage, vor dem Hintergrund diverser individueller Lernvoraussetzungen und -bedürfnisse der Schüler*innen theoretischen und fachpraktischen Fachunterricht zu planen, zu reflektieren und weiterzuentwickeln. Hierzu erwerben sie grundlegende Fähigkeiten für die</p>	

	forschungsgeleiteten Beobachtung und Analyse von Fachunterricht, um diesen themen- und zielgruppenadäquat weiterentwickeln zu können. Sie erwerben grundlegende Fertigkeiten in der Lebensmittelverarbeitung und Mahlzeitengestaltung unter Berücksichtigung der Dimensionen von Nachhaltigkeit und Gesundheit. Ressourcenschonung ist dabei ein wichtiges Grundprinzip. Sie kennen auch inter- und transkulturelle sowie sozial-emotionale Aspekte der Mahlzeitengestaltung und können diese in der Planung fachpraktischen Unterrichts in den diversen Sekundarschularten gezielt berücksichtigen. Sie kennen Möglichkeiten der Verzahnung fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts.
<b>Modulstruktur</b>	SE Differenzierenden Fachunterricht gestalten und weiterentwickeln, 3 ECTS, 2 SSt. (pi) (davon 3 ECTS Fachdidaktik) (davon 1 ECTS Inklusive Pädagogik) UE Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung und Mahlzeitengestaltung im Haushalt, 5 ECTS, 3 SSt. (pi)
<b>Leistungs-nachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (pi) (8 ECTS)

## b) Block IIa

Es haben jene Studierende Block IIa zu absolvieren, die im Rahmen des Bachelorstudiums Lehramt das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung als Unterrichtsfach 1 wählen.

### **Pflichtmodulgruppe Fachliche und fachpraktische Vertiefung in Haushaltsökonomie und Ernährung**

<b>BA-UF HE o8</b>	<b>Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren – Bachelormodul</b> (Pflichtmodul)	<b>10 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahme-voraussetzung</b>	BA-UF HE 02, BA-UF HE 05, BA-UF HE 06	
<b>Modulziele</b>	Die Studierenden planen und führen eigenständig Recherchen mit digitalen Werkzeugen und wissenschaftlichen Datenbanken durch. Sie setzen technologiegestützte Systeme, einschließlich KI-basierter Anwendungen, kritisch ein und bewerten deren Ergebnisse im Hinblick auf Relevanz, Qualität und mögliche Verzerrungen. Sie analysieren wissenschaftliche Texte – insbesondere empirische Studien – hinsichtlich Methodik, Argumentation und Aussagekraft. Rechercheergebnisse werden systematisch, formal korrekt und nachvollziehbar dokumentiert, unterstützt durch digitale Literaturverwaltungs- und Wissensmanagementsysteme. Die Studierenden entwickeln strukturierte wissenschaftliche Argumentationen und setzen sprachlich präzise Ausdrucksweisen ein. Der reflektierte Umgang mit digitalen Schreibassistenzsystemen stärkt ihre Fähigkeit zur wissenschaftlichen Eigenleistung. Sie gestalten erste wissenschaftliche Projekte eigenständig und strukturieren den Forschungsprozess kritisch und nach den Regeln guter wissenschaftlicher Praxis, von der Fragestellung bis zur Verschriftlichung. Dabei integrieren sie ihre Recherche-, Analyse- und Schreibkompetenzen zu einer fundierten wissenschaftlichen Arbeitsweise.	
<b>Modulstruktur</b>	VO Wissenschaftliches Arbeiten – Literaturrecherche und -	

	auswertung, 3 ECTS, 2 SSt. (npi) SE Wissenschaftliches Schreiben – Bachelorarbeit für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, 7 ECTS, 2 SSt. (pi)
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung der im Modul vorgesehenen Lehrveranstaltungsprüfung (npi) (3 ECTS) und der im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltung (pi) (7 ECTS)

<b>BA-UF HE 09</b>	<b>Fachliche und fachpraktische Vertiefung in Haushaltsökonomie und Ernährung</b> (Pflichtmodul)	<b>15 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	BA-UF HE 01	
<b>Modulziele</b>	Studierende erweitern und vertiefen – je nach Wahl – ihre fachlichen und fachpraktischen Kenntnisse und Kompetenzen in ausgewählten Themenfeldern der Ernährungswissenschaften, der Lebensmittelwissenschaften und/oder in Bereichen der Fachpraxis Ernährung. Sie erwerben dadurch vertieftes Wissen und vertiefte Kompetenzen in für sie relevanten Themengebieten entlang aktueller fachwissenschaftlicher und fachpraktischer Fragestellungen.	
<b>Modulstruktur</b>	Die Studierenden absolvieren im Gesamtausmaß von 15 ECTS aus dem bestehenden Lehrveranstaltungsangebot prüfungsimmanente und/oder nicht-prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen (pi und/oder npi).  Die konkret für dieses Modul in Frage kommenden Lehrveranstaltungen werden im Vorlesungsverzeichnis der Universität Wien ausgewiesen.	
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung aller im Modul vorgesehenen prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen (pi) und/oder Lehrveranstaltungsprüfungen (npi) (insgesamt 15 ECTS)	

### c) Pflichtmodul Fachbezogenes Schulpraktikum

<b>BA-UF HE PPS</b>	<b>Fachbezogenes Praktikum Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung</b> (Pflichtmodul)	<b>7 ECTS-Punkte</b>
<b>Teilnahmevoraussetzung</b>	BA-UF HE 01	
<b>Modulziele</b>	<p>Grundlegendes Ziel im Pflichtmodul zum fachbezogenen Schulpraktikum ist die Entwicklung professionellen unterrichtlichen Handelns im Unterrichtsfach. Studierende beobachten Fachunterricht kriteriengeleitet und erproben sich in forschungsbasierter Planung, Durchführung und Reflexion strukturierter Unterrichtseinheiten im Fach.</p> <p>Hierfür erwerben sie Kompetenzen in der theoriegeleiteten und an fachdidaktischen Prinzipien orientierten Planung und Durchführung von Fachunterricht. Sie wenden Instrumente fokussierter Unterrichtsbeobachtung und -dokumentation an und reflektieren eigenes unterrichtliches Handeln und den gesamten Unterricht auf Basis fachdidaktischer Ansätze. Vor diesem Hintergrund erproben sie Möglichkeiten der professionellen Weiterentwicklung eigenen Unterrichts. Fachdidaktische Entscheidungen im Planungs- und Unterrichtsprozess können dabei von den Studierenden forschungsbasiert getroffen und begründet werden.</p>	

	Studierende sammeln in diesem Kontext theoriebasierte Erfahrungen im Umgang mit Heterogenität und sprachlicher Vielfalt und erwerben erste Kompetenzen hinsichtlich einer zielgruppenspezifischen und diversitätssensiblen Planung, Durchführung und Reflexion von Fachunterricht.
<b>Modulstruktur</b>	Die Lehrveranstaltung PR Fachbezogenes Praktikum (7 ECTS) (pi) besteht aus den beiden folgenden Teilen: Schulpraktikum Bachelor Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, 4 ECTS Praktikumsbegleitkurs Bachelor, 3 ECTS, 2 SSt. (pi)  Fachbezogenes Schulpraktikum und Praktikumsbegleitkurs müssen gemeinsam im selben Semester absolviert werden.
<b>Leistungsnachweis</b>	Erfolgreiche Absolvierung des PR Fachbezogenes Praktikum (pi) (7 ECTS)

### § 3 Bachelorarbeit

Im Rahmen des Blocks IIa des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung ist eine Bachelorarbeit in SE Wissenschaftliches Schreiben – Bachelorarbeit für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung im Modul BA-UF HE 08 zu verfassen. Die Beurteilung erfolgt durch die\*den Leiter\*in der Lehrveranstaltung.

### § 4 Einteilung der Lehrveranstaltungstypen im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

(1) Für nicht-prüfungsimmanente (npi) Lehrveranstaltungen werden folgende Lehrveranstaltungstypen festgelegt:

Vorlesung (VO), npi: Vorlesungen dienen der Darstellung von Themen, Methoden und Anwendungen eines Fachgebietes unter kritischer Berücksichtigung verschiedener Lehrmeinungen. Die Vorlesung wird mit einer mündlichen oder schriftlichen Prüfung abgeschlossen.

(2) Bei Leistungsnachweis durch Modulprüfung dienen die unter Modulstruktur angeführten Vorlesungen der Vorbereitung auf diese Prüfung.

(3) Prüfungsimmanente (pi) Lehrveranstaltungen werden als folgende Lehrveranstaltungstypen angeboten:

Vorlesungen verbunden mit Übungen (VU) (pi) sind kombinierte Lehrveranstaltungen, die sowohl theoretische Inhalte als auch praktische Anwendungsaufgaben beinhalten. Die positive Absolvierung ist an die aktive Mitarbeit und die Erfüllung der gestellten Aufgaben (z.B. Zwischenprüfung, Referat, Anfertigung einer schriftlichen Arbeit) gebunden.

Seminare (SE) (npi) dienen der wissenschaftlichen Diskussion. In einem Seminar sollen die Studierenden die Fähigkeit erlangen, durch Studium von Fachliteratur und Datenquellen detaillierte Kenntnisse über wissenschaftliche Fragestellungen zu gewinnen und dies im Rahmen von Vorträgen zu präsentieren. Die Leistungsbeurteilung erfolgt in mehreren Teilleistungen.

Übungen (UE) dienen dem Erwerb fachpraktischer/fachdidaktischer Fertigkeiten und Fähigkeiten anhand konkreter Aufgaben- und Fragestellungen. Die Leistungsbeurteilung erfolgt in mehreren Teilleistungen.

PR Fachbezogenes Praktikum: Das fachbezogene Praktikum (PR) ist im Rahmen von Lehramtscurricula vorgesehen und gehört zu den Pädagogisch-Praktischen Studien. Es besteht aus einem an einer Schule zu absolvierenden Teil („Schulpraktikum“) und einem Praktikumsbegleitkurs. Im Praktikumsbegleitkurs zum fachbezogenen Schulpraktikum wird die kriteriengeleitete Beobachtung, Planung und Reflexion von Fachunterricht fallbasiert begleitet, diskutiert und weiterentwickelt. Der Teil Schulpraktikum wird „mit Erfolg teilgenommen“ bzw. „ohne Erfolg teilgenommen“ beurteilt und fließt in die Beurteilung des PR mit ein. Die Leistungsbeurteilung des gesamten PR erfolgt durch mehrere schriftliche oder mündliche Teilleistungen.

## **§ 5 Lehrveranstaltungen mit Teilnahmebeschränkungen im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung und Anmeldeverfahren**

(1) Für die genannten Lehrveranstaltungen gelten die hier angegebenen generellen Teilnahmebeschränkungen:

SE Planen, Durchführen und Evaluieren von kompetenzorientiertem Fachunterricht: 20 Teilnehmer\*innen  
weitere Seminare: 20 Teilnehmer\*innen  
UE Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung und Mahlzeitengestaltung im Haushalt: 15 Teilnehmer\*innen  
weitere Übungen: 25 Teilnehmer\*innen  
Vorlesungen verbunden mit Übungen: 25 Teilnehmer\*innen  
Praktikumsbegleitkurs Bachelor: 15 Teilnehmer\*innen

(2) Die Modalitäten zur Anmeldung zu Lehrveranstaltungen und Prüfungen sowie zur Vergabe von Plätzen für Lehrveranstaltungen richten sich nach den Bestimmungen der Satzung.

## **§ 6 Inkrafttreten**

(1) In Verbindung mit dem Allgemeinen Curriculum für das Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) tritt das vorliegende Teilcurriculum Bachelorstudium Lehramt für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung mit 1. Oktober 2026 in Kraft.

## **§ 7 Übergangsbestimmungen**

(1) Dieses Curriculum gilt für alle Studierenden, die ab Wintersemester 2026/27 das Studium beginnen.

(2) Wenn im späteren Verlauf des Studiums Lehrveranstaltungen, die auf Grund der ursprünglichen Studienpläne bzw. Curricula verpflichtend vorgeschrieben waren, nicht mehr angeboten werden, hat das nach den Organisationsvorschriften der Universität Wien studienrechtlich zuständige Organ von Amts wegen (Äquivalenzverordnung) oder auf Antrag der\*des Studierenden festzustellen, welche Lehrveranstaltungen und Prüfungen anstelle dieser Lehrveranstaltungen zu absolvieren sind.

(3) Studierende, die vor diesem Zeitpunkt das Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung im Rahmen des Bachelorstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) im Verbund Nord-Ost begonnen haben, können sich jederzeit durch eine einfache Erklärung freiwillig den Bestimmungen dieses Curriculums unterstellen.

(4) Studierende, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Curriculums dem vor Erlassung dieses Curriculums gültigen Teilcurriculums für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung im Rahmen des Bachelorstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) im Verbund Nord-Ost (MBl. vom 27.06.2014, 39. Stück, Nr.

281 idgF) unterstellt waren, sind berechtigt, ihr Studium bis längstens 31.03.2031 abzuschließen.

## Anhang 1 – Empfohlener Pfad für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

Semester.	Modul	Lehrveranstaltung	ECTS	Σ ECTS
<b>Semester 1</b>	BA-UF HE 01	VO Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär	<b>5</b>	
	BA-UF HE 05	VO Sozioökonomie des Haushalts	<b>3</b>	
		VU Konsumentenschutz und Verbraucherrechte	<b>3</b>	
				<b>11</b>
<b>Semester 2</b>	BA-UF HE 02	VO Humanphysiologie	<b>4</b>	
		VO Chemie und Biochemie des Menschen	<b>4</b>	
	BA-UF HE 05	VU Haushaltstechnik & -ökologie – gesellschaftliche Herausforderungen und Trends	<b>3</b>	
		VU Ernährungsökologie im schulischen Setting	<b>3</b>	
				<b>14</b>
<b>Semester 3</b>	BA-UF HE 03	VO Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe	<b>5</b>	
	BA-UF HE 04	VO Warenkunde II – Produktion und Qualität tierischer Lebensmittel	<b>5</b>	
	BA-UF HE 06	VU Einführung in die Fachdidaktik Haushaltsökonomie und Ernährung: Konzeptionen fachbezogenen Lehrens und Lernens	<b>4</b>	
				<b>14</b>
<b>Semester 4</b>	BA-UF HE 03	VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe	<b>5</b>	
	BA-UF HE 04	VO Warenkunde I – Produktion und Qualität pflanzlicher Lebensmittel	<b>5</b>	
	BA-UF HE 06	SE Planen, Durchführen und Evaluieren von kompetenzorientiertem Fachunterricht	<b>3</b>	
	BA-UF HE PPS (wahlweise im 5. Semester)	Schulpraktikum Bachelor Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung	<b>(4)</b>	
		Praktikumsbegleitkurs Bachelor	<b>(3)</b>	
				<b>13 (+7)</b>
<b>Semester 5</b>	BA-UF HE 07	SE Differenzierenden Fachunterricht gestalten und weiterentwickeln	<b>3</b>	
	BA-UF HE 07	UE Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung und Mahlzeitengestaltung im Haushalt	<b>5</b>	
	BA-UF HE PPS (wahlweise im 4. Semester)	Schulpraktikum Bachelor Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung	<b>(4)</b>	

	Semester)			
		Praktikumsbegleitkurs Bachelor	<b>(3)</b>	
	BA-UF HE 08	VO Wissenschaftliches Arbeiten – Literaturrecherche und -auswertung	<b>3</b>	<b>11 (+7)</b>
<b>Semester 6</b>	BA-UF HE 08	SE Wissenschaftliches Schreiben – Bachelorarbeit für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung	<b>7</b>	
	BA-UF HE 09	Wahl von Lehrveranstaltungen (pi und npi) aus dem bestehenden Lehrveranstaltungsangebot	<b>15</b>	
				<b>22</b>
				<b>60 + 7 + 25</b>

## Anhang 2 – Englische Übersetzung der Titel der Module

<b>Deutsch</b>	<b>English</b>
StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)	StEOP Home Economics and Nutrition (compulsory module)
Humanphysiologie und Biochemie des Menschen (Pflichtmodul)	Human Physiology and Biochemistry of Humans (compulsory module)
Humanernährung (Pflichtmodul)	Human Nutrition (compulsory module)
Lebensmittelkunde (Pflichtmodul)	Food Science (compulsory module)
Haushaltsökonomie und -ökologie (Pflichtmodul)	Home Economics and Domestic Ecology (compulsory module)
Fachdidaktik Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)	Subject Didactics of Home Economics and Nutrition (compulsory module)
Fachdidaktik und Fachpraxis der Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)	Subject Didactics and Subject-Related Practice of Home Economics and Nutrition (compulsory module)
Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren – Bachelormodul (Pflichtmodul)	Scientific Writing and Presentation – Bachelor Module (compulsory module)
Fachliche und fachpraktische Vertiefung in Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)	Subject-Related and Practical Specialisation in Home Economics and Nutrition (compulsory module)
Fachbezogenes Praktikum (Pflichtmodul)	Subject-Related Practical School Training (compulsory module)

## Anhang 3 – Beiträge zum Kompetenzfeld Schule

Das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung trägt zum Kompetenzfeld Schule wie folgt bei:

<b>Kompetenzfeld Schule</b>	<b>Block I</b>	<b>Block IIa</b>
Interkulturelle Kompetenz	BA-UF HE 01, BA-UF HE 04, BA-UF HE 05, BA-UF HE 06, BA-UF HE 07	BA-UF HE 08 (freie Wahl)
Sprachkompetenz	BA-UF HE 01, BA-UF HE 02, BA-UF HE 03, BA-UF HE 04, BA-UF HE 05, BA-UF HE 06, BA-UF HE 07	BA-UF HE 08 (freie Wahl) BA-UF HE 09
Krisenkompetenz	BA-UF HE 05, BA UF HE 06,	BA-UF HE 08 (freie Wahl)

	BA-UF HE 07	BA-UF HE 09
Technologiekompetenz	BA-UF HE 05, BA-UF HE 06, BA-UF HE 07	BA-UF HE 08 (freie Wahl) BA-UF HE 09
Diversitätskompetenz	BA-UF HE 05, BA-UF HE 06, BA-UF HE 07	BA-UF HE 08 (freie Wahl)
Inklusionskompetenz	BA-UF HE 05, BA-UF HE 06, BA-UF HE 07	BA-UF HE 08 (freie Wahl)

