

**Vegan und vegetarisch geschulte/r  
Köchin/Koch an Schulen**

---

Lehrgang – 5 EC

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Qualifikationsprofil .....</b>	<b>3</b>
1.1	Ziele des Lehrgangs .....	3
1.1.1	Modul 1 .....	3
1.2	Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept .....	3
1.3	Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzen .....	4
1.3.1	Modul 1 .....	4
<b>2</b>	<b>Allgemeine Bestimmungen .....</b>	<b>5</b>
2.1	Dauer und Umfang des Lehrgangs .....	5
2.2	Zulassungsvoraussetzungen .....	5
2.3	Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS) .....	5
2.4	Lehrveranstaltungstypen .....	5
2.5	Prüfungsordnung .....	6
2.6	Angaben der inhaltlichen Kategorien gem. Beilage 1 .....	6
2.7	Angaben der Zielgruppen gem. Beilage 2 .....	6
2.8	Beabsichtigter Beginnzeitpunkt des Lehrgangs .....	6
2.9	Ansprechpersonen .....	6
2.10	In-Kraft-Treten .....	6
<b>3</b>	<b>Aufbau und Gliederung .....</b>	<b>7</b>
3.1	Modulübersicht - Modultitel .....	7
3.2	Modulbeschreibungen .....	8
3.2.1	Modul 1 .....	8

Bezeichnung bzw. Dateiname:	Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:	Version:
Curriculum vegan und vegetarisch geschulte/r Köchin/Koch an Schulen	Brunner/Grabner	Grabner	Curricularkommission/ Hochschulkollegium	1.0

# 1 Qualifikationsprofil

## 1.1 Ziele des Lehrgangs

Die pflanzenbetonte Küche erlebt zurzeit ein beispielloses Wachstum. Gesunde, nachhaltige und fleischreduzierte Gerichte liegen stark im Trend. Schüler und Schülerinnen erhalten noch eine unzureichende Ausbildung in Bezug auf Kompetenzen im pflanzenbasierten Kochen. Um dem wachsenden Bedürfnis nach einer zeitgemäßen, kreativen und pflanzlichen Küche entgegenzukommen, wurde Vegucation ins Leben gerufen.

Die EU förderte das multinationale Projekt Vegucation, das von Nicht-Regierungs-Organisationen und Schulen in Österreich, Deutschland, den Niederlanden und Belgien, koordiniert wird, mit ca. 500.000 € im Rahmen des Leonardo DaVinci Programms für lebenslanges Lernen.

Das Zertifikat „Vegan-vegetarische Fachkraft“ für Schüler/innen und die dazugehörige Ausbildung der Lehrenden wurde von Vegucation konzipiert. Mit dem vorliegenden Curriculum stellt Vegucation in Zusammenarbeit mit den pädagogischen Hochschulen ein professionelles Fortbildungsangebot für Lehrer/innen zur Verfügung, welches die ausgebildeten Lehrkräfte dazu befähigt, die in Bezug auf pflanzenbasiertes Kochen definierten Kompetenzen, zu vermitteln.

Ausgehend von der fachpraktischen Ausbildung, sowie von den in der Praxis erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen jene speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden, die einen qualitätsvollen Unterricht im Bereich des veganen und vegetarischen Kochens an Schulen ermöglichen.

Der Lehrgang zum/zur vegan und vegetarisch geschulten Koch/Köchin an Schulen stellt eine Erweiterung und Vertiefung der Kompetenzen des regulären praktischen Unterrichts im Bereich Küche dar. Absolvent/innen sind in der Lage spezielle Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten in diesem Bereich zu vermitteln.

Durch die erfolgreiche Absolvierung des Lehrganges und der abschließenden Prüfung wird die erforderliche Zusatzqualifikation zum/zur vegan und vegetarisch geschulten Koch/Köchin an Schulen erworben.

### 1.1.1 Modul 1

Pflichtmodul mit den Lehrveranstaltungen

- Vegan und vegetarische Küche - Fachtheorie
- Basisprodukte und Zubereitung
- Praktische Anwendung und Spezialisierung

## 1.2 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept

Der Lehrgang setzt sich aus Sozial- und Individualphasen zusammen. Die Individualphasen dienen grundsätzlich der selbstständigen Erarbeitung und Vertiefung des Bildungsinhaltes. In hierfür geeigneten Fällen kann die Individualphase auch zur Vorbereitung der Sozialphase dienen (z.B. für praktische Übungen).

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist die Anwendbarkeit in der Praxis und im Unterricht. Außerdem soll die Bereitschaft der Lehrgangsteilnehmer/innen gefördert werden, mit der Wirtschaft zusammenzuarbeiten. Darüber hinaus sollen die Lehrgangsteilnehmer/innen die Fähigkeit zur

unmittelbaren Verbesserung des eigenen Lehrverhaltes entwickeln und die fachlichen Qualifikationen den Kolleginnen und Kollegen zur Verfügung stellen.

Zu den Anforderungen gehört auch das selbstständige Einarbeiten in die Fachliteratur.

Die Lehrgangsteilnehmer/innen sollen eigenständig Unterrichtsmodelle entwickeln und Aufgabenstellungen aus verschiedenen Unterrichtsbereichen erarbeiten.

Bei der Auswahl der Stoffgebiete ist möglichst nach exemplarischen Grundsätzen vorzugehen, wobei einerseits auf die selbständige Mitarbeit, andererseits auf die Formen des sozialen Lernens und der praktikablen Umsetzbarkeit besonderer Wert zu legen ist.

Die Erarbeitung kognitiver Inhalte soll sich auf die Zusammenfassung des Gelernten, Strukturierung und Ergänzung der Erfahrungen beschränken.

Die Lehrgangsteilnehmer/innen sollen möglichst frühzeitig in die Prozessgestaltung und -steuerung so eingebunden werden, dass sie rasch eigene Erfahrungen sammeln und einbringen können.

Wesentliches Prinzip ist die Umsetzbarkeit der Bildungsinhalte in die Praxis. An vorhandene Kenntnisse soll nach Möglichkeit angeknüpft werden und diese zur Steigerung des Unterrichtsertrages eingesetzt werden. Die Praxisrelevanz ist außerdem durch praktische Beispiele sicherzustellen.

In jeder Teillehrveranstaltung ist die didaktische Aufbereitung der behandelten Bildungsinhalte im Hinblick auf die Arbeit mit den Schüler/innen zu berücksichtigen.

Leistungsbewertungen sind Teil des Lehr- und Lernkonzepts und stehen im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Kompetenzen.

Es erfolgt die Reflexion des eigenen Lernweges und Evaluation der persönlichen und formalen Lernziele. Der Kreislauf von Unterricht, Reflexion und daraus resultierender Verbesserung des Unterrichts bildet ein wichtiges Element der Tätigkeit als Lehrer/innen dieses Fachbereichs.

## **1.3 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzen**

### **1.3.1 Modul 1**

Die Lehrgangsteilnehmer/innen ...

- kennen, verstehen und analysieren die Ideen und Trends der pflanzlichen Küche.
- können kreative, geschmackvolle, ausgewogene, pflanzliche Gerichte mit dem Fokus auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ethik zubereiten.
- können das erworbene Wissen fachdidaktisch, zielgruppenorientiert aufbereiten, reflektieren und weiterentwickeln.
- Kennen die Kooperationspartner/innen und arbeiten mit diesen zusammen.

## 2 Allgemeine Bestimmungen

### 2.1 Dauer und Umfang des Lehrgangs

Der Lehrgang dauert 1 Semester und besteht aus einem Modul. Er wird mit einer Prüfung (nach erfolgreicher Absolvierung (Sozial- und Individualphase)) abgeschlossen, die folgende Bereiche umfasst:

- schriftliche Arbeit inkl. Unterrichtsentwurf
- mündliche und praktische Abschlussprüfung

### 2.2 Zulassungsvoraussetzungen

Ergänzend zu den Bestimmungen des § 42 Abs. 6 HG 2005 werden folgende Zulassungsvoraussetzungen festgelegt:

Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme in den Lehrgang ist der Nachweis eines einschlägigen Lehramtes für den Ernährungswirtschaftlichen und Haushaltsökonomischen Fachunterricht oder ein Diplomstudium für Ernährungswirtschaft und Haushaltsökonomie oder ein Bachelorstudium für Ernährungspädagogik und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit.

Lehrer/innen der ernährungswissenschaftlichen bzw. des haushaltsökonomischen Fachunterrichts der Tourismusschulen sowie der einschlägigen Berufsschulen erfüllen ebenso die Aufnahmevoraussetzungen für den Lehrgang.

Die schriftliche Anmeldung für den Lehrgang erfolgt im Dienstweg. Die Zuweisung in den Lehrgang erfolgt nach Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen durch den zuständigen Institutsleiter / der zuständigen Institutsleiterin der Pädagogischen Hochschule Wien. Die Reihung und Aufnahme gilt vorbehaltlich der Zustimmung der Dienstbehörde.

### 2.3 Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS)

Der Arbeitsaufwand für den Lehrgang „Vegan und vegetarisch geschulte/r Köchin/Koch an Schulen“ an der Pädagogischen Hochschule beträgt 5 ECTS-Punkte.

### 2.4 Lehrveranstaltungstypen

**Seminare (SE)** dienen der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Inhalten und Methoden eines Faches oder Teilbereichen eines Faches in der gemeinsamen erfahrungs- und anwendungsorientierten Erarbeitung. Die Lehrenden wählen Inhalte/Themen aus, deren Bearbeitung mittleres Komplexitätsniveau erfordern. Zielsetzung ist der Auf- und Ausbau von Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von fachlichen, fachdidaktischen und praxis- bzw. berufsfeldbezogenen Aufgabenstellungen. Lernformen, die zur Anwendung kommen, umfassen z.B. Literatur- oder andere Formen fachspezifischer Recherchen. Entwicklung geeigneter Kommunikationsformen und Training von Beratungssituationen an Fallbeispielen.

**Übungen (UE)** ermöglichen den Erwerb und die Vertiefung von Fähigkeiten und Fertigkeiten durch selbständiges Arbeiten. Übungen (z. B. Küche, Workshop, Werkstatt, Labor etc.) fördern den auf praktisch-berufliche Ziele der Studien ausgerichteten Kompetenzerwerb. Übergeordnetes Ziel ist dabei der Aufbau grundlegender Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von wissenschaftlichen und/oder berufsfeldbezogenen Aufgaben.

## **2.5 Prüfungsordnung**

Es gilt die im Mitteilungsblatt veröffentlichte Prüfungsordnung für Lehrgänge der Pädagogischen Hochschule Wien.

## **2.6 Angaben der inhaltlichen Kategorien gem. Beilage 1**

27, 28

## **2.7 Angaben der Zielgruppen gem. Beilage 2**

35

## **2.8 Beabsichtigter Beginnzeitpunkt des Lehrgangs**

Wintersemester 2016/17

## **2.9 Ansprechpersonen**

Institutsleiterin für Sekundarstufe Berufsbildung  
Prof. Gertrude GRABNER, MA  
E-Mail: [gertrude.grabner@phwien.ac.at](mailto:gertrude.grabner@phwien.ac.at)

Petra Simhart, BEd, Pädagogische Hochschule Wien  
Themenkoordinatorin Ernährung und Tourismus  
E-Mail: [petra.simhart@phwien.ac.at](mailto:petra.simhart@phwien.ac.at)

In Kooperation mit der VGÖ - Vegane Gesellschaft Österreich  
Projektleitung Vegucation  
Lisa Klein, BA Bakk  
E-Mail: [austria@vegucation.eu](mailto:austria@vegucation.eu)

## **2.10 In-Kraft-Treten**

Erlassung des Curriculums durch die Curricularkommission am 12.12.2016.

Genehmigung durch das Hochschulkollegium am 12.12.2016.

Genehmigung durch das Rektorat am 12.12.2016.

### 3 Aufbau und Gliederung

#### 3.1 Modulübersicht - Modultitel

M 1-1	Studienfachbereiche ECTS Credits			Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
	ABG	FW/FD	PPS		VO/SE/UE	Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + betreut)	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + betreut)	
<b>Modultitel</b> <b>Vegan und vegetarische Küche</b>										
Vegan und vegetarische Küche - Fachtheorie		2,00		SE	1,00	15	15	12	38	2,00
Basisprodukte und Zubereitung		1,00		UE	1,00	15	15	12	13	1,00
Praktische Anwendung und Spezialisierung		2,00		UE	1,00	15	15	12	38	2,00
<b>Summe</b>		<b>5,00</b>			<b>3,00</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>36</b>	<b>89</b>	<b>5,00</b>

## 3.2 Modulbeschreibung

### 3.2.1 Modul 1

<b>M 1</b>	<b>Vegan und vegetarische Küche</b>			
Pflichtmodul	Grundmodul 1	1./2. Semester	Dauer und Häufigkeit: einmal jährlich	<b>5 EC</b>
Voraussetzungen für die Teilnahme: Nennung durch Schulleitung	Verbindungen mit anderen Modulen: nein	Lehrgangsübergreifendes Modul: nein	Niveaustufe: entfällt	
<b>Bildungsziele</b>				
<p>Die Lehrgangsteilnehmer/innen sollen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die vegane und vegetarische Ernährungsform definieren und praktisch umsetzen können.</li> <li>• über die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und eine Ernährung ohne Tierprodukte diskutieren können.</li> <li>• fachdidaktische Konzepte zielgruppengerecht aufbereiten.</li> <li>• Zubereitungstechniken und Zutaten von verschiedenen Küchen der Welt und deren vegan-vegetarische Gerichte anwenden.</li> <li>• die traditionell österreichische Küche veganisieren können.</li> </ul>				
<b>Bildungsinhalte:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definitionen und Beweggründe verschiedener Ernährungsformen</li> <li>• Pflanzliche Ernährung und Gesundheit (Ernährungswissenschaft)</li> <li>• Lebensmittelproduktion und Nachhaltigkeit</li> <li>• Verbraucherschutz, LM-Kennzeichnung, LM-Recht, Gütesiegel</li> <li>• Fleischalternativen, Milchalternativen, Eialternativen</li> <li>• Informations- und Bezugsquellen, Kosten dieser Alternativen</li> <li>• Aromastoffe, im Speziellen Umami, Bindemittel</li> <li>• Klassische Desserts, Eiscremen und Sorbets, Mousse, Trockengebäck, Kuchen, Torten und Teige</li> <li>• Küchen der Welt, traditionell österreichischen Küche für alle Mahlzeiten des Tages</li> <li>• Trend- und Zielgruppenanalyse, Best-Practice-Beispiele</li> <li>• Adaptierung von bestehenden Gerichten und Kreieren von eigenen Gerichten</li> </ul>				
<b>Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen:</b>				
<p>Die Lehrgangsteilnehmer/innen....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können den Begriff „vegan“ und seine Bedeutung erklären.</li> <li>• können zwischen verschiedenen vegetarischen und omnivoren Ernährungsweisen differenzieren und sie erklären, und die spezifischen Anforderungen der verschiedenen Ernährungsweisen beschreiben.</li> <li>• kennen die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Möglichkeiten der Zertifizierung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln und können diese diskutieren.</li> <li>• verstehen die ernährungsphysiologische Bedeutung von verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln.</li> <li>• können die wichtigsten ethischen, ökologischen und gesundheitsrelevanten Argumente für eine Ernährung ohne Tierprodukte diskutieren.</li> <li>• verstehen ernährungswissenschaftliche Hintergründe.</li> <li>• wissen über Aspekte der Nachhaltigkeit in Bezug auf verschiedene Ernährungsweisen Bescheid.</li> <li>• kennen Problematiken im Verbraucherschutz, bei Gütesiegeln und verwandten Themen (Kennzeichnungsmängel, Stoffe im Produktionsprozess,...)</li> <li>• sind in der Lage, problematische versteckte Zutaten in Gerichten (für verschiedene Ernährungsweisen oder Intoleranzen) zu identifizieren.</li> <li>• können die Entwicklung des Trends und die Größe der Zielgruppen erklären.</li> <li>• können relevante Fleischalternativen, Milchalternativen und Eialternativen erläutern.</li> <li>• sind in der Lage, diese Alternativen anzuwenden, zuzubereiten und ernährungsphysiologisch sowie geschmacklich zu beurteilen.</li> <li>• können die wesentlichen Informations- und Bezugsquellen, eigene Herstellungsmöglichkeiten und Kosten der pflanzlichen Alternativen zu Fleisch und anderen tierischen Produkten nennen.</li> <li>• können Anwendungsgebiete, Geschmack und Zubereitung der wichtigsten Aromastoffe erklären und dementsprechend anwenden.</li> <li>• können die Geschmacksrichtung Umami in Gerichten umsetzen.</li> </ul>				



- können verschiedene Bindemittel nach ihren Charakteristika, ihrer Struktur und ihrem Mundgefühl richtig anwenden.
- können tierische Zutaten in Backwaren und in Desserts durch pflanzliche ersetzen und dabei das angemessene Ersatzprodukt abhängig von der Funktion, der Art der Ernährung und dem Geschmack auswählen.
- können Zubereitungstechniken und Zutaten von verschiedenen Küchen der Welt und deren vegan-vegetarische Gerichte anwenden.
- können die traditionell österreichische Küche veganisieren.
- sind in der Lage, existierende Speisen für die vegane und vegetarische Zielgruppe zu adaptieren.

**Literatur:**

Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen in PH-Online.

**Lehr- und Lernformen:**

Siehe Lehrveranstaltungsbeschreibungen in PH-Online.

**Leistungsnachweise:**

Reflexionen mit abweichender Beurteilungsform („mit Erfolg teilgenommen“; „ohne Erfolg teilgenommen“ gem. Prüfungsordnung (Hochschul-)Lehrgänge der PH Wien

**Sprache(n):**

Deutsch

M 1-1	Studienfachbereiche ECTS Credits			Art LV	Semesterwochenstunden zu 45 Min.*			Echtstunden zu 60 Min.		ECTS-Credits
	ABG	FW/FD	PPS		Präsenzstudien- anteile	Betreute Studienanteile	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + betreut	Betreute Studienanteile gesamt (Präsenz + betreut)	unbetreutes Selbststudium	
<b>Modultitel</b> Vegan und vegetarische Küche				VO/SE/UE						
Vegan und vegetarische Küche - Fachtheorie		2,00		SE	1,00	15	15	12	38	2,00
Basisprodukte und Zubereitung		1,00		UE	1,00	15	15	12	13	1,00
Praktische Anwendung und Spezialisierung		2,00		UE	1,00	15	15	12	38	2,00
<b>Summe</b>		<b>5,00</b>			<b>3,00</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>36</b>	<b>89</b>	<b>5,00</b>

**Legende:**

ABG	Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen	UE	Übung
FW/FD	Fachwissenschaften und Fachdidaktik	SE	Seminar
PPS	Pädagogisch-Praktische Studien	VO	Vorlesung

\*) 1 Semesterwochenstunde entspricht 15 Lehreinheiten zu je 45 Minuten