

# Bachelorstudium

## Sekundarstufe Berufsbildung

### Ernährung

#### LEHRAMTSSTUDIUM

##### Bachelor of Education (BEd)

8 Semester  
240 ECTS-Anrechnungspunkte

##### Facheinschlägige Berufspraxis

vor dem Studium oder  
während des Studiums mit  
30 Wochen Vollbeschäftigung\*

##### Pädagogische Schulpraxis

während des Studiums an  
berufsbildenden mittleren  
und höheren Schulen

Stand: November 2022



#### Qualifikationsprofil

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelorstudiums bietet folgende Einsatzmöglichkeiten als Lehrer\*in:

#### Bildungsinstitutionen

Humanberufliche höhere  
und mittlere Schulen  
(Wirtschaft, Soziales)  
> [www.hum.at](http://www.hum.at)

Bildungsanstalten  
für  
Elementarpädagogik  
> [www.bakip-basop.at](http://www.bakip-basop.at)

Außerschulische  
Bildungseinrichtungen  
für Aus-, Fort- und  
Weiterbildung

#### Pädagogische Einsatzbereiche

Küchen- und Restaurantmanagement, Service

Ernährung, Lebensmitteltechnologie

Betriebsorganisation, Wirtschaftswerkstatt, Projektmanagement

Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement

Zusatzqualifikation zur/zum Sommelière/Sommelier, Käsesommelière/Käsesommelier,  
Pâtisserie und Konditorei, Hygienemanager\*in



\* Praxiserfordernis für Vertragsbedienstete im Pädagogischen Dienst in fachtheor. und fachprakt. Unterrichtsgegenständen an BMHS im Umfang von mindestens einer einjährigen Vollbeschäftigung.

# Zulassungsvoraussetzungen

- Das erfolgreich absolvierte Eignungsverfahren zur Feststellung der allgemeinen Eignung zum Bachelorstudium
- Nachweis der allgemeinen Universitätsreife (bis spätestens zum Erreichen von 120 ECTS-Anrechnungspunkten) und die Erfüllung der besonderen Eignungsvoraussetzungen zum Bachelorstudium:
  - die erfolgreiche Ablegung einer Reife- und Diplomprüfung einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule **oder**
  - die erfolgreiche Ablegung einer Reife-, Berufsreife- oder Studienberechtigungsprüfung und eine gleichwertige einschlägige Befähigung **oder**
  - die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und der Abschluss eines Universitäts-, Hochschul- oder Fachhochschulstudiums (oder von Studienabschnitten bzw. Teilstudien), die nach Bildungsinhalt und Bildungsumfang einer einschlägigen Ausbildung zumindest gleichwertig sind

## Gliederung des Bachelorstudiums

### Modulübersicht

### Vollzeitstudium mit Fernstudienanteilen

1. Sem.	Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen	Theoretische Grundlagen in der pädagogischen Praxis 1	Küchenmanagement 1	Naturwissenschaften	Gastronomie und Hotellerie 1	Fachdidaktik 1
2. Sem.	Entwicklungsprozesse und Bildungsbiografie	Theoretische Grundlagen in der pädagogischen Praxis 2	Küchenmanagement 2	Ernährung und Lebensmitteltechnologie 1	Restaurantmanagement 1	Fachdidaktik 2
3. Sem.	Fachspezifisches Wissen für die pädagogische Praxis 1	Hygiene 1	Küchenmanagement 3	Ernährung und Lebensmitteltechnologie 2	Restaurantmanagement 2	Fachdidaktik 3
4. Sem.	Fachspezifisches Wissen für die pädagogische Praxis 2	Hygiene 2	Gastronomie und Hotellerie 2	Ernährung und Lebensmitteltechnologie 3	Restaurantmanagement 3	Fachdidaktik 4
5. Sem.	Wissenschaft und Forschung Bachelormodul	Lehren und Lernen	Unterrichtskonzepte in der schulischen Praxis 1	Gastronomie und Hotellerie 3	Restaurantmanagement 4	Fachdidaktik 5
6. Sem.	Leistungsmessung und Evaluation	Bildung im gesellschaftlichen Kontext	Unterrichtskonzepte in der schulischen Praxis 2	Küchenmanagement 4	Restaurantmanagement 5	Fachdidaktik 6
7. Sem.	Pädagogische Professionalität	Wissenschaft und Berufsbildungsforschung Bachelormodul	Professionalisierung im schulischen Kontext 1	Projekt- und Eventmanagement	Küchen- und Restaurantmanagement	Fachdidaktik 7
8. Sem.	Bildung – Diversität – Intersektionalität – Inklusion	Schul- und Klassenklima	Professionalisierung im schulischen Kontext 2	Sommelière/Sommelier* Käsesommelière/ Käsesommelier Sozialmanagement Pâtisserie und Konditorei	Ernährung und Lebensmitteltechnologie 4	Fachdidaktik 8 Bachelormodul

° Laut § 41 (2) HG i.d.G.F. ist der positive Erfolg in der Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) Voraussetzung für die Absolvierung weiterer Lehrveranstaltungen.

\* Wahlpflichtmodul

### Detailinformationen unter:

<https://phwien.ac.at/bachelor-ernaehrung/>

**Kontakt:** Andrea FELNER, Telefon +43 1 601 18-3201

**Studienkoordinatorin:**

Prof.<sup>in</sup> Brigitte EDELMANN-MUTZ, BEd MA | Institut für Berufsbildung | [brigitte.edelmann-mutz@phwien.ac.at](mailto:brigitte.edelmann-mutz@phwien.ac.at)

