



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: Jänner 2024



Qualifikationsprofil

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

Bildungsinstitutionen

Humanberufliche höhere und mittlere Schulen (Wirtschaft, Soziales) > www.hum.at	Bildungsanstalten für Elementarpädagogik > 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, Patisserie und Konditorei, Hygienemanager*in



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 Patisserie 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

Studienprogrammleiterin:

Prof.ⁱⁿ OSRⁱⁿ Dipl.-Päd.ⁱⁿ Brigitte EDELMANN-MUTZ, BEd MA | Institut Sekundarstufe Berufsbildung | brigitte.edelmann-mutz@phwien.ac.at

