



Pädagogische Hochschule
Wien

Curriculum

Bachelorstudium (180 ECTS-AP)

Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung

Fachbereich Ernährung

Dieses Curriculum für das Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung (Version 1.0) tritt mit 01.10.2026 in Kraft und gilt bis zur Veröffentlichung einer neuen Version.

Datum der Stellungnahme durch den Hochschulrat: 23.01.2026
Datum des Beschlusses durch das Hochschulkollegium: 18.05.2026
Datum der Genehmigung durch das Rektorat: 19.05.2026

INHALTSVERZEICHNIS

1 PRÄAMBEL	4
2 BEZEICHNUNG UND GEGENSTAND DES STUDIUMS	5
3 QUALIFIKATIONSPROFIL	5
3.1 Ziel des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben und leitenden Grundsätzen der Pädagogischen Hochschule	5
3.2 Qualifikationen/Berechtigungen, die mit der Absolvierung des Studiums erreicht werden	6
3.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability)	6
3.4 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept	7
3.5 Kompetenzmodell	9
3.6 Bachelorniveau	18
3.7 Rahmenprinzipien bei interinstitutioneller curricularer Kooperation	18
4 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN	18
4.1 Dauer und Umfang des Studiums	18
4.2 Beschreibung der fachlichen Eignung als Zulassungsvoraussetzung für das konkrete Studium	18
4.3 Hinweis auf die Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren	19
4.4 Hinweis auf die Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien	20
4.5 Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS)	20
4.6 Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungstypen	20
4.7 Blended Learning und Online-Lehre – Beschreibung des Konzepts	21
4.8 Auslandsstudien/Aussagen zur Mobilität im Studium	22
4.9 STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase	23
4.10 Pädagogisch-praktische Studien – Beschreibung des Konzepts inklusive des Nachweises der erforderlichen ECTS-AP	24
4.11 Bachelorarbeit	29
4.12 Abschluss und akademischer Grad des Bachelorstudiums	30
4.13 Prüfungsordnung und relevante studienrechtliche Bestimmungen	30
4.14 Abschluss des Bachelorstudiums und Graduierung	30
4.15 Übergangsbestimmungen	31
5 KOMPETENZ-MATRIX	32
6 AUFBAU UND GLIEDERUNG DES STUDIUMS	33
6.1 Modulübersicht	33
6.2 Studienfachbereiche und Studienarchitektur	34
6.3 Voraussetzungsketten	35
7 MODULBESCHREIBUNGEN	36
7.1 B-1-1 Wissenschaftsorientierte Fachtheorie	36
7.2 B-1-2 Humanernährung (STEOP)	37
7.3 B-1-3 Lebensmitteltechnologie	38
7.4 B-1-4 Lebensmittelhygiene und Lebensmittelverarbeitung	39
7.5 B-1-5 Fachdidaktik 1	40
7.6 B-1-6 Rollenanforderungen (STEOP)	41
7.7 B-2-1 Ernährungswissenschaften	42
7.8 B-2-2 Lebensmittelwissenschaften, Ernährung, Nachhaltigkeit	43
7.9 B-2-3 Servicemanagement 1	44
7.10 B-2-4 Lebensmittelverarbeitung	45
7.11 B-2-5 Fachdidaktik 2	46
7.12 B-2-6 Entwicklungsorientierung	47
7.13 B-3-1 Ernährungswissenschaft und Prävention	48
7.14 B-3-2 Ernährung und Diversität	49
7.15 B-3-3 Gastronomie und Hotellerie 1	50
7.16 B-3-4 Pädagogische Praxis 1 – Medien	51
7.17 B-3-5 Fachdidaktik 3	52
7.18 B-3-6 Lehren und Lernen	53
7.19 B-4-1 Ernährungswissenschaft und Ernährungsphysiologie	54
7.20 B-4-2 Servicemanagement 2	55
7.21 B-4-3 Gastronomie und Hotellerie 2	56
7.22 B-4-4 Pädagogische Praxis 2 – Methoden	57
7.23 B-4-5 Fachdidaktik 4	58
7.24 B-4-6 Berufsbildung im gesellschaftlichen Kontext	59
7.25 B-5-1 Innovationen in Ernährung und Lebensmitteltechnologie	60
7.26 B-5-2 Angewandte Betriebsorganisation und Projekte 1	61
7.27 B-5-3 Professionalisierung im Fachbereich 1	62
7.28 B-5-4 Pädagogische Praxis 3 – Heterogenität	63
7.29 B-5-5 Fachdidaktik 5	64
7.30 B-5-6 Heterogenität in der Berufsbildung	65
7.31 B-6-1 Pädagogische Professionalität	66
7.32 B-6-2 Angewandte Betriebsorganisation und Projekte 2	67
7.33 B-6-3.1 Wahlpflichtmodul: Professionalisierung im Fachbereich 2 (Patisserie und Konditorei)	68
7.34 B-6-3.2 Wahlpflichtmodul: Professionalisierung im Fachbereich 2 (Vegane und vegetarische Kulinarik)	69
7.35 B-6-3.3 Wahlpflichtmodul: Professionalisierung im Fachbereich 2 (Bar)	70
7.36 B-6-4 Pädagogische Praxis 4 – Geblocktes Praktikum	71
7.37 B-6-5 Fachdidaktik 6	72
7.38 B-6-6 Professionsbezogene Bachelorarbeit	73

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

Abkürzung	Bedeutung
ABG.....	Allgemeine Bildungswissenschaftliche Grundlagen
Abs.	Absatz
AG	Arbeitsgemeinschaft
BAC	Bachelor
BB.....	Berufsbildung
BEd.....	Bachelor of Education
BFG	Berufsfachliche Grundlagen (= FW)
BGBI.	Bundesgesetzblatt
BMB	Bundesministerium für Bildung
BMHS	Berufsbildende mittlere und höhere Schule/n
bStd	betreute Studienanteile (Stunden à 60 min)
ECTS.....	European Credit Transfer System
ECTS-AP	European Credit Transfer System-Anrechnungspunkt/e (1 ECTS-AP = 25 Stunden à 60 Min.)
FB.....	Fachbereich
FD.....	Fachdidaktik
FW.....	Fachwissenschaften (= BFG)
HCV	Hochschul-Curriculaverordnung
HG	Hochschulgesetz
HS-QSG	Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz
HZV	Hochschul-Zulassungsverordnung
idgF.	in der geltenden Fassung
KB.....	Kompetenzbereich/e
KF.....	Kompetenzfeld/er
KI	Künstliche Intelligenz
K-ID	Kompetenz-Identifikation
LV	Lehrveranstaltung/en
npi.....	nicht prüfungsimmanent
NQR	Nationaler Qualifikationsrahmen
P-Art	Prüfungsart
pi.....	prüfungsimmanent
PPS	Pädagogisch-praktische Studien
PR	Praktikum
SE.....	Seminar
SDGs	Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen
SFB	Studienfachbereich/e
SKZ	Studienkennzahl
SSt.....	Semesterwochenstunde/n (1 SSt = 15 Einheiten à 45 Min.)
STEOP	Studieneingangs- und Orientierungsphase
TPACK	Technological Pedagogical Content Knowledge
UDE	Urban Diversity Education
UE	Übung
uStd	unbetreute Studienanteile (Stunden à 60 min)
VO	Vorlesung
VU	Vorlesung mit integrierter Übung
Z	Ziffer

Erläuterung zur Modulbezeichnung

B-1-3 → B = Bachelor | 1 = 1. Semester | 3 = 3. Modul im 1. Semester

1 PRÄAMBEL

Die Pädagogische Hochschule Wien (PH Wien) ist eine zentrale Institution für die Lehrer*innenbildung im Bereich der Berufsbildung. Sie verantwortet die Aus-, Fort- und Weiterbildung von Lehrpersonen an Berufsschulen sowie an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen. Dabei steht sie für eine praxisnahe, zukunftsorientierte Pädagogik, die aktiv auf gesellschaftliche, technologische und wirtschaftliche Veränderungen reagiert.

Das österreichische Berufsbildungssystem ist eng mit der Arbeitswelt verknüpft, sowohl im dualen System als auch im postsekundären Bereich, wo Theorie und Praxis miteinander verzahnt sind. In Zeiten zunehmender Unsicherheit stehen neue Herausforderungen im Fokus: Technologische Entwicklungen, digitale Transformation und Künstliche Intelligenz führen zu einem raschen Wandel von Arbeits- und Berufswelten. Die Halbwertszeit beruflicher Kompetenzen verkürzt sich drastisch, traditionelle Berufsbilder lösen sich auf und neue, interdisziplinäre Tätigkeitsprofile entstehen. Gleichzeitig steigt die Unsicherheit in der Arbeitswelt durch globale Krisen, soziale Spannungen und die Flexibilisierung von Beschäftigungsmodellen. All dies erfordert von beruflichen Bildungssystemen – und insbesondere von den Lehrpersonen – ein hohes Maß an Anpassungsfähigkeit, Reflexionsfähigkeit und Gestaltungswillen. Um diesen Veränderungen gerecht zu werden und um diesen Wandel zu gestalten, sind laufend neue oder angepasste Kompetenzen erforderlich. Die Berufsbildung ist daher gefordert, ihre Inhalte und Methoden kontinuierlich weiterzuentwickeln und Lehr-/Lernprozesse flexibel, innovativ und bedarfsorientiert zu gestalten. Die berufliche Bildung steht vor diesem Hintergrund vor tiefgreifenden Herausforderungen.

Die vollständig neu konzipierten Lehramtsstudien für die Sekundarstufe Berufsbildung an der PH Wien tragen diesen Entwicklungen Rechnung, indem sie zukünftige Lehrpersonen nicht nur fachlich und didaktisch, sondern auch pädagogisch und gesellschaftlich umfassend professionalisieren. Im Zentrum steht die Ausbildung von Lehrer*innen, die Menschen in einer sich wandelnden Arbeitswelt kompetent begleiten können, nicht nur durch Wissensvermittlung, sondern durch die Förderung von Lernfähigkeit, Selbstständigkeit und Orientierungskompetenz. Die Berufsbildung an der PH Wien legt den Fokus auf lernfeldübergreifende Kompetenzen, d. h. auf die Vermittlung von Lerninhalten in größeren Zusammenhängen, wie sie in der Arbeitswelt real vorkommen, digitale und agile Didaktik sowie auf eine reflexive Auseinandersetzung mit Wandel und Unsicherheit.

Globale Trends und Anforderungen der Arbeitswelt werden zunehmend mit spezifischen Bedürfnissen und Gegebenheiten eines lokalen Standorts verbunden (Stichwort: *Glokalisierung*). Der Berufsbildung an der PH Wien geht es darum, ihre Bachelor- und Masterstudien für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung so zu gestalten, dass sie sowohl die globalen Anforderungen der Wirtschaft als auch die lokalen Besonderheiten der berufsbildenden Schulen berücksichtigen.

Die PH Wien versteht sich als lernende Organisation mit einer starken sozialräumlichen Verankerung. In ihrer Personal- und Organisationsentwicklung orientiert sie sich responsiv an gesellschaftlichen und bildungspolitischen Entwicklungen, um in Forschung, Lehre und Beratung zeitnah auf reale Erfordernisse reagieren zu können, sei es im technologischen, sozialen oder ökologischen Bereich. Dabei dient die normative Trias *Exzellenz – Wohlbefinden – Chancengerechtigkeit* als Leitbild. Diese Prinzipien prägen sowohl die Ausbildung der Studierenden als auch die Vorstellung einer (berufsbildenden) Schule der Zukunft, die auf demokratische Teilhabe, berufliche Handlungsfähigkeit und nachhaltige Entwicklung ausgerichtet ist.

In einem urbanen und vielfältigen Bildungskontext ist berufliche Bildung nicht nur fachliche Qualifizierung, sondern auch ein Ort gesellschaftlicher Aushandlung und Teilhabe. Das an der PH Wien entwickelte und gelebte Konzept der *Urban Diversity Education (UDE)* stellt sicher, dass sich angehende Lehrpersonen mit sprachlicher, sozio-kultureller, religiöser und sozialer Vielfalt fundiert auseinandersetzen. Ziel ist es, eine diskriminierungskritische, demokratiebildende und inklusive Berufsbildung zu ermöglichen, die Menschen unabhängig von Herkunft und sozialem Status Zukunftsperspektiven eröffnet.

Diese Überlegungen und Ansätze gelten selbstverständlich nicht nur für den urbanen Raum, sondern sind grundsätzlich für eine zukunftsorientierte Berufsbildung relevant, unabhängig von regionalen Gegebenheiten. Entsprechend beschränkt sich die Berufsbildung an der PH Wien in einzelnen Fachbereichen (bspw. Mode und Design) nicht nur auf den Entwicklungsverbund Nord-Ost, sondern wirkt auch darüber hinaus.

Die PH Wien begreift sich in diesem Zusammenhang als pädagogischer Innovation Hub im (inter-)nationalen Bildungsraum. Ihre Verantwortung reicht über die rein schulische (berufliche) Bildung hinaus: Sie leistet einen aktiven Beitrag zur Erhaltung demokratischer Gesellschaften, zur Stärkung von Diversität und zum Schutz vor autoritären Tendenzen. Lehrpersonen werden dabei als zentrale Akteur*innen einer nachhaltigen, demokratischen und zukunftsfähigen Berufsbildung verstanden, ausgestattet mit fundierten fachlichen, didaktischen, ethischen und sozialen Kompetenzen.

Die Bachelor- und Mastercurricula der Lehramtsstudien Sekundarstufe Berufsbildung bilden somit das Fundament für eine professionelle Lehrer*innenbildung, die nicht nur auf die Anforderungen der Gegenwart reagiert, sondern den Wandel der Arbeits- und Lebenswelt aktiv mitgestaltet, im Sinne einer chancengerechten, innovativen und verantwortungsbewussten Bildung.

Die Pädagogische Hochschule Wien versteht die Ausbildung von Lehrpersonen der Sekundarstufe Berufsbildung ausdrücklich als wissenschaftlich fundierte Professionalisierung. Künftige Lehrer*innen erwerben nicht nur praxisrelevante Handlungskompetenzen, sondern auch die Fähigkeit, ihr pädagogisches Handeln auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse kritisch zu reflektieren, weiterzuentwickeln und evidenzbasiert zu begründen. Damit werden sie befähigt, Unterricht und Schule nicht nur auszuführen, sondern Schule aktiv und verantwortungsvoll im Sinne einer forschungsgeleiteten Bildungsprofession mitzugestalten.

2 BEZEICHNUNG UND GEGENSTAND DES STUDIUMS

Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung gemäß Hochschulgesetz 2005 (BGBl. I Nr. 30/2006 idgF.), Hochschul-Curriculaverordnung 2013 (BGBl. II Nr. 335/2013, idgF.), Hochschul-Zulassungsverordnung (BGBl. II Nr. 112/2007, idgF.) und Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz (BGBl. I Nr. 74/2011, idgF.).

Unter „Lehramt“ ist die mit dem erfolgreichen Abschluss eines Bachelorstudiums im Umfang von 180 ECTS-ECTS-AP (gemäß § 38 Abs.1 Z 3 HG 2005 idgF.) in Verbindung mit einem Masterstudium im Umfang von 120 ECTS-AP verbundene grundsätzliche Befähigung zur Ausübung eines Lehrberufs zu verstehen.

3 QUALIFIKATIONSPROFIL

3.1 Ziel des Studiums unter Bezugnahme auf die Aufgaben und leitenden Grundsätzen der Pädagogischen Hochschule

Das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich *Ernährung* zielt auf eine professions- und wissenschaftsorientierte Ausbildung in den für die Berufsausübung notwendigen Kompetenzen ab. Bezugnehmend auf das Hochschulgesetz 2005 verfolgt das Bachelorstudium die Aufgaben (§ 8 HG 2005 idgF.) und leitenden Grundsätze (§ 9 HG 2005 idgF.) im Hinblick auf die pädagogische Profession und deren Berufsfelder im Rahmen von Lehre und Forschung.

Das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung verfolgt das Ziel, den Studierenden eine fundierte wissenschaftliche und praxisorientierte Ausbildung für den Lehrer*innenberuf zu vermitteln. Es legt die Grundlage für die Entwicklung beruflicher Handlungskompetenzen, die im schulischen Alltag sowie im pädagogischen Handeln zentral sind.

Das Curriculum orientiert sich an den rechtlichen Rahmenbedingungen (§ 9 Abs. 1 HG 2005 idgF.), an einschlägigen Lehrplänen der Sekundarstufe Berufsbildung sowie an Empfehlungen des Qualitätssicherungsrats (QSR) für pädagogische Kompetenzen. Darüber hinaus fließen Analysen des Berufsfeldes sowie (inter-)nationale Standards in die Gestaltung der Inhalte ein.

Die Studierenden erwerben im Laufe des Bachelorstudiums umfassende Fach- und Lehr-/Lernkompetenzen auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse. Damit wird gewährleistet, dass sie zur Sicherung und Weiterentwicklung der Unterrichtsqualität an berufsbildenden Schulen befähigt sind. Das Studium folgt dem Kompetenzmodell „Future Skills“ (siehe Abschnitt 3.5) und fördert die Entwicklung von Reflexionsfähigkeit, Innovationsbereitschaft und professioneller Handlungssicherheit.

Darüber hinaus erwerben die Studierenden grundlegende wissenschaftliche Kompetenzen, die sie zur eigenständigen Rezeption, Analyse und Anwendung wissenschaftlicher Literatur sowie zur Durchführung einfacher empirischer Untersuchungen im Kontext von Schule und Unterricht befähigen. Sie sind in der Lage, pädagogische Fragestellungen theoriegeleitet zu bearbeiten, Forschungsergebnisse kritisch zu bewerten und für die Weiterentwicklung von Unterrichts- und Schulqualität nutzbar zu machen.

Das Bachelorstudium zielt darauf ab, die Studierenden zu professionalisieren, sodass sie den aktuellen und zukünftigen gesellschaftlichen Herausforderungen begegnen und ihre erzieherischen sowie unterrichtlichen Aufgaben verantwortungsvoll erfüllen können. Dabei werden die besonderen Anforderungen der Berufsbildung berücksichtigt.

Die erworbenen Kompetenzen bilden die Grundlage für eine sich entwickelnde professionelle Lehrpersönlichkeit, die im weiteren Verlauf – insbesondere in einem konsekutiven Masterstudium – theoretisch vertieft, praktisch erweitert und durch kontinuierliche Fortbildung gestärkt wird.

3.2 Qualifikationen/Berechtigungen, die mit der Absolvierung des Studiums erreicht werden

Absolvent*innen des Bachelorstudiums im Fachbereich Ernährung verfügen über ein vertieftes theoretisches Wissen in ihrem Arbeitsbereich und können daher Aufgaben auf sehr hohem professionellem Niveau selbstständig und letztverantwortlich durchführen. Zudem sind sie in der Lage, auch umfassende Herausforderungen in sich ändernden Kontexten zu bewältigen und innovative Lösungsansätze zu entwickeln (NQR-Niveau VI).

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelorstudiums qualifiziert und berechtigt für die Professionsausübung in der Sekundarstufe Berufsbildung in den facheinschlägigen Unterrichtsgegenständen sowie für sonstige facheinschlägige Berufsfelder im Bildungssystem. Darüber hinaus erwerben die Absolvent*innen mit dem Studienabschluss die Berechtigung zur Absolvierung eines Masterstudiums im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung gemäß § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF. und gemäß den für das jeweilige Masterstudium normierten Zulassungsvoraussetzungen.

Im Fachbereich der Ernährung wird folgendes Fächerbündel angeboten: **Fächerbündel für „fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände“ im jeweiligen Berufsfeld.**

3.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability)

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelorstudiums ist mit einer Lehrbefähigung im Sinne des § 2 Z 2 HCV 2013 idgF. verbunden. Durch ihre curriculare Struktur und ihre inhaltliche Ausrichtung erfüllt das Bachelorstudium die Anforderungen gemäß Anlage 2 zu § 38 der Dienstrechtsnovelle 2013, Pädagogischer Dienst.

Die im Schulorganisationsgesetz BGBl. 242/1962 idgF. genannten Aufgaben lt. der §§ 52, 58 und 65 der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen sind entsprechend berücksichtigt. Bei der Erstellung des Curriculums wurden die Lehrpläne der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen herangezogen. Die Absolvent*innen und Absolventen sind mit den Bildungs- und Erziehungsaufgaben der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen vertraut. Sie sind auf Lehren und Lernen vorbereitet und können ihr pädagogisches Handeln theoriegeleitet begründen.

Die Pädagogische Hochschule Wien folgt in ihren Curricula der Sekundarstufe Berufsbildung dem Anspruch, den Erfordernissen des Arbeitsmarktes (der Schulen) bestmöglich zu entsprechen:

- Die inhaltliche Erarbeitung der Curricula erfolgte in einem offenen Prozess, in den alle maßgeblichen Stakeholder*innen (Mitarbeiter*innen der entsprechenden Bildungsdirektionen, Schulleitungen, kooperierende Pädagogische Hochschulen) eingebunden waren.
- Die bestehenden Lehrpläne der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen und der Berufsschulen wurden analysiert und der curricularen Konzeption zugrunde gelegt.
- Aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse aus dem Bereich Schul- und Unterrichtsentwicklung sowie Qualitäts- und Prozessmanagement in Schule und Unterricht mit Fokus auf das berufsbildende Schulwesen wurden systematisch berücksichtigt.

Auf der Grundlage dieser Maßnahmen wurden in den Curricula die entsprechenden Qualifikationen sowie Kompetenzen festgelegt. Die Schwerpunktsetzungen der Pädagogischen Hochschule Wien (z. B. das UDE-Konzept) entsprechen den Erfordernissen und Bedürfnissen zur nachhaltigen Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems in der Bildungsregion.

In einer sich dynamisch wandelnden Welt genügt es nicht mehr, Lehramtsstudierende nur für die Anforderungen des klassischen Arbeitsmarktes fit zu machen. Der soziologische Wandel verlangt, dass sie auch zur aktiven Mitgestaltung gesellschaftlicher Prozesse befähigt werden. In diesem Sinne wird das Employability-Verständnis im vorliegenden Curriculum über rein ökonomische Verwertbarkeit hinaus erweitert: Es umfasst neben beruflicher Anpassungsfähigkeit zunehmend überfachliche Kompetenzen wie Selbstorganisation, Innovationsfähigkeit, ethische Verantwortung und Selbstwirksamkeit, zentrale Elemente des Future Skills-Modells von Ehlers (2020). Als neue Leitperspektive tritt hierbei *Societal Agency* hervor: die Fähigkeit, nicht nur individuell handlungsfähig zu sein, sondern auch gesellschaftliche Transformationsprozesse aktiv zu gestalten. Damit wird Employability nicht nur beruflich relevant, sondern gesellschaftlich bedeutend: Studierende sollen nicht nur „fit for work“, sondern vor allem „fit for society“ sein, um in komplexen Lebens- und Berufsrealitäten handlungsfähig zu bleiben und transformative Prozesse mitzugestalten (Ehlers, 2025).

Die Employability der Studierenden bzw. der Absolvent*innen wird durch Sprachkompetenz (z. B. Englisch) merklich verbessert. Dies zeigt die besondere Relevanz der Wahl von Englisch als (teilweise) Lehrveranstaltungs-sprache. Im Sinne der kulturellen Vielfalt werden Studierende ermutigt, relevante Fachliteratur in weiteren Sprachen zu lesen, sofern sie diese beherrschen. Von Studienbeginn an wird in den entsprechenden LV darauf geachtet, das jeweilige englische Fachvokabular samt spezifischer Idiomatik auch zu unterrichten, um einen raschen Zugang zur internationalen Forschungsliteratur zu ermöglichen.

3.4 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept

3.4.1 Allgemeine Leitlinien

Der hochschuldidaktische Zugang basiert auf aktuellen Konzepten des Lehrens und Lernens und zielt auf aktive Wissenskonstruktion und eigenverantwortlichen Kompetenzerwerb ab. Selbststudienanteile werden in das modulare hochschuldidaktische Gesamtkonzept integriert. Entsprechend den Charakteristika von Hochschulbildung nach Euler (2014) greifen Prozesse der Wissensgewinnung und Wissensvermittlung ineinander und bedingen einander wechselseitig. Demzufolge erhalten Studierende Unterstützung in unterschiedlichen Formen, z. B. durch Blended Learning, Peer Instruction (z. B. *Inverted Classroom Model* in Abschnitt 4.6) oder Peer Hospitation. Damit werden Selbststeuerungsprozesse und das Selbstmanagement aktiviert, die Eigenaktivität der Studierenden wird vielseitig und individualisierend unterstützt. Reflexion und Feedback-Kultur werden als Elemente eines dialogischen Lerndesigns erlebt. Lernförderliche Leistungsrückmeldungen und Leistungsbewertungen sind integrative Teile der Lehr-/Lernkonzepte und stehen im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Kompetenzen.

Im Curriculum wird durch eine Vernetzung systematischen Bildungs- und Begründungswissens mit reflektiertem Erwerb von Handlungsstrategien ein wissenschaftlicher Zugang angestrebt. Didaktische und mathematische Konzepte vermitteln eine grundlegende wissenschaftliche Bildung, wobei auf die im Rahmen des Bachelorstudiums erworbenen Grundsätze im methodisch-wissenschaftlichen Denken aufgebaut und auf der Masterstufe die wissenschaftliche Vertiefung vorgesehen ist.

Die kompetenzorientierte Gestaltung von Lehr-/Lernprozessen erfordert, dass Studierende die formulierten Lernergebnisse erreichen und ihre Kompetenzen bei der Leistungsüberprüfung nachweisen können. Hierbei unterstützt der Future-Skills-Kompass als digitales Reflexions- und Feedbackinstrument: Lehramtsstudierende der Berufsbildung können ihre Future Skills in praxisnahen Szenarien einschätzen, ein individuelles Kompetenzprofil entwickeln und dieses im Studienverlauf fortschreiben. Dadurch wird nicht nur die eigene Lernentwicklung sichtbar, sondern auch die Fähigkeit gestärkt, Kompetenzorientierung selbst didaktisch umzusetzen und später in der beruflichen Bildung als Multiplikator*innen zu verankern (Next-Education, 2025).

Gemäß dem *Constructive Alignment* werden kompetenzorientiertes Lehren und Prüfen aufeinander abgestimmt. Prüfungen richten sich an Indikatoren aus, die auf den Kompetenzerwerb hinweisen.

Die Instrumentarien, die das Niveau einer Leistung einschätzen helfen, sind Gegenstand kontinuierlicher Entwicklung an der Pädagogischen Hochschule Wien, die sowohl Selbsteinschätzungen einbeziehen als auch modulübergreifend angewendet werden können. Durch Selbststudium erarbeiten die Studierenden weitere reflexions- und forschungsorientierte Impulse.

Lehrveranstaltungen dieses Curriculums und Prüfungen können ganz oder teilweise in englischer Sprache abgehalten werden (siehe Prüfungsordnung und relevante studienrechtliche Bestimmungen der Pädagogischen Hochschule Wien). Diesbezüglich wird ein Niveau von B2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens empfohlen.

3.4.2 Studienarchitektur und Kompetenzaufbau

Die Studienarchitektur ist modular aufgebaut und verbindet allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen (ABG), (Berufs-)fachliche Grundlagen (BFG = FW), Fachdidaktik (FD) sowie pädagogische Schwerpunkte wie etwa Inklusive Pädagogik, Mehrsprachigkeit und Diversität sowie Medienpädagogik. Ergänzt wird das Curriculum durch Pädagogisch-praktische Studien (PPS), die eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis ermöglichen. Thematisch fokussierte Module und geeignete hochschuldidaktische Formate gewährleisten dabei das Zusammenwirken der unterschiedlichen Studienbereiche.

Im gegenständlichen Bachelorstudium werden Wahlpflichtlehrveranstaltungen bzw. Wahlpflichtmodule angeboten (§ 9 Abs. 3 HCV). Diese sind in Kap. 5 Kompetenzmatrix und in Kap. 6.1 Modulübersicht, in Kap. 6.2 Studienfachbereiche und Studienarchitektur sowie in Kap. 7 Modulbeschreibungen ausgewiesen.

Der Kompetenzaufbau orientiert sich an zwei wissenschaftlich fundierten Modellen:

- **Kompetenzmodell Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung (Bachelor- und Masterstudien):** Das von Sabine Albert et al. (2024) entwickelte Modell beschreibt, welche Kompetenzen Lehrpersonen im Bereich der Berufsbildung benötigen, wie diese strukturiert sind und sich auf unterschiedlichen Niveaustufen entfalten. Es verbindet Kompetenzstruktur mit Entwicklungen über den Studienverlauf und definiert klare Kompetenzziele für Bachelor- und Masterprogramme. (Abschnitt 3.5)
- **Theorie-Praxis-Modell für die Pädagogisch-praktischen Studien (PPS):** Das Modell von Bauer et al. (2025) verdeutlicht die enge Verzahnung von Hochschule und beruflicher Praxis. Da die Studierenden vor allem professionsbegleitend studieren und bereits als Lehrpersonen tätig sind, ermöglichen die PPS, berufliche Erfahrungen systematisch mit theoretischen Grundlagen aus Bildungswissenschaft, Fachwissenschaft und Fachdidaktik zu verknüpfen. So entsteht ein kontinuierlicher Wissenstransfer, der die professionelle Handlungskompetenz vertieft und die Lehrtätigkeit unmittelbar unterstützt. (Abschnitt 4.10)

3.4.3 Leistungs- und Kompetenznachweise

Die Lehrveranstaltungen orientieren sich am Leitprinzip der Wissenschaftsorientierung (Kompetenzmodell in Abschnitt 3.5) und verbinden problem-, projekt-, fall- und forschungsorientierte Zugänge, um „Bildung durch Wissenschaft“ (Reinmann, 2016) zu fördern. Studierende arbeiten dabei in unterschiedlichen Lernräumen, die jeweils spezifische Zielsetzungen und Methoden adressieren: In **Informationsräumen** werden wissenschaftliches Wissen und Forschungsprozesse rezipiert und analysiert, **Erprobungsräume** ermöglichen die Anwendung und den Transfer dieses Wissens durch problem- und fallorientierte Aufgaben sowie Projektarbeit, in **Explorationsräumen** schließlich steht das eigenständige forschende Lernen im Mittelpunkt, das vollständige Forschungszyklen umfasst.

Angele et al. (2021) skizzieren einen ähnlichen Weg für Makromethoden im kompetenzorientierten Fachunterricht. In diesem Zusammenhang lassen sich verschiedene Leistungsnachweise und Prüfungsformate verorten, die auf unterschiedlichen Formen der Lehr-Lern-Organisation beruhen und die Entfaltung fachlicher wie überfachlicher Kompetenzen unterstützen – etwa Mikro-Teaching als Lernen im Setting mit Kurzinterventionen im hochschulischen Arbeitsprozess, Planspiele als Probehandeln und Simulation von Szenarien, problemorientiertes Lernen durch die Bearbeitung von Schlüsselstellen im jeweiligen Fachbereich mit variierenden Anforderungen, entdeckendes Lernen als Erkundung von Anforderungen an die Aufgabenbewältigung in der Praxis, forschendes Lernen mit systematischer Analyse, Hypothesenbildung und methodischer Erfassung allgemein gültiger Grundprinzipien, projektorientiertes Lernen als Handeln im fächerübergreifenden Kontext, fallorientiertes Lernen zur Bewältigung kontextspezifischer Problemstellungen, Üben unter Anleitung in Form von Expert*innenlernen oder Peer-Teaching sowie erfahrungsbasiertes Lernen durch Reflexion objektiver und subjektiver Determinanten erfolgreichen Handelns, einschließlich biografischen Lernens.

Begleitungs- und Unterstützungsstrategien wie Scaffolding, kontinuierliches Feedback, Coaching und Peer-Feedback sichern diesen Prozess ab. Der Nachweis der Lernergebnisse erfolgt in enger Anbindung an die sieben Kompetenzbereiche des Kompetenzmodells (Abschnitt 3.5): selbstreguliert lernen und handeln, entwicklungsorientiert lernen und handeln, in heterogenen Kontexten lernen und handeln, den Rollenanforderungen entsprechend lernen und handeln, in digitalisierten Kontexten lernen und handeln, wissenschaftsgeleitet lernen und handeln sowie in Teams lernen und handeln.

Die Leistungsüberprüfung ist darauf ausgerichtet, diese Kompetenzbereiche sichtbar und überprüfbar zu machen. Dies geschieht z. B. über (E-)Portfolioarbeit (Dokumentation und Reflexion individueller Kompetenzentwicklung), Projekt- und Fallberichte (Transfer und Anwendung von Wissen in komplexen Situationen), Präsentationen und Teamarbeiten (Kooperation, Rollenhandeln und Kommunikation) sowie Forschungsarbeiten (wissenschaftsgeleitetes und exploratives Handeln). Damit werden nicht nur fachliche Kenntnisse, sondern auch professionsbezogene Schlüsselkompetenzen systematisch erfasst und überprüft.

Die Kombination aus Vermittlung, Aktivierung und Begleitung ermöglicht es den Studierenden, zwischen rezeptiven, übenden und produktiven Lernphasen zu wechseln. Dadurch wird eine kontinuierliche Kompetenzentwicklung in Fach-, Methoden- und Forschungskompetenzen unterstützt. Im Curriculum wird auf technologieunterstützte Lehr-/Lernformate (z. B. synchrone/asynchrone Online-Lehre, Blended Learning, Inverted Classroom) gesetzt. Tabelle 1 bietet eine Übersicht zu (möglichen) Lehr-/Lern- und Prüfungsformaten und deren Zusammenhang mit dem Kompetenzmodell.

Tabelle 1: Übersicht zu (möglichen) Lehr-/Lern-/Prüfungsformaten und deren Zusammenhang mit dem Kompetenzmodell

Lehr-/Lern-formate	LV-Typ (pi/npi)	Lernergebnisse (Learning Outcomes)	Studierenden-Aktivitäten	Prüfungsformate (Auswahl)	Bezug zum Kompetenzmodell (Albert et al., 2024)
Vorlesung und Fachliteratur (Informationsraum)	npi	Studierende erklären zentrale Konzepte, Theorien und Forschungsansätze (Wissen)	Zuhören, Lesen, Analysieren v. Fachtexten, Notizen anfertigen	Wissensabfrage schriftlich/mündlich	Stärkt fachliche und methodische Kompetenz als Basis für Handlungskompetenz
Problemorientiertes Lernen (Erprobungsraum)	pi	Studierende analysieren komplexe, authentische Probleme und entwickeln Lösungsstrategien (Analyse, Anwendung)	Kleingruppenarbeit, Problemanalyse, Lösungsentwicklung	Gruppenarbeiten, Präsentation	Fördert problemlösendes Handeln, Selbstorganisation und Reflexion
Fallorientiertes Lernen (Erprobungsraum)	pi	Studierende wenden Fachwissen auf reale Fallsituationen an (Anwendung, Transfer)	Fallanalyse, Diskussion, Erstellung von Lösungsvorschlägen	Fallbearbeitung als Prüfungsleistung	Unterstützt fachdidaktische Reflexion und Handlungsorientierung
Projektarbeit (Erprobungs-/Explorationsraum)	pi	Studierende planen, führen komplexe Aufgaben oder Forschungsaufgaben selbstständig durch (Synthese, Evaluation)	Planung, Datenerhebung, Auswertung, Präsentation	Projektbericht, Präsentation	Stärkt Selbststeuerung, methodische Tiefe und Ergebnisorientierung
Forschendes Lernen (Explorationsraum)	pi	Studierende durchlaufen Forschungszyklen, generieren neue Erkenntnisse (Analyse, Synthese, Evaluation)	Entwicklung einer Forschungsfrage, Methodenauswahl, Datenerhebung, Analyse, Ergebnispräsentation	Forschungsbericht, (wissenschaftl.) Poster	Fördert forschende Professionalität und kritischen Umgang mit Wissen
Technologieunterstütztes Lernen (E-Learning)	pi/npi	Studierende nutzen digitale Tools zur Wissensaneignung, Kollaboration und Reflexion	Forenbeiträge, interaktive Lernmodule, virtuelle Labore	Online-Tests, E-Portfolio, Forenbeiträge	Unterstützt digitale und KI-Kompetenz, Medienkompetenz und selbstorganisiertes Lernen
Blended Learning (Kombinierte Präsenz-/asynchrone bzw. synchrone Online-Formate)	pi	Studierende verbinden Online- und Präsenzphasen, um Theorie- und Praxisanteile zu verzahnen (Transfer, Anwendung)	Online-Vorbereitung, kollaborative Online-Arbeiten, Präsenzdiskussionen, praxisorientierte Übungen	Kombinierte Prüfungsleistungen aus Online- und Präsenzaufgaben (z. B. Lernaktivitäten auf einer Lernplattform)	Verbindet Flexibilität mit sozialem Lernen, fördert Adaptivität und mediengestützte Kollaboration

3.5 Kompetenzmodell

Gemäß § 42 Z 1 HG 2005 idgF. sind die Curricula von Lehramtsstudien nach Maßgabe der Anlage zum HS-QSG kompetenzorientiert zu gestalten (Anlage zu § 30a Abs. 1 Z 4 HS-QSG idgF.). Das vorliegende Kompetenzmodell für die Bachelor- und Masterstudien im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung (Albert et al., 2024) an der Pädagogischen Hochschule Wien (PH Wien) beschreibt, über welche Kompetenzen Lehrpersonen verfügen sollen, wie die unterschiedlichen Kompetenzfacetten zusammenhängen, wie sich diese im Verlauf des Studiums entwickeln und welches Kompetenzniveau in den jeweiligen Studienphasen erreicht werden soll.

Es stützt sich auf Ergebnisse und evidenzbasierte Impulse aus der Evaluierung der Pädagog*innenbildung NEU Sekundarstufe Berufsbildung (Rohr-Mentele & Forster-Heinzer, 2023) sowie auf weiterführende Überlegungen zu einem Kompetenzentwicklungsmodell für Lehrpersonen der Berufsbildung (Leitner, Bauer & Edelmann-Mutz, 2023; Leitner & Bauer, 2024).

Das Kompetenzmodell Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung wurde im Rahmen der grundlegenden Neukonzeption der Bachelor- und Masterstudiengänge am Institut für Sekundarstufe Berufsbildung (I:SBB) an der PH Wien entwickelt. Im Zuge dieses Entwicklungsprozesses erfolgte eine umfassende Analyse und systematische Verdichtung relevanter theoretischer und empirischer Grundlagen. Neben der einschlägigen Fachliteratur wurden dabei insbesondere nationale normative Dokumente (z. B. Anlage zu § 30a Abs. 1 Z 4 HS-QSG 2011; BIMM, 2024; Brandhofer et al., 2019/2020/2021; Braunsteiner, Schnider & Zahalka, 2014; Bundeskanzleramt, 2024; OeAD, 2024; QSR, 2024) sowie internationale Referenzrahmen und Publikationen (u. a. Ehlers, 2020/2022; Ehlers, Lindner & Rauch, 2024; Fleischmann, Jäger & Strasser, 2014; Muñiz, 2020; OECD, 2020; Sterel, Pffifner & Caduff, 2018; P21, 2015) berücksichtigt. Ziel war es, jene Kompetenzdimensionen zu identifizieren und zu systematisieren, die angesichts tiefgreifender gesellschaftlicher Transformationsprozesse – etwa in den Bereichen Digitalität inkl. künstlicher Intelligenz (KI), Nachhaltigkeit, Inklusion oder Fachkräftesicherung – für eine professionsorientierte, zukunftsfähige Lehrer*innenbildung in der Berufsbildung zentral sind.

3.5.1 Kompetenzverständnis des Modells

Klieme und Hartig (2008, S. 13) machen darauf aufmerksam, dass in der wissenschaftlichen und professionell-pädagogischen Literatur „der Kompetenzbegriff recht Unterschiedliches bezeichnet – unterschiedliche Sachverhalte, theoretische Konstrukte oder auch normative Zielvorstellungen: Kompetenz zeigt sich im je situativen Bewältigen von Anforderungen (in der ‚Performanz‘ des Handelns), wird aber als Disposition interpretiert. Dementsprechend ist Kompetenz kontextualisiert und spezifisch, aber auf Transfer und Verallgemeinerung angelegt. Kompetenz bezieht sich sowohl auf Handlungsvollzüge als auch auf die ihnen zugrunde liegenden mentalen Prozesse und Kapazitäten, zu denen Kognition, Motivation und Volition bzw. Wissen und Können gehören.“

Im Zentrum des Kompetenzmodells für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung stehen die Handlungsfähigkeit der Studierenden sowie ein reflektierter, verantwortungsvoller Umgang mit Wissen in komplexen beruflichen Bildungskontexten. Deklaratives Wissen (Faktenwissen), prozedurales Wissen (Handlungswissen) und Fertigkeiten, Einstellungen sowie Regulationskomponenten (z. B. metakognitive Strategien) sollen miteinander verknüpft werden. Es geht darum, dass Lehramtsstudierende Kenntnisse und Wissen nutzen können, um mit wissenschaftlichen Methoden und Vorgehensweisen (Stichwort „datengestützte Schul- und Unterrichtsentwicklung“) erfolgreich Probleme zu lösen und dabei angemessen und verantwortlich zu handeln. Kompetenz wird vor diesem Hintergrund nach Weinert (2001, S. 27 f.) verstanden als „die bei Individuen verfügbaren oder durch sie erlernbaren kognitiven Fähigkeiten und Fertigkeiten, um bestimmte Probleme zu lösen, sowie die damit verbundenen motivationalen, volitionalen und sozialen Bereitschaften und Fähigkeiten, um die Problemlösungen in variablen Situationen erfolgreich und verantwortungsvoll nutzen zu können.“

Dem Modell liegt ein handlungsbezogenes, dynamisches und kontextsensitives Verständnis von Kompetenz zugrunde. Kompetenz wird dabei nicht als statisches Wissen oder rein fachliches Können verstanden, sondern als situationsübergreifende, reflexive Fähigkeit zur aktiven Gestaltung beruflicher Bildungsprozesse. Neben kognitiven Aspekten umfasst sie auch motivationale, soziale, ethische und volitionale und ist immer in konkrete Handlungskontexte eingebettet.

Rohs und Seufert (2020, S. 350 f.) verweisen darauf, dass angesichts einer zunehmend komplexen, volatilen und unsicheren Umgebung es immer wichtiger werde, kompetent und kreativ selbstorganisiert auf offene Situationen zu reagieren. In der Berufsbildung bestehe daher weitgehende Übereinstimmung über das Verständnis von Kompetenz als die Fähigkeit, in unerwarteten, zukunfts-offenen und manchmal chaotischen Situationen kreativ und selbstorganisiert zu agieren.

Mit Rückgriff auf Erpenbeck (2012) bringt Ehlers (2020, S. 138 f.) die „Dominanz von Selbstorganisationsdispositionen gegenüber vorbereiteten Lösungsansätzen“ ins Spiel: „Das Verständnis einer selbstorganisierten Handlungsfähigkeit, wie es im Future Skills Ansatz angelegt ist, zielt auf die Fähigkeiten von Menschen ab, in zukünftigen, unsicheren, vorher unbekanntem Kontexten erfolgreich handeln zu können. Dabei ist es wichtig, zu verstehen, dass sich Wissen und Kompetenz, Handlung und Professionalität nicht gegenseitig ausschließen oder alternative Konzepte darstellen. Vielmehr sind sie im Konzept von Kompetenz integriert.“

Kompetenzen werden in diesem Sinne als lern- und entwickelbar verstanden und im Studium über theorie- und praxisintegrierte Lernprozesse, über Reflexion und Anwendung, über Module, Praxisphasen und professionsorientierte Begleitung gezielt aufgebaut.

Das Modell bildet die zentrale Grundlage für die Definition von Lernergebnissen, die Modulplanung sowie die übergreifende Studienganglogik und basiert auf folgenden zentralen Annahmen:

- **Handlungsorientierung:** Kompetenz wird als die Fähigkeit verstanden, komplexe berufliche Bildungssituationen theoriegeleitet, reflektiert und verantwortungsvoll zu gestalten. Dabei steht das tätige Wissen im Vordergrund, das sich nicht auf Reproduktion beschränkt, sondern auf begründetes, kontextsensitives Handeln zielt (Neuweg, 2022).
- **Mehrdimensionalität:** Kompetenz wird als Zusammenspiel verschiedener Dimensionen gefasst: fachliche, fachdidaktische, soziale, motivationale und reflexive Aspekte sind integraler Bestandteil professionellen Handelns (Baumert & Kunter, 2006; Terhart, 2011).
- **Entwicklungslogik:** Kompetenzen entwickeln sich über den Studienverlauf hinweg prozessorientiert, kumulativ und spiralförmig. Diese Entwicklung erfordert wiederholte vertiefende Auseinandersetzung mit Inhalten auf unterschiedlichen Komplexitätsstufen; ein Prinzip, das an die Taxonomien von Anderson und Krathwohl (2001) anschließt (Leitner, Bauer & Edelmann-Mutz, 2023; Leitner & Bauer, 2024; Helmke, 2012).
- **Reflexive Professionalität:** Professionelles Handeln setzt die Fähigkeit zur Selbstbeobachtung, kritischen Reflexion und kontinuierlichen Weiterentwicklung voraus. Die Idee des*der reflexiven Praktiker*in (Schön, 1983) ist hierfür zentral: Professionelles Wissen entsteht auch im Handeln selbst, und zwar durch Fallarbeit, Feedback, Praxiserfahrung und Auseinandersetzung mit Unsicherheit (Combe & Helsper, 1994).

- **Orientierung an Future Skills:** Das Modell ist anschlussfähig an aktuelle internationale Kompetenzdebatten, insbesondere an Konzepte wie 21st Century Skills, Future Skills oder „Kompetenz für Ungewissheit“. Diese betonen die Fähigkeit, mit offenen, dynamischen und unvorhersehbaren Handlungskontexten umzugehen, kreativ zu denken, Verantwortung zu übernehmen und selbstorganisiert zu lernen (Ehlers, 2020; OECD, 2018; P21, 2015).

Aufbauend auf diesen grundlegenden Annahmen orientiert sich das Modell an aktuellen bildungspolitischen und professionsbezogenen Rahmenvorgaben. Es schließt an das Grundlagenpapier zum Stellungnahmeverfahren NEU des QSR (2024) sowie an das „Berufsbild für Lehrerinnen und Lehrer“ des BMB (2025) an und integriert eine Vielzahl bestehender Kompetenzmodelle im Bereich der „Future Skills“. Während die Modulbeschreibungen der einzelnen Bachelor- und Mastercurricula primär methodische Grundlagen für die kompetenzorientierte Gestaltung von Lehren, Lernen und Prüfen bereitstellen – insbesondere im Sinne des „Constructive Alignment“ – richtet sich der Fokus dieses Kompetenzrahmens auf die inhaltliche Ebene: Er definiert jene Zielkompetenzen, die im Rahmen des Lehramtsstudiums Sekundarstufe Berufsbildung an der PH Wien entwickelt werden sollen.

Das Kompetenzmodell besteht aus drei miteinander verknüpften Teilmodellen (Abbildung 1):

- **Kompetenzstrukturmodell** (Was soll gelernt werden?)
- **Kompetenzentwicklungsmodell** (Wie entwickelt sich Kompetenz über das Studium?)
- **Kompetenzniveaumodell** (Auf welchem Anspruchsniveau entwickelt sich Kompetenz?)

Diese drei Teilmodelle ermöglichen eine inhaltliche, zeitliche und niveauspezifische Verortung von Kompetenzen im Studienverlauf.

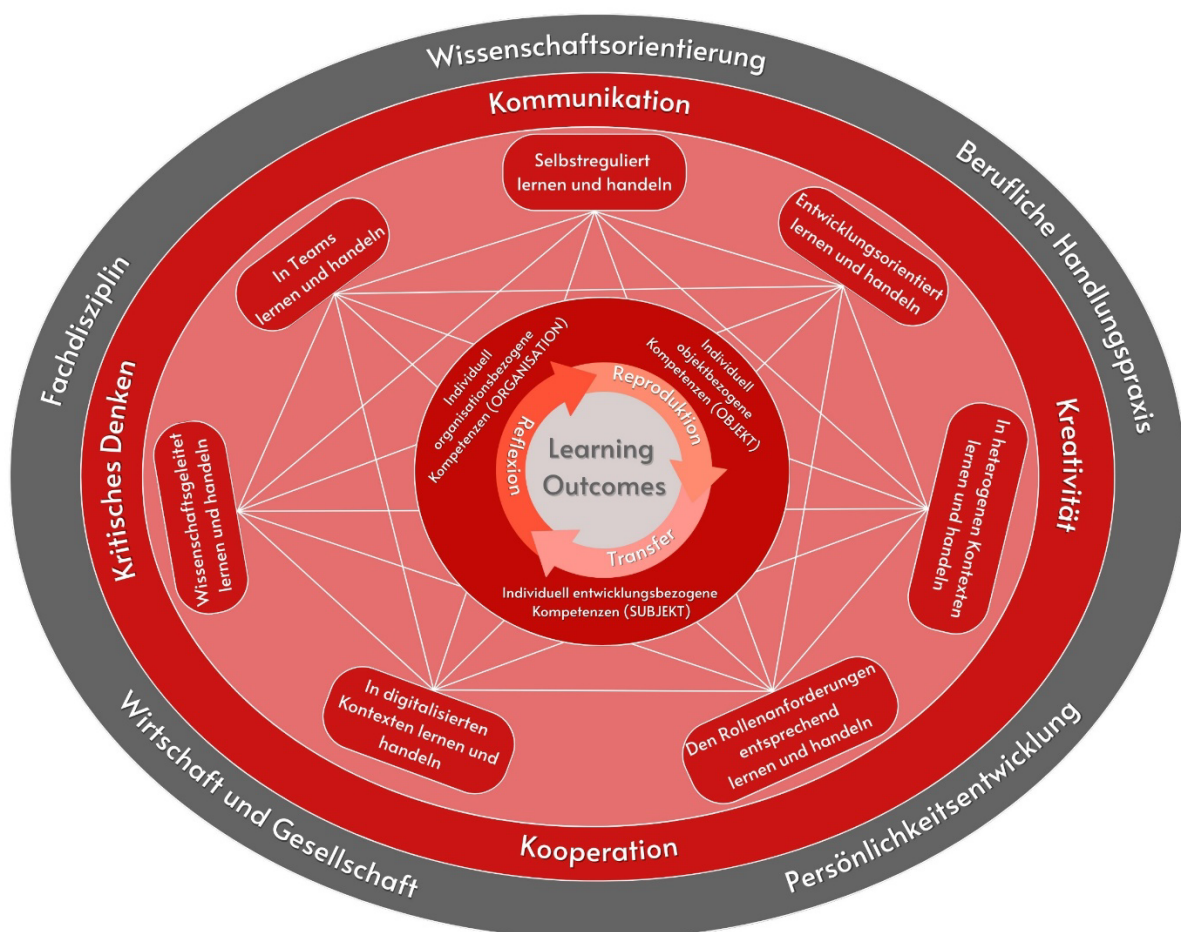


Abbildung 1: Kompetenzmodell Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung: Kompetenzstruktur-, Kompetenzentwicklungs- und Kompetenzniveaumodell (Albert et al., 2024, S. 12)

3.5.2 Kompetenzstrukturmodell: Inhalte und Bezüge

Das Kompetenzstrukturmodell beschreibt die inhaltlichen Bestandteile professioneller Kompetenz im Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung. Es basiert auf einer mehrschichtigen Struktur, die zentrale Anforderungen an eine zukunftsorientierte Lehrer*innenbildung im Bereich der Berufsbildung systematisch abbildet.

Fünf Bezugsdimensionen: Sie bilden den konzeptionellen Orientierungsrahmen und definieren grundlegende Bezugspunkte professionellen Handelns und spiegeln zentrale gesellschaftliche und bildungspolitische Herausforderungen wider:

- **Wissenschaftsorientierung:** Sie weist auf die allgemeine akademische Rahmung der Kompetenzentwicklung an der PH Wien hin. Der Kompetenzbereich „Wissenschaftsgeleitet lernen und handeln“ steht in engem Zusammenhang mit der Wissenschaftsorientierung; gleichwohl finden sich akademische Bezüge in allen Kompetenzbereichen (Querschnittsdimension „Wissenschaft“).
- **Fachdisziplin:** Sie steht für die Vielfalt fachdisziplinärer Zugänge im Bereich der Berufsbildung, wie sie der Arbeitswelt und dem akademischen Studium zugrunde liegen. Je nach Fachbereich bzw. Studiengang können unterschiedliche Fachdisziplinen bzw. Scientific Communities mit ihren Theorien, Methoden und Standards von Bedeutung sein.
- **Berufliche Handlungspraxis:** Sie steht im Zentrum der Lehramtsstudien Sekundarstufe Berufsbildung an der PH Wien. Im Sinne der Anwendungsorientierung werden die Studiengänge auf konkrete Berufs- und Tätigkeitsfelder gedacht (Querschnittsdimensionen „Digitalität“, „Gender“, „Inklusion“, „Kreativität“, „Nachhaltigkeit“, „Politik“ und „Sprache“).
- **Wirtschaft und Gesellschaft:** Bei diesem Bezug geht es allgemein darum, wirtschaftlich und gesellschaftlich verantwortungsvoll zu handeln. Hier finden sich Bezüge zu aktuellen und zukünftigen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Veränderungen. Explizit soll an dieser Stelle das Thema der Nachhaltigkeit (SDGs) hervorgehoben werden (Querschnittsdimensionen „Digitalisierung“, „Gender“, „Inklusion“, „Nachhaltigkeit“, „Politik“ und „Sprache“).
- **Persönlichkeitsentwicklung:** Dieser Bezug adressiert die Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden. D. h., es werden auch Veränderungen von Persönlichkeitsmerkmalen einbezogen, die Menschen im Leben durchlaufen, unabhängig davon, ob sie von Personen selbst ausgehen oder durch äußere Umstände ausgelöst werden (Querschnittsdimensionen „Gender“, „Kreativität“, „Inklusion“, „Sozio-Emotionalität“, „Sozio-Kulturalität“ und „Sprache“).

Vier Kernkompetenzen: Sie beschreiben zentrale, übergreifende Handlungsanforderungen im Lehrer*innenberuf und strukturieren die Ausrichtung der beruflichen Professionalisierung: Bildung gestalten, Lernen ermöglichen, Berufsbiografien begleiten, Kommunikation und Kooperation gestalten; diese vier Kernkompetenzen orientieren sich an den international etablierten „4K“-Schlüsselkompetenzen (Kommunikation, Kreativität, Kooperation, Kritisches Denken) und übertragen diese auf den professionsbezogenen Kontext beruflicher Lehrer*innenbildung, womit das Modell aktuelle (inter-)nationale Anforderungen an die Lehrer*innenprofession systematisch aufgreift.

Sieben Kompetenzbereiche (KB): Sie konkretisieren die vier Kernkompetenzen in Form typischer Handlungsanforderungen im berufspädagogischen Feld. Dazu zählen:

- **Selbstreguliert lernen und handeln (1):** Dieser Bereich zeichnet sich dadurch aus, dass die Studierenden eigeninitiativ, selbstgesteuert und selbstorganisiert lernen und arbeiten und dabei lebenslang neue Kompetenzen und Wissen aufbauen bzw. vorhandene weiterentwickeln. Dies dient unter anderem dazu, in einer komplexen, unsicheren und dynamischen Lebens- und Arbeitswelt handlungsfähig zu sein und zu bleiben.
- **Entwicklungsorientiert lernen und handeln (2):** Entwicklungsorientiert zu lernen und zu handeln, meint, dass Studierende innovative und tragfähige Lösungen für komplexe handlungspraktische Aufgaben- und Problemstellungen entwickeln. Dazu nutzen sie ihr Wissen, ihre Fähigkeiten, Einstellungen sowie ihre Motivation und Haltung. Eine entwicklungsorientierte Herangehensweise dient dazu, das eigene Denken, Lernen und Handeln auf eine aktive und verantwortliche Gestaltung und Weiterentwicklung der Lebens- und Arbeitswelt auszurichten.
- **In heterogenen Kontexten lernen und handeln (3):** Dies bedeutet, die Vielfalt in Bezug auf kulturelle Hintergründe und Diversity-Dimensionen, wie beispielweise Gender, Kultur/Ethnie, Alter, sexuelle Orientierung, Behinderung, Religion/Weltanschauung anzuerkennen, wertzuschätzen und im eigenen Denken und Handeln zu berücksichtigen. Es geht darum, individuelle Unterschiede, Erfahrungen und Perspektiven im Hinblick auf die genannten Dimensionen zu erkennen und in Handlungen, Entscheidungen und Interaktionen einzubeziehen. Bewusstes und reflektiertes Lernen und Handeln in heterogenen Kontexten kann ein inklusives und respektvolles Umfeld fördern, in dem jeder Mensch die Möglichkeit hat, sein Potenzial zu entfalten und teilzuhaben.

- **Den Rollenanforderungen entsprechend lernen und handeln (4):** Dieser Bereich bezieht sich darauf, einerseits Entscheidungen treffen, kommunizieren und vertreten zu können, sowie andererseits das Lernen, Handeln und Interagieren von Einzelpersonen oder Teams koordinieren und auf ein übergeordnetes Ziel hin orientieren zu können.
- **In digitalisierten Kontexten lernen und handeln (5):** Im Kontext des Kompetenzmodells bedeutet in digitalisierten Kontexten zu lernen und zu handeln, in einem Umfeld zu agieren, zu interagieren und zu entscheiden, das stark von digitalen Daten, Medien, Technologien und Systemen geprägt ist. Dazu gehört, digitale Medien, Technologien und Systeme reflektiert auszuwählen, zu nutzen und zu gestalten ebenso wie kompetent, sensibel und verantwortungsbewusst mit Daten und Informationen umzugehen. Ziel ist es, in einer digitalisierten Lebens- und Arbeitswelt aktiv und verantwortungsvoll wirken zu können.
- **Wissenschaftsgeleitet lernen und handeln (6):** Im Sinne eines akademischen Kompetenzverständnisses orientiert sich das Denken, Lernen und Handeln der Studierenden an einer wissenschaftsgeleiteten Herangehensweise. Das bedeutet im Kontext dieses Kompetenzmodells, dass wissenschaftliche Prinzipien, Theorien, Methoden, Standards und empirische Erkenntnisse eine wichtige Grundlage zum Gestalten und Reflektieren der beruflichen Handlungspraxis bilden. Eine wissenschaftliche Herangehensweise dient dazu, das eigene Denken, Lernen und Handeln auf der Grundlage gesicherten Wissens zu fundieren, durch ein methodisches Vorgehen abzusichern, die vielfältigen Systemdynamiken und -abhängigkeiten zu erkennen und gleichzeitig das eigene Lernen und Handeln und dessen Effekte fortwährend kritisch zu hinterfragen. Dadurch sind Studierende in der Lage, Strategien, Handlungsweisen, Problemlösungen und Entscheidungen in komplexen, unbekanntem und mehrdeutigen Kontexten selbstständig zu gestalten und zu bewerten.
- **In Teams lernen und handeln (7):** In Teams zu lernen und zu handeln, bedeutet, komplexe Fragestellungen, Probleme und Aufgaben strukturiert und gemeinsam zu bearbeiten. Es geht unter anderem darum, in interdisziplinären und interkulturellen Teams Aufgaben, Probleme, Projekte und mögliche Konflikte in der Interaktion mit anderen erfolgreich zu bewältigen.

Drei Kompetenzfelder mit insgesamt 17 Teilkompetenzen (Tabelle 2): Sie operationalisieren das Modell auf der Ebene der studienrelevanten Kompetenzentwicklung. Diese Teilkompetenzen bzw. Future Skills sind systematisch den folgenden Kompetenzfeldern zugeordnet:

- **Kompetenzfeld I – Individuell entwicklungsbezogene Kompetenzen (Subjekt):** Sie umfassen die Fähigkeiten, im eigenen Professionsumfeld subjektiv handlungsfähig und aus sich heraus, selbstgesteuert lernen und sich entwickeln zu können. Dabei spielen eine hohe Autonomie, Selbstkompetenz, Selbstwirksamkeit und Leistungsmotivation eine wichtige Rolle:
 1. Lernkompetenz (I.1¹), 2. Selbstwirksamkeit (I.2), 3. Selbstbestimmtheit (I.3), 4. Selbstkompetenz (I.4), 5. Reflexionskompetenz (I.5), 6. Entscheidungskompetenz (I.6), 7. Initiativ- und Leistungskompetenz (I.7), 8. Ambiguitätskompetenz (I.8), 9. Ethische Kompetenz (I.9)
- **Kompetenzfeld II – Individuell objektbezogene Kompetenzen (Objekt):** Diese umfassen Fähigkeiten, die sich darauf beziehen, in Bezug auf bestimmte Gegenstände, Themen und Aufgabenstellungen kreativ, agil, analytisch und mit hohem Systemverständnis zu agieren, auch unter hochgradig unsicheren und unbekanntem Bedingungen:
 10. Design-Thinking-Kompetenz (II.1), 11. Innovationskompetenz (II.2), 12. Systemkompetenz (II.3), 13. Digitalkompetenz (II.4)
- **Kompetenzfeld III – Individuell organisationsbezogene Kompetenzen (Organisation):** Diese umfassen Kompetenzen, die sich auf den Umgang mit der sozialen, organisationalen und institutionellen Umwelt beziehen. Hierzu gehören Fähigkeiten wie Sinnstiftung und Wertebezogenheit, die Fähigkeit, Zukünfte gestaltend mitzubestimmen, mit anderen zusammenzuarbeiten und zu kooperieren und in besonderer Weise kommunikationsfähig, kritik- und konsensfähig zu sein:
 14. Sensemaking (III.1), 15. Zukunfts- und Gestaltungskompetenz (III.2), 16. Kooperationskompetenz (III.3), 17. Kommunikationskompetenz (III.4)

¹ Kompetenz-ID (K-ID)

Tabelle 2: Systematik Kompetenzbereich (KB), Kompetenzfeld und Future-Skills-Profil inkl. Bezugskompetenzen. Die Zuordnung der Kompetenzen (Kompetenz-ID, K-ID) und Kompetenzbereiche (KB) zu den einzelnen Modulen zeigt die Kompetenz-Matrix in Abschnitt 5.

K-ID	KB	Kompetenzfeld, Future-Skill-Profil (Bezugskompetenzen)	Beschreibung
I		Individuell entwicklungsbezogene Kompetenzen (Subjekt)	Subjekt-entwicklungsbezogene Kompetenzen umfassen die Fähigkeiten im eigenen Professions-Umfeld subjektiv handlungsfähig und aus sich heraus, selbstgesteuert lernen und sich entwickeln zu können. Dabei spielen eine hohe Autonomie, Selbstkompetenz, Selbstwirksamkeit und Leistungsmotivation eine wichtige Rolle.
I.1	1, 5	Lernkompetenz (Selbstgesteuertes Lernen, Metakognitive Fähigkeit)	Lernkompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft zum Lernen, insbesondere zum selbstgesteuerten Lernen. Sie erstreckt sich auch auf metakognitive Fähigkeiten.
I.2	4	Selbstwirksamkeit (Selbstbewusstsein)	Selbstwirksamkeit ist die Überzeugung und das (Selbst-)Bewusstsein dafür, die zu bewältigenden Aufgaben mit den eigenen Fähigkeiten umsetzen zu können, dabei Verantwortung zu übernehmen und Entscheidungen treffen zu können.
I.3	1	Selbstbestimmtheit (Autonomie)	Selbstbestimmtheit bezeichnet die Fähigkeit, im Spannungsverhältnis von Fremd- und Selbstbestimmung produktiv zu agieren und sich Räume zur eigenen Autonomie und Entwicklung zu schaffen, sodass die Befriedigung der eigenen Bedürfnisse in Freiheit und selbstbestimmt angestrebt werden kann.
I.4	2	Selbstkompetenz (Selbstmanagement, Selbstorganisationskompetenz, Eigenregulation, Cognitive Load Management, Eigenverantwortung)	Selbstkompetenz ist die Fähigkeit, eigene persönliche und berufliche Entwicklung weitgehend unabhängig von äußeren Einflüssen zu gestalten. Dazu gehören Teilkompetenzen wie zum Beispiel selbstständige Motivation, Zielsetzung, Planung, Zeitmanagement, Organisation, Lernfähigkeit und Erfolgskontrolle durch Feedback, aber auch Cognitive Load Management und eine hohe Eigenverantwortlichkeit.
I.5	2, 4, 6	Reflexionskompetenz (Kritisches Denken, Selbstreflexionskompetenz)	Reflexionskompetenz umfasst die Bereitschaft und Fähigkeit zur Reflexion, also die Fähigkeit, sich selbst und andere zum Zweck der konstruktiven Weiterentwicklung hinterfragen zu können sowie zugrundeliegende Verhaltens-, Denk- und Wertesysteme zu erkennen und deren Konsequenzen für Handlungen und Entscheidungen holistisch einschätzen zu können.
I.6	4	Entscheidungskompetenz (Verantwortungsübernahme)	Entscheidungskompetenz ist die Fähigkeit, Entscheidungsnotwendigkeiten wahrzunehmen sowie mögliche alternative Entscheidungen gegeneinander abzuwägen, eine Entscheidung zu treffen und diese auch zu verantworten.
I.7	2, 7	Initiativ- und Leistungskompetenz (intrinsische Motivation, Eigenmotivation, Motivationsfähigkeit, Initiative, Leistungsbereitschaft/-wille, Engagement, Beharrlichkeit, Zielorientierung)	Initiativ- und Leistungskompetenz ist die Fähigkeit zur Selbstmotivation sowie der Wunsch, etwas beizutragen. Beharrlichkeit und Zielorientierung formen die Leistungsmotivation. Zusätzlich spielt ein positives Selbstkonzept eine Rolle, sodass Erfolge und Misserfolge in einer Weise attribuiert werden, die nicht zur Senkung der Leistungsmotivation führen.
I.8	3	Ambiguitätskompetenz (Umgang mit Unsicherheit, Umgang mit Heterogenität, Fähigkeit, in unterschiedlichen Rollen zu agieren)	Ambiguitätskompetenz ist die Fähigkeit Vieldeutigkeit, Heterogenität und Unsicherheit zu erkennen, zu verstehen und produktiv gestaltend damit umgehen sowie in unterschiedlichen Rollen agieren zu können.
I.9	3	Ethische Kompetenz	Ethische Kompetenz umfasst die Fähigkeit zur Wahrnehmung eines Sachverhalts bzw. einer Situation als ethisch relevant einschließlich ihrer begrifflichen, empirischen und kontextuellen Prüfung (wahrnehmen), die Fähigkeit zur Formulierung von einschlägigen präskriptiven Prämissen zusammen mit der Prüfung ihrer Einschlägigkeit, ihres Gewichts, ihrer Begründung, ihrer Verbindlichkeit und ihrer Anwendungsbedingungen (bewerten) sowie die Fähigkeit zur Urteilsbildung und der Prüfung ihrer logischen Konsistenz, ihrer Anwendungsbedingungen und ihrer Alternativen (urteilen).
II		Individuell objektbezogene Kompetenzen (Objekt)	In einer zweiten Gruppe von Kompetenzen befinden sich sogenannte individuell-objektbezogene Fähigkeiten. Dies sind Fähigkeiten, die sich darauf beziehen in Bezug auf bestimmte Gegenstände, Themen und Aufgabenstellungen kreativ, agil, analytisch und mit hohem Systemverständnis zu agieren, auch unter hochgradig unsicheren und unbekanntem Bedingungen.
II.1	1	Design-Thinking-Kompetenz (Flexibilität & Offenheit, Vielseitigkeit, Fähigkeit zum Perspektivenwechsel, Interdisziplinarität)	Design Thinking-Kompetenz ist die Fähigkeit in einem gegebenen Kontext und in Bezug auf einen bestimmten gegebenen Gegenstand (Objekt) kreativ Veränderungen anzustreben, Rahmenbedingungen und Anforderungen des jeweiligen Kontexts wahrzunehmen und zu analysieren, daraus Ideen zu generieren und Handlungen abzuleiten. Dabei spielen Interdisziplinarität, die Fähigkeit zum Perspektivwechsel und Flexibilität in der Lösungssuche sowie Offenheit verschiedenen Ansätzen gegenüber einer besonders wichtigen Rolle.
II.2	2, 6, 7	Innovationskompetenz (Kreativität, Innovatives Denken, Experimentierbereitschaft)	Innovationskompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft zu experimentieren, und dabei kreativ Neues und vorher Unbekanntes zu schaffen, indem Assoziation, Dekonstruktion und Konstruktion genutzt werden.
II.3	3, 4	Systemkompetenz (Systems-Thinking, Wissen über Wissensstrukturen, Navigationsfähigkeit in Wissensstrukturen, Vernetztes Denken, Analytische Kompetenz, Synergieherstellung, Anwendungskompetenz, Problemlösekompetenz, Anpassungsfähigkeit)	Systemkompetenz ist die Fähigkeit und Bereitschaft, einzelne Phänomene als einem größeren System zugehörig zu erkennen, Systemgrenzen und Teilsysteme sowohl zu identifizieren als auch sinnvoll zu bilden, die Funktionsweise von Systemen zu verstehen und aufgrund der Kenntnis der Veränderungen einzelner Systemkomponenten Vorhersagen über die weitere Entwicklung des Systems zu machen sowie deren Umsetzung und Anwendung in verschiedenen Situationen und Kontexten. Dazu gehört auch die Fähigkeit sich an Systembedingungen anpassen zu können, um in einem System in gewünschtem Maße agieren zu können.
II.4	5	Digitalkompetenz (Medienkompetenz, Informationskompetenz)	Digitalkompetenz ist die Fähigkeit, digitale Medien zu nutzen, produktiv gestaltend zu entwickeln, für das eigene Leben einzusetzen und reflektierend analytisch ihre Wirkungsweise zu verstehen sowie die Kenntnis über die Potenziale und Grenzen digitaler Medien und ihrer Wirkungsweisen.
III		Individuell organisationsbezogene Kompetenzen (Organisation)	In einer dritten Gruppe befinden sich Kompetenzen, die sich auf den Umgang mit der sozialen, organisationalen und institutionellen Umwelt beziehen. Hierzu gehören Fähigkeiten wie Sinnstiftung und Wertebezogenheit, die Fähigkeit, Zukünfte gestaltend mitzubestimmen, mit anderen zusammenzuarbeiten und zu kooperieren und in besonderer Weise kommunikationsfähig, kritik- und konsensfähig zu sein.
III.1	1	Sensemaking (Sinnstiftung, Wertebezogenheit)	Sensemaking (Sinnstiftung) beschreibt den Prozess, mit dem Menschen, den über die Sinne ungegliedert aufgenommenen Erlebnisstrom in sinnvolle Einheiten einordnen. Je nach Einordnung der Erfahrung kann sich ein unterschiedlicher Sinn und damit eine andere Erklärung für die aufgenommenen Erlebnisse ergeben. Es ist insbesondere die Fähigkeit, in unterschiedlichen (organisationalen) Kontexten einerseits Strukturen und Werte zu erkennen und andererseits Erfahrungen und Wahrnehmungen produktiv und positiv in für sich sinnvolle Bedeutungen zu gliedern.

K-ID	KB	Kompetenzfeld, Future-Skill-Profil (Bezugskompetenzen)	Beschreibung
III.2	2, 5	Zukunfts- und Gestaltungskompetenz (Veränderungsbereitschaft, Fähigkeit zur kontinuierlichen Verbesserung, Zukunftsfokus, Mut zu Neuem, Entwicklungsbereitschaft, Selbstherausforderung)	Zukunftskompetenz ist die Fähigkeit, mit Mut zum Neuen, Veränderungsbereitschaft und Vorwärtsgewandtheit die derzeit gegebenen Situationen in andere, neue und bisher nicht bekannte Zukunftsvorstellungen weiterzuentwickeln und diese gestalterisch anzugehen.
III.3	4	Kooperationskompetenz (Soziale Intelligenz, Teamfähigkeit, Führungskraft als Coach, Interkulturelle Kompetenz/Organisationskultur, Beratungskompetenz)	Kooperationskompetenz ist die Fähigkeit zur Zusammenarbeit in Teams, auch interkulturell, in Präsenzinteraktion oder durch Zuhilfenahme von Medien, innerhalb oder zwischen Organisationen, Zusammenarbeit so zu gestalten, dass bestehende Differenzen in Gemeinsamkeiten überführt werden können. Dabei spielen soziale Intelligenz, Offenheit und Beratungskompetenz eine wichtige Rolle.
III.4	3, 6, 7	Kommunikationskompetenz (Sprachkompetenz, Präsentationskompetenz, Dialogfähigkeit, Kommunikationsbereitschaft, Konsensfähigkeit, Kritikfähigkeit)	Kommunikationskompetenz umfasst neben sprachlichen Fähigkeiten auch Diskurs-, Dialog- und strategische Kommunikationsfähigkeit, um in unterschiedlichen Kontexten und Situationen situativ angemessen erfolgreich kommunikativ handlungsfähig zu sein.

Das Curriculum stellt sicher, dass die im Kompetenzmodell beschriebenen Anforderungen in konkrete Lehr- und Lernsituationen überführt werden. Dabei werden die im Modell ausgewiesenen Kompetenzbereiche nicht pauschal einem Modul zugeschrieben, sondern anhand der inhaltlichen Schwerpunkte differenziert umgesetzt. Einzelne Teilkompetenzen, die theoretisch mehreren Kompetenzbereichen zugeordnet sind, finden in den Modul- und Lehrveranstaltungsbeschreibungen nur dort Berücksichtigung, wo sie für die jeweilige inhaltliche Ausrichtung tatsächlich relevant sind. Auf diese Weise verbindet das Curriculum die theoretische Systematik des Modells mit den praktischen Erfordernissen der Modulgestaltung und macht transparent, wie abstrakte Kompetenzziele in konkreten Lernprozessen realisiert werden.

Am Beispiel der Reflexionskompetenz (I.5) wird deutlich, wie die theoretische Breite des Kompetenzmodells in der curriculumsbezogenen Praxis konkretisiert wird. Die Reflexionskompetenz ist modellhaft den Kompetenzbereichen Entwicklungsorientiert lernen und handeln (2), Den Rollenanforderungen entsprechend lernen und handeln (4) sowie Wissenschaftsgeleitet lernen und handeln (6) zugeordnet. Damit wird ihr Querschnittscharakter sichtbar: Reflexion ist für die Weiterentwicklung innovativer Lösungen, die verantwortungsvolle Übernahme professioneller Rollen und die wissenschaftliche Fundierung beruflicher Praxis gleichermaßen relevant.

In den Modul- und Lehrveranstaltungsbeschreibungen wird diese Kompetenz jedoch nicht in ihrer gesamten Spannweite zugleich adressiert. Vielmehr richtet sich die curriculare Zuordnung an den jeweiligen inhaltlichen Schwerpunkten aus: So kann in einem Modul der Fokus auf der Reflexion im Hinblick auf wissenschaftliche Theorien und Methoden liegen (KB 6), während ein anderes Modul die Reflexionskompetenz auf die Gestaltung von Rollenanforderungen (KB 4) oder die Entwicklung praxisnaher Lösungsansätze (KB 2) bezieht.

Dadurch wird verhindert, dass eine Kompetenz schematisch allen ihren theoretisch möglichen Bereichen zugeordnet wird. Stattdessen wird sie so in die Modulhalte integriert, dass ein inhaltlich stimmiger, praxisnaher und überprüfbarer Kompetenzaufbau entsteht.

Dieses Modell ermöglicht eine kohärente Verbindung zwischen gesellschaftlichen Anforderungen, professionsbezogenen Leitlinien und curricularen Umsetzungszielen. Dies strukturiert nicht nur das Kompetenzverständnis des Modells, sondern bietet auch die Grundlage für dessen Anwendung in der Entwicklung, Steuerung und Evaluation der Studiengänge.

3.5.3 Kompetenzentwicklungsmodell: Studienverlauf und Progression

Das Kompetenzentwicklungsmodell legt dar, wie sich Kompetenzen im Verlauf des Studiums entwickeln. Es basiert auf einer spiralförmigen Lernlogik: Kompetenzen werden in verschiedenen Studienphasen (Bachelor, Master) immer wieder aufgegriffen, vertieft und in unterschiedlichen Kontexten angewendet:

- Im Bachelorstudium werden grundlegende fachliche, fachdidaktische und bildungswissenschaftliche Kompetenzen erworben.
- Im Masterstudium werden diese systematisch erweitert, vertieft und in praxisnahen, komplexen beruflichen Handlungssituationen reflektiert.

Diese prozesshafte Entwicklung gewährleistet eine aufbauende Professionalisierung und ist eng an die Struktur des Studienprogramms angebunden.

3.5.4 Kompetenzniveaumodell: Differenzierung der Anspruchstiefe

Lernergebnisse (Learning Outcomes) bezeichnen jene Kompetenzen, die Lernende am Ende eines Lernprozesses nachweislich erworben haben und praktisch anwenden können (Cedefop, 2017, S. 13).

Aufbauend auf der Definition von Lernergebnissen lässt sich die Beschreibung und Differenzierung von Kompetenzentwicklung durch kognitive Anspruchsniveaus präzisieren. Das Kompetenzniveaumodell orientiert sich an der überarbeiteten Taxonomie von Bloom (Anderson et al., 2001), die sechs hierarchisch strukturierte Kategorien kognitiver Prozesse unterscheidet:

- **Erinnern (A₁):** Lernende greifen auf relevantes Wissen im Langzeitgedächtnis zu.
- **Verstehen (A₂):** Sie ordnen Informationen – mündlich, schriftlich oder grafisch – Bedeutung zu.
- **Anwenden (B₁):** Sie setzen erlernte Methoden oder Schemata in konkreten Situationen ein.
- **Analysieren (B₂):** Sie zerlegen Inhalte in Bestandteile und erkennen deren innere Struktur und Zusammenhänge.
- **Beurteilen (C₁):** Sie treffen begründete Urteile auf Basis vorgegebener Kriterien.
- **(Er-)Schaffen (C₂):** Sie fügen Elemente zu neuen, kohärenten Strukturen oder Lösungen zusammen.

Diese kognitiven Prozesse lassen sich drei Kompetenzniveaus zuordnen, die die zunehmende Komplexität und Selbstständigkeit beim Umgang mit Wissen und Problemlösungen abbilden (Buchner & Leitner, 2018):

- **Niveau 1 – Reproduktion (A):** Lernende geben Wissen wieder, nennen, beschreiben, ermitteln oder stellen Sachverhalte dar. Dieses Niveau umfasst Denkhandlungen wie Wiederholen, Nachmachen und Identifizieren.
- **Niveau 2 – Transfer (B):** Lernende wenden Wissen in neuen Zusammenhängen an, analysieren, interpretieren, erklären, vergleichen oder begründen. Sie erfassen Beziehungen und stellen Zusammenhänge her.
- **Niveau 3 – Reflexion (C):** Lernende ziehen eigenständig Schlussfolgerungen, bewerten Situationen, reflektieren die Bedeutung von Inhalten im eigenen professionellen und gesellschaftlichen Kontext und gestalten Handlungssituationen zielgruppenadäquat. Sie diskutieren, wägen ab und entwickeln neue Perspektiven.

Das Kompetenzniveaumodell dient der curricularen Verortung und Niveaudifferenzierung von Lernergebnissen. Es stellt sicher, dass die Kompetenzentwicklung im Studium systematisch gesteigert wird, d. h. von der Wissensaneignung über die Anwendung bis hin zur reflexiven Auseinandersetzung mit komplexen beruflichen Anforderungen.

Abbildung 1 fasst das Kompetenzstruktur-, Kompetenzentwicklungs- und Kompetenzniveaumodell in einer integrierten Übersicht zusammen. Sie veranschaulicht die Beziehung zwischen den Bezugsdimensionen, Kernkompetenzen, Kompetenzbereichen und Teilkompetenzen sowie deren Verortung innerhalb eines dreistufigen Entwicklungs- und Niveaumodells.

3.5.5 Funktion des Kompetenzmodells im Curriculum

Das Kompetenzmodell dient im Studiengang als zentrale Planungs-, Strukturierungs- und Evaluationsgrundlage. Es wird in folgenden Bereichen konkret angewendet:

- zur Erstellung der Kompetenz-Matrix (siehe Abschnitt 5)
- zur curricularen Zuordnung von Kompetenzen zu Modulen
- zur Formulierung differenzierter Lernziele und Leistungsanforderungen

Auf diese Weise sichert das Modell Transparenz, Kohärenz und Nachvollziehbarkeit der Studienarchitektur. Es gewährleistet, dass die Ausbildung von Lehrpersonen im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung sowohl aktuellen professionsbezogenen Anforderungen als auch gesellschaftlichen Veränderungsprozessen (z. B. Digitalisierung, Inklusion, Nachhaltigkeit) gerecht wird.

3.5.6 Umsetzung und Sicherstellung des Kompetenzmodells im Studienverlauf

Das im vorliegenden Curriculum dargestellte Kompetenzmodell bildet den theoretischen Referenzrahmen für die Professionalisierung von Lehrpersonen der Sekundarstufe Berufsbildung. Damit ein solch komplexes Kompetenzmodell nicht lediglich als normatives Orientierungsinstrument fungiert, sondern im Studienalltag tatsächlich wirksam wird, bedarf es einer systematischen Umsetzung auf curricularer, didaktischer und per-formativer Ebene. Die Umsetzung des Kompetenzmodells erfolgt daher nicht punktuell, sondern als durchgängiges Gestaltungsprinzip des gesamten Studiums.

Ausgangspunkt ist die Unterscheidung zwischen der Modellebene (Kompetenz als theoretisch beschreibbare Disposition) und der Performanzebene (Kompetenz als konkretes, situatives Handeln). Ziel des Studiums ist es, Studierende schrittweise dazu zu befähigen, ihr pädagogisches Handeln bewusst in Beziehung zu diesen beiden Ebenen zu setzen und die Differenz zwischen intendierten Kompetenzbeschreibungen und realer Handlungspraxis reflexiv zu bearbeiten. Kompetenzentwicklung wird dabei als dynamischer Prozess verstanden, der sich im Zusammenspiel von Wissen, Können, Haltung und situativer Umsetzung entfaltet.

Curriculare Verankerung und Studienverlaufslogik

Die curriculare Umsetzung des Kompetenzmodells erfolgt über eine systematische Zuordnung der Kompetenzbereiche, Kompetenzfelder und Teilkompetenzen zu Modulen und Lehrveranstaltungen, wie sie in der Kompetenz-Matrix (siehe Abschnitt 5) ausgewiesen ist. Diese Zuordnung stellt sicher, dass alle Kompetenzdimensionen im Studienverlauf mehrfach aufgegriffen, vertieft und in unterschiedlichen Kontexten bearbeitet werden.

Die Studienarchitektur folgt dabei einer spiralförmigen Entwicklungslogik: Zentrale Kompetenzbereiche werden in verschiedenen Modulen erneut thematisiert, jedoch auf zunehmend komplexeren Anforderungsniveaus und unter variierenden Handlungsperspektiven. Dadurch wird verhindert, dass Kompetenzentwicklung auf einzelne Lehrveranstaltungen beschränkt bleibt; vielmehr wird sie als kumulativer Prozess über den gesamten Studienverlauf hinweg angelegt.

Didaktische Umsetzung in Lehr- und Lernprozessen

Die Umsetzung des Kompetenzmodells wird didaktisch durch das Prinzip des Constructive Alignment abgesichert. Lernergebnisse, Lehr-/Lernaktivitäten und Prüfungsformate sind so aufeinander abgestimmt, dass sie gezielt auf die Entwicklung der im Kompetenzmodell beschriebenen Fähigkeiten ausgerichtet sind. Lehrveranstaltungen setzen daher nicht primär auf die Vermittlung isolierter Wissensbestände, sondern auf Lernsettings, in denen Studierende Wissen anwenden, reflektieren und in Handlungssituationen übertragen.

Zum Einsatz kommen unter anderem problem-, projekt-, fall- und forschungsorientierte Lernformen, die es ermöglichen, mehrere Kompetenzbereiche gleichzeitig zu aktivieren. Die Studierenden werden dabei angeleitet, ihre Lernprozesse bewusst wahrzunehmen und im Hinblick auf ihre Kompetenzentwicklung zu reflektieren. Auf diese Weise wird das Kompetenzmodell nicht nur implizit umgesetzt, sondern als Orientierungsrahmen für Lernen und Lehren erfahrbar gemacht.

Performanz und Pädagogisch-praktische Studien

Eine zentrale Rolle bei der Umsetzung des Kompetenzmodells spielen die Pädagogisch-praktischen Studien (PPS). Sie bilden den primären Raum, in dem modellhaft beschriebene Kompetenzen in realen schulischen Handlungssituationen erprobt werden. Die PPS sind dabei nicht als bloße Praxisphase konzipiert, sondern als wissenschaftlich gerahmte Lerngelegenheiten, in denen Performanz systematisch vorbereitet, begleitet und reflektiert wird.

Durch strukturierte Beobachtung, Feedback und begleitende Reflexionsformate werden Studierende dazu angeregt, ihr pädagogisches Handeln mit den zugrunde liegenden Kompetenzbeschreibungen in Beziehung zu setzen. Diskrepanzen zwischen modellhaften Erwartungen und situativer Umsetzung werden nicht als Defizite verstanden, sondern als produktive Ausgangspunkte für Professionalisierungsprozesse.

Reflexion, Rückmeldung und Weiterentwicklung

Ein zentrales Element zur Sicherstellung der Umsetzung des Kompetenzmodells ist die kontinuierliche Reflexion. Reflexionsformate (z. B. Portfolios, Fallanalysen, Projektberichte) dienen dazu, Lern- und Handlungserfahrungen theoriegeleitet zu analysieren und individuelle Entwicklungsverläufe sichtbar zu machen. Studierende lernen dadurch, ihre eigene Performanz nicht nur zu bewerten, sondern begründet weiterzuentwickeln.

Gleichzeitig ermöglichen diese Reflexionsprozesse auch eine fortlaufende Rückmeldung über die Wirksamkeit der curricularen und didaktischen Gestaltung. Das Kompetenzmodell fungiert damit nicht nur als Zielrahmen, sondern auch als Instrument zur kontinuierlichen Weiterentwicklung von Studium, Lehre und professioneller Praxis.

Internationale Lehr- und Lernformate werden dabei gezielt als zusätzliche Professionalisierungsräume genutzt, in denen Studierende modellhafte Kompetenzbeschreibungen mit internationalen Perspektiven auf Schule, Unterricht und berufliche Bildung in Beziehung setzen und reflektieren können (siehe auch Abschnitt 4.8).

3.6 Bachelorniveau

Mit dem Bachelorabschluss erlangen die Studierenden die Befähigung

- im gegenständlichen Fachbereich das Wissen und Verstehen zu demonstrieren, das auf ihre Sekundarstufen- und Berufsbildung inklusive facheinschlägiger Berufspraxis aufbaut und darüber hinausgeht und das sich üblicherweise auf einem Niveau befindet, das, unterstützt durch wissenschaftliche Literatur zumindest in einigen Aspekten an neueste Erkenntnisse in ihrem Fächerbündel, Fachbereich und Berufsfeld anknüpft,
- ihr Wissen und Verstehen in einer Weise anzuwenden, die von einem professionellen Zugang zu ihrer Arbeit oder ihrem Beruf zeugt, Argumente fundiert zu formulieren und Problemlösungen im Fachbereich kompetent zu demonstrieren,
- relevante Daten (üblicherweise innerhalb ihres Fachbereichs) zu sammeln und zu interpretieren, um Einschätzungen zu stützen, die relevante soziale, wissenschaftliche oder ethische Belange mitberücksichtigen,
- Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen sowohl Expert*innen als auch Laien vermitteln zu können,
- die Lernstrategien einzusetzen, die sie benötigen, um ihre Studien mit einem Höchstmaß an Autonomie fortsetzen zu können.

Mit dem Abschluss werden die in den Dublin Deskriptoren definierten Anforderungen für die Erreichung des Bachelorgrades erfüllt und die Niveaustufe 6 des Österreichischen Nationalen Qualitätsrahmens (NQR) bzw. des European Quality Frameworks (EQF) erreicht.

Absolvent*innen verfügen über fortgeschrittenes Wissen in den relevanten Fach- und Bezugswissenschaften sowie über methodische Kompetenzen zur wissenschaftlich fundierten Analyse berufspädagogischer Fragestellungen. Sie sind befähigt, ihr berufliches Handeln auf wissenschaftlicher Basis zu reflektieren, weiterzuentwickeln und in schulischen Entwicklungs-, Evaluations- und Innovationsprozessen eine aktive Rolle einzunehmen.

3.7 Rahmenprinzipien bei interinstitutioneller curricularer Kooperation

Das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich Ernährung wird an der Pädagogischen Hochschule Wien ohne Kooperation mit einer anderen Institution angeboten.

4 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

4.1 Dauer und Umfang des Studiums

Gemäß § 38 Abs. 1 Z 3 HG 2005 idgF. umfasst das Bachelorstudium im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung 180 ECTS-AP und hat eine vorgesehene Studiendauer von sechs Semestern.

4.2 Beschreibung der fachlichen Eignung als Zulassungsvoraussetzung für das konkrete Studium

Das Hochschulkollegium hat die Anforderung an die allgemeine Eignung zum Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung gemäß § 3 Abs. 1 HZV idgF. durch Verordnung festzulegen und im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Wien zu veröffentlichen.

Gemäß § 3 Abs. 2 Z 3 HZV idgF. wird zur besonderen Eignung für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung festgelegt:

Neben der allgemeinen Universitätsreife und der allgemeinen Eignung zum Bachelorstudium umfasst die besondere Eignung zum Bachelorstudium für die Sekundarstufe (Berufsbildung) für den Fachbereich Ernährung im Fächerbündel „fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände“ die erfolgreiche Ablegung einer Reife- und Diplomprüfung einer einschlägigen berufsbildenden höheren Schule oder die erfolgreiche Ablegung einer Reifeprüfung und eine gleichwertige einschlägige Befähigung.

Als einschlägige berufsbildende höhere Schule wird eine im SchOG genannte berufsbildende höhere Schule, die dem jeweiligen Berufsfeld entspricht, verstanden. Als gleichwertige einschlägige Befähigung gilt

- a) eine Lehrabschlussprüfung, die sich auf das jeweilige Berufsfeld bezieht;
- b) eine im Rahmen der Studienberechtigungsprüfung erfolgreich abgelegte Prüfung für das Wahlfach Fachwissenschaft des Berufsfeldes;
- c) eine Berufsreifepfung mit berufsfeldbezogenem Fachbereich;
- d) der erfolgreiche Abschluss einer berufsbildenden mittleren Schule, die sich auf das jeweilige Berufsfeld bezieht;
- e) der erfolgreiche Abschluss von Studien oder Studienteilen im postsekundären Bereich, die sich auf das jeweilige Berufsfeld beziehen.

4.3 Hinweis auf die Verordnung des Hochschulkollegiums zu Zulassungsvoraussetzungen und Eignungsverfahren

Die Zulassungsvoraussetzung für das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich Ernährung wird in der HZV idgF. definiert, die Eignungsverfahren werden durch das Hochschulkollegium der Pädagogischen Hochschule Wien festgelegt und im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Wien veröffentlicht:

- die Anforderungen an die persönliche, leistungsbezogene, fachliche, künstlerische und pädagogische Eignung gemäß § 3 Abs. 1 Z 1 bis 3 HZV idgF.;
 - Voraussetzung zur Zulassung zu einem Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich Ernährung ist die allgemeine Universitätsreife sowie die besondere Universitätsreife für das gewählte Studium sowie die Kenntnis der deutschen Sprache, sofern und soweit diese für einen erfolgreichen Studienfortgang erforderlich ist (§ 52 Abs. 1 HG 2005 idgF.);
 - die Mindestdauer und Art einer allfälligen erforderlichen Berufspraxis gemäß § 3 Abs. 2 Z 3 lit. b HZV idgF.
 - Es wird gemäß § 3 Abs. 2 Z 2 bis 6 HZV BGBl. II Nr. 112/2007 idgF durch das Hochschulkollegium keine Berufspraxis verordnet, 30 Wochen sind im Studium inkludiert.
- (1) Die allgemeine Eignung zum Bachelorstudium umfasst die persönliche und leistungsbezogene Eignung, insbesondere nach den Kriterien der Studien- und Berufsmotivation sowie der Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit (in deutscher Sprache sowie gegebenenfalls in anderen Sprachen oder Kommunikationsformen): psychische Belastbarkeit, Selbstorganisationsfähigkeit, Reflexionsfähigkeit;
 - (2) fachliche und künstlerische Eignung wie im Curriculum für das jeweilige Studium nach alters-, fach- oder schwerpunktspezifischen Kriterien festgelegt;
 - (3) pädagogische Eignung nach professionsorientierten Kompetenzen wie den didaktischen, sozialen, inklusiven, interkulturellen Kompetenzen, der Diversitäts- und Genderkompetenz, den Beratungskompetenzen.

Bei Bedarf können spezielle Eignungsfeststellungen angewendet werden. Die Feststellung der Eignung kann auch in Form von Nachweisen (§ 11 HZV idgF.) erfolgen, die von der*dem Studienwerber*in vorgelegt werden. Die Pädagogische Hochschule Wien kann weiters bei Bedarf Eignungs- und Beratungsgespräche durchführen.

Es ist vom Nachweis jener Eignungskriterien Abstand zu nehmen, die bei Erfüllung der wesentlichen Anforderungen für den angestrebten Beruf aufgrund einer anderen Erstsprache als Deutsch oder einer Behinderung im Sinne des Bundes-Behindertengleichstellungsgesetzes (BGBl. I Nr. 82/2005) nicht erfüllt werden können. Bei Bedarf sind im Rahmen des Eignungsfeststellungsverfahrens geeignete Ausgleichsmaßnahmen (z. B. Assistenz, Gebärdensprachdolmetscher*innen) vorzusehen.

Vor der Durchführung des Eignungsverfahrens steht der Studienwerberin/dem Studienwerber ein wissenschaftlich fundiertes Selbsterkundungsverfahren zur Abklärung der Eignung für den Lehrer*innenberuf zur Verfügung. Die Teilnahme am Aufnahmeverfahren setzt den Nachweis der Absolvierung dieses Selbsterkundungsverfahrens – nicht jedoch die Offenlegung der Ergebnisse – voraus.

Informationen zu den berufsspezifischen Anforderungen und Selbsterkundungsinstrumentarien sind auf der Website zur Verfügung zu halten. Informationen zur Feststellung der Eignung sind spätestens vier Wochen vor Beginn der Registrierung auf der Website zur Verfügung zu stellen, spätestens jedoch sechs Monate vor Beginn des Studienjahres.

4.4 Hinweis auf die Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien

Das Rektorat verordnet gemäß § 50 Abs. 6 HG 2005 idgF. Regelungen für die Reihung von Aufnahmewerber*innen für das Bachelorstudium Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung. Die Verordnung des Rektorats wird im Mitteilungsblatt kundgemacht.

4.5 Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS)

Allen von den Studierenden zu erbringenden Leistungen werden ECTS-Anrechnungspunkte (ECTS-AP) zugeteilt. Mit diesen ECTS-AP ist der relative Anteil des mit den einzelnen Studienleistungen verbundenen Arbeitspensums zu bestimmen, wobei das Arbeitspensum eines Jahres 1500 Echtstunden beträgt und diesem Arbeitspensum 60 ECTS-AP zugeteilt werden, wodurch ein ECTS-AP 25 Echtstunden entspricht. Das Arbeitspensum umfasst den Selbststudienanteil und die Kontaktstunden. Die Kontaktstunde entspricht 45 Minuten pro Unterrichtswoche des Semesters.

Der Arbeitsaufwand für das Bachelorstudium Lehramt für die Sekundarstufe Berufsbildung – Fachbereich Ernährung an der Pädagogischen Hochschule Wien beträgt 180 ECTS-AP. Das entspricht einer vorgesehenen Studiendauer von sechs Semestern.

4.6 Beschreibung der im konkreten Studium vorgesehenen Lehrveranstaltungstypen

Grundsätzlich wird zwischen **prüfungsimmanenten (pi)** und **nicht-prüfungsimmanenten (npi)** Lehrveranstaltungen (LV) unterschieden. Eine prüfungsimmanente LV stellt einen Prüfungsvorgang dar, der sich über die gesamte Dauer der LV erstreckt und mindestens zwei mündlich oder schriftlich zu erbringende Teilleistungen beinhaltet (z. B. Reflexion, Präsentation etc.). In der Regel sind prüfungsimmanente LV anwesenheitspflichtig (siehe Prüfungsordnung der Pädagogischen Hochschule Wien). Nicht-prüfungsimmanente LV werden mit einer zu erbringenden Prüfungsleistung abgeschlossen und sind in der Regel nicht anwesenheitspflichtig.

- **Vorlesungen (VO)** führen in Inhalte und/oder Theorien und/oder Methoden eines Faches oder in Teilbereiche eines Faches ein. Sie ermöglichen Orientierung und den Aufbau grundlegender wissenschaftlicher Erkenntnisse und werden meist als Vortrag(sreihe) durchgeführt. Dabei wird jedoch das Verfügen-Können über das vorgestellte deklarative und prozedurale Wissen (über fachspezifische und überfachliche Fähigkeiten) durch begleitende Aufgabenstellungen sichergestellt. Vorlesungen können auch synchron-online angeboten werden.
- **Vorlesungen mit integrierter Übung (VU)** sind Lehrveranstaltung, die auf dem Grundtypus der Vorlesung basieren, jede Einheit aber auch prüfungsimmanente Elemente enthält. Der vorgetragene Lehrstoff wird in Form mehrerer, nicht aufeinander aufbauender Teilleistungen geprüft, d. h. es gilt Anwesenheitspflicht bei Übungen.
- **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. Literaturrecherche oder andere Formen fachspezifischer Recherchen, Entwicklung eigener Fragestellungen, sach- und mediengerechte Darstellung der Ergebnisse inklusive kritischer Reflexion und Diskussion. Die Arbeit an den Themen kann sowohl in eigenständiger Arbeit als auch im Team oder in Projekten erfolgen. Seminare können auch (a)synchron-online angeboten werden, wenn die Kommunikation und Kooperation der Beteiligten durch geeignete Angebote (elektronische Plattformen etc.) gewährleistet sind. (siehe Abschnitt 4.7).
- **Übungen (UE)** ermöglichen den Erwerb und die Vertiefung von Fähigkeiten und Fertigkeiten durch selbstständiges Arbeiten. Übungen (z. B. Atelier, 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.

- **Praktika (PR)** fokussieren die Arbeit, Mitarbeit und Erprobung in berufsfeldspezifischen Arbeitsfeldern. Die Entwicklung von Handlungs- und Sozialkompetenz sowie die Fähigkeit zu Selbstregulation nehmen dabei breiten Raum ein. Neben der angeleiteten Übernahme von Aufgaben in Arbeitskontexten umfassen Praktika (u. a. in Form von Pädagogisch-praktischen Studien) die Vorbereitung und Reflexion von zu absolvierenden Arbeitsaufgaben. Begleitveranstaltungen zu den Praktika führen in die Berufs- und Handlungsfelder mit ihren spezifischen Aufgabenstellungen, Fragestellungen und Herausforderungen ein, stellen Verbindungen zu den fach- und bildungswissenschaftlichen sowie fachdidaktischen Erkenntnissen und Methoden her und unterstützen Evaluierung und Selbstreflexion.
- **Arbeitsgemeinschaften (AG)** dienen der gemeinsamen Bearbeitung konkreter Fragestellungen mithilfe von Methoden und Techniken forschenden Lernens. Die Vertiefung von Inhalten (aus Vorlesungen, Seminaren, Übungen und Praktika) erfolgt anhand von übergreifenden und/oder anwendungsorientierten Aufgabenstellungen. Hierbei handelt es sich um kleine (selbstorganisierte) Gruppen von Studierenden. Der Kompetenzerwerb fokussiert dabei auch auf die wissenschaftlich berufsfeldbezogene Zusammenarbeit.

4.7 Blended Learning und Online-Lehre – Beschreibung des Konzepts

Blended Learning ist die didaktisch sinnvolle Kombination von Präsenzlehre mit synchronen und/oder asynchronen Online-Lernphasen. Ziel ist die Verknüpfung der Vorteile physischer Anwesenheit mit den Möglichkeiten digitaler Lehr- und Lernformen, um ortsunabhängige, interaktive und zugleich flexible Lernprozesse zu ermöglichen. Durch den Einsatz des Blended-Learning-Formats soll insgesamt, die Studierbarkeit verbessert werden, indem Lehr- und Lernphasen zeitlich und räumlich flexibler gestaltet werden.

Synchrone Online-Lehre bezeichnet Echtzeit-Lernphasen, in denen Lehrende und Studierende zeitgleich über geeignete Videokonferenzsysteme (z. B. MS Teams, ZOOM) interagieren. Sie findet zu den in PH-Online ausgewiesenen Lehrveranstaltungszeiten statt und kann je nach Art der Lehrveranstaltung unterschiedliche Funktionen erfüllen, wie die gemeinsame Analyse und Diskussion vorbereiteter Inhalte, die Reflexion, die Bearbeitung kooperativer Aufgabenstellungen oder die vertiefende Anwendung im Rahmen des *Inverted Classroom Models* (Bergmann & Sams, 2012; Handke & Sperl, 2012; Freisleben-Teutscher & Spannagel, 2016; Buchner et al., 2022).

Asynchrone Online-Lehre bezeichnet Lernphasen ohne gleichzeitige Anwesenheit von Lehrenden und Studierenden. Die Bearbeitung erfolgt zeitlich flexibel innerhalb vorgegebener Fristen auf Basis bereitgestellter digitaler Materialien und Aufgabenstellungen (z. B. Lehrvideos, Podcasts, interaktive Lernmodule, Fachtexte). Asynchrone Phasen dienen insbesondere der individuellen Erarbeitung, Vertiefung und Festigung von Lerninhalten. Mögliche Inhalte asynchroner Lehre sind u. a. die selbstständige Erarbeitung von Lehrinhalten, die Bearbeitung von Aufgaben und Übungen, kooperative Gruppenarbeiten, Rechercheaufgaben oder die Erstellung von Lernprodukten.

Blended Learning verbindet didaktische Konzepte, Fachinhalte und digitalen Technologien auf systematische Weise. Das **TPACK-Modell** (Technological Pedagogical Content Knowledge) bietet hierfür den theoretischen Bezugsrahmen, indem es die Verschränkung von Fachwissen (Content), pädagogischem Wissen (Pedagogy) und technologischem Wissen (Technology) in den Mittelpunkt stellt. Auf dieser Basis werden digitale Lehr-Lern-Szenarien so gestalten, dass die Potenziale von Präsenz- und Online-Formaten didaktisch begründet integriert werden.

Der **Anteil synchroner** bzw. **asynchroner Online-Lehre** darf – abhängig vom Typ der Lehrveranstaltung – **bis zu 50 %** betragen. Bei **nicht-prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen** ist ein Ausmaß von **bis zu 100 %** zulässig. Soll für eine Lehrveranstaltung synchrone und/oder asynchrone Online-Lehre in Erwägung gezogen werden, wird das konkrete Ausmaß von der*dem Lehrveranstaltungsleiter*in in Abstimmung mit dem für studienrechtliche Angelegenheiten zuständigen monokratischen Organ festgelegt, sofern keine zwingenden organisatorischen oder didaktischen Gründe entgegenstehen. Für **Lehrveranstaltungen mit überwiegend praxisorientierten Anteilen** (insbesondere Pädagogisch-praktische Studien, unterrichtspraktische Anteile, Design-Labor, Lehr- und Betriebsküche, IT-Labor-oder vergleichbare Formate) ist **synchrone** bzw. **asynchrone Online-Lehre in der Regel ausgeschlossen**.

Kontaktstunden im Blended-Learning-Format sind jene betreuten Zeiten, in denen Lehrende und Studierende unmittelbar interagieren, in Präsenz, synchron-online oder im Rahmen angeleiteter Lernaktivitäten während asynchroner Phasen. Bei asynchroner Lehre werden Kontaktstunden durch definierte, verpflichtend zu bearbeitende Lernaktivitäten ersetzt, die in einem festgelegten Zeitrahmen zu absolvieren sind. Diese Aktivitäten dienen als strukturiertes Bindeglied zwischen den betreuten Einheiten und ermöglichen den kontinuierlichen Lernfortschritt. Die Kontaktstunden zwischen Lehrenden und Studierenden entsprechen dem für die jeweilige Lehrveranstaltung vorgesehenen Semesterwochenstunden. Für Lehrende ergeben sich Kontaktstunden in asynchronen Phasen durch vereinbarte synchrone oder asynchrone Kommunikationsmöglichkeiten (z. B. Sprechstunde, Forum) sowie durch begleitendes Feedback auf die Lernaktivitäten. Als Richtwert gilt: Pro 10 % ersetzter Kontaktstunden ist mindestens eine Lernaktivität vorzusehen.

Anwesenheit im Blended-Learning-Format richtet sich nach den Bestimmungen der geltenden Prüfungsordnung der Pädagogischen Hochschule Wien und gilt sowohl für Präsenzphasen als auch für asynchrone Online-Phasen. In asynchronen Online-Phasen wird die Anwesenheit über verpflichtend zu bearbeitende Lernaktivitäten und Aufgaben nachgewiesen. Lehrende leiten diese Aktivitäten an und geben Feedback.

Der **Workload im Blended-Learning-Format** umfasst den gesamten Arbeitsaufwand der Studierenden und Lehrenden in allen Lehr- und Lernphasen und ist Teil des für die Lehrveranstaltung vorgesehenen Gesamtworkloads. Dieser darf durch den Einsatz von Online-Phasen nicht überschritten werden.

Asynchrone Online-Phasen sind **angeleitete Selbstlernphasen** mit **definierten Lernaktivitäten**, die die üblichen synchronen LV-Einheiten ersetzen:

- **Umfang:** Lernaktivitäten haben in der Regel einen überschaubaren Umfang, der sich am Arbeitsaufwand der Studierenden für die ersetzten Kontaktstunden orientiert.
- **Flexibilität:** Sie sind orts- und zeitunabhängig, jedoch innerhalb eines festgelegten Bearbeitungszeitraums zu absolvieren.
- **Workload-Bezug:** Der Aufwand für Studierende und Lehrende in asynchronen Phasen ist Teil des Gesamtworkloads der Lehrveranstaltung, d. h. der Workload ändert sich dadurch nicht.
- **Richtwert:** Pro ca. 10 % ersetzter Kontaktstunden ist eine asynchrone Lernaktivität vorzusehen.
- **Beispiel:** Eine Lehrveranstaltung mit 2 SSt umfasst ca. 22,5 Kontaktstunden. Werden 8 Kontaktstunden durch asynchrone Selbstlernphasen ersetzt (ca. 36 %), sind gemäß Richtwert 3 bis 4 Lernaktivitäten ein angemessener Ersatz. Jede Lernaktivität sollte dabei einen studentischen Bearbeitungsaufwand von etwa 2 bis 3 Stunden haben.
- **Leistungsbeurteilung:** Lernaktivitäten werden von der*dem Lehrveranstaltungsleiter*in angeleitet, mit Rückmeldungen versehen und können in synchrone Lehrphasen integriert werden, um Wissensaufbau und Austausch zu fördern. Sie werden nicht einzeln beurteilt, fließen jedoch in die Mitarbeit ein und sind für die positive Absolvierung der Lehrveranstaltung erforderlich, soweit sie im Rahmen der Erfüllung der Anwesenheitspflicht vorgeschrieben sind.

4.8 Auslandsstudien/Aussagen zur Mobilität im Studium

In der Gestaltung des Curriculums wurde unter Einhaltung der gesetzlichen Rahmenbedingungen größtmögliche Vergleichbarkeit mit Lehramtsstudien der Sekundarstufe Berufsbildung ausländischer Hochschulen und Universitäten angestrebt. Durch die in Österreich vorhandenen schulorganisatorischen Rahmenbedingungen ist die direkte Vergleichbarkeit mit anderen europäischen Ländern als eher eingeschränkt zu betrachten. Durch die derzeit bestehenden Partnerschaften der Pädagogischen Hochschule Wien ist eine Vergleichbarkeit durch die individuell für die Studierenden erstellten *Learning Agreements* so weit gegeben, dass eine Anrechnung der gesamten Arbeitsleistung (ECTS-Workload), die während der Auslandsstudien erbracht wird, im Rahmen des Bachelorstudiums anerkannt wird.

Neben den professionsorientierten Kompetenzen können durch einen Studienaufenthalt im Ausland folgende Qualifikationen erworben werden:

- Erwerb und Vertiefung von allgemeinen Sprachkompetenzen (Sprachverständnis, Konversation usw.)
- Erwerb und Vertiefung von organisatorischen Kompetenzen durch eigenständige Planung des Studienalltags in internationalen Verwaltungs- und Hochschulstrukturen
- Kennenlernen und Studieren in internationalen Studiensystemen sowie Erweiterung der eigenen Fachperspektive
- Erwerb und Vertiefung von interkulturellen Kompetenzen.

Die Anerkennung im Ausland absolvierter Studienleistungen erfolgt durch das studienrechtlich zuständige monokratische Organ. Für die Anerkennung von im Ausland absolvierten Studien (Teile von Studien) bzw. bei im Ausland erworbenen beruflichen Vorkenntnissen ist zumindest das letzte Semester an der Pädagogischen Hochschule Wien zu inskribieren (§ 56 HG 2005 idGF.).

Internationalisierung wird im vorliegenden Studium nicht ausschließlich als räumliche Mobilität verstanden, sondern als gezielt gestalteter Raum für Professionalisierung. Ziel ist es, Studierenden die Möglichkeit zu eröffnen, berufspädagogische Konzepte, schulische Praxisformen und institutionelle Rahmenbedingungen in internationalen Kontexten kennenzulernen, mit eigenen Erfahrungen zu vergleichen und kritisch zu reflektieren.

Internationale Studien- und Lehrformate – etwa Auslandsaufenthalte, internationale Lehrveranstaltungen, virtuelle Kooperationen (z. B. im Rahmen von Blended Learning oder Online-Lehre) sowie die Nutzung fremdsprachiger Fachliteratur – werden als Lerngelegenheiten genutzt, um die Reflexion der eigenen professionellen Handlungsmuster anzuregen. Studierende setzen sich dabei mit unterschiedlichen bildungssystemischen, kulturellen und didaktischen Zugängen auseinander und entwickeln ihre Fähigkeit weiter, pädagogisches Handeln kontextsensibel, vergleichend und theoriegeleitet zu begründen.

Die Internationalisierung des Studiums trägt insbesondere zur Entwicklung jener Kompetenzen bei, die für professionelles Handeln in einer pluralen und global vernetzten Bildungslandschaft erforderlich sind. Dazu zählen unter anderem die Fähigkeit zum Perspektivenwechsel, zur kritischen Analyse unterschiedlicher professioneller Normen und zur reflektierten Übertragung internationaler Impulse auf den eigenen schulischen Kontext.

Um sicherzustellen, dass Internationalisierung tatsächlich zur Professionalisierung beiträgt, werden internationale Lernerfahrungen – unabhängig davon, ob sie physisch oder virtuell stattfinden – didaktisch begleitet und reflexiv eingebettet. Reflexionsformate (z. B. Portfolios, Vergleichsanalysen, Fallreflexionen) unterstützen die Studierenden dabei, internationale Erfahrungen systematisch mit dem im Studium erworbenen theoretischen Wissen und den Kompetenzbeschreibungen des Curriculums zu verknüpfen.

Auf diese Weise wird Internationalisierung nicht als additiver Bestandteil des Studiums verstanden, sondern als integraler Bestandteil der wissenschaftlich fundierten Lehrer*innenbildung, der zur Weiterentwicklung professioneller Urteilskraft, Reflexionsfähigkeit und Handlungssicherheit beiträgt.

4.9 STEOP – Studieneingangs- und Orientierungsphase

Die Bachelorstudien für die Fachbereiche Ernährung, Information und Kommunikation (Angewandte Digitalisierung) sowie Mode und Design sehen gemäß § 41 HG 2005 idGF. im ersten Semester eine Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) vor. Die Lehrveranstaltungen, die der STEOP zugeordnet sind, sind als solche gekennzeichnet.

Die Inhalte der Lehrveranstaltungen dienen

- der Orientierung im Studien- und Berufsfeld,
- der Reflexion der Studienwahl,
- der Reflexion und Auseinandersetzung mit den wesentlichen Aspekten und Anforderungen des Studiums und des Berufs,
- der Förderung grundlegender Kompetenzen der Studierenden.

Die Beurteilungen der Leistungen der Studierenden hat sich auf die erworbenen Kompetenzen zu stützen, wie sie in den Lehrveranstaltungen, die der STEOP zugeordnet wurden, beschrieben werden. Die Beurteilung ist gegebenenfalls durch beratende Hinweise zu ergänzen.

Gemäß § 41 Abs. 4 HG 2005 idGF. erlischt die Zulassung zum Studium, wenn die*der Studierende bei einer für sie*ihn im Rahmen der STEOP vorgeschriebenen Prüfung auch bei der letzten zulässigen Wiederholung negativ beurteilt wurde. Nach jeder neuerlichen Zulassung steht der oder dem Studierenden die gesamte Anzahl an Prüfungswiederholungen in der STEOP gemäß § 41 Abs. 2 HG 2005 idGF. zur Verfügung.

Zur studienbegleitenden Beratung sind Tutorien für Anfänger*innen einzurichten, welche die Studierenden bei der Bewältigung der leistungsmäßigen, organisatorischen und sozialen Anforderungen des Studiums unterstützen. Es ist zulässig, diese Tutorien im Zusammenwirken mit anderen Rechtsträger*innen, insbesondere mit der ÖH, zu veranstalten.

Die STEOP umfasst die Module B-1-2 (FW) und B-1-6 (ABG) im Ausmaß von insgesamt 10 ECTS-AP. Vor der vollständigen Absolvierung der STEOP können weiterführende Lehrveranstaltungen im Ausmaß von 20 ECTS-AP absolviert werden.

4.10 Pädagogisch-praktische Studien – Beschreibung des Konzepts inklusive des Nachweises der erforderlichen ECTS-AP

4.10.1 Herausforderung in der Berufsbildung

Die Lehrer*innenbildung für die Sekundarstufe Berufsbildung bewegt sich in einem komplexen Umfeld: Sie ist eng mit den realen Anforderungen beruflicher Praxis verknüpft, zugleich Teil eines dynamischen Bildungssystems und durch vielfältige institutionelle Strukturen bestimmt. Für angehende Lehrpersonen ergeben sich daraus hohe Anforderungen.

Ein wesentliches Spannungsfeld zeigt sich im Verhältnis von Theorie und Praxis. Gerade zu Beginn der Ausbildung erleben Studierende häufig eine Diskrepanz zwischen den an Hochschulen vermittelten Inhalten und den Herausforderungen des schulischen Alltags.

In diesem Zusammenhang nehmen die Pädagogisch-praktischen Studien (PPS) eine Schlüsselstellung ein. Sie sind nicht nur als „Praktikum“ zu verstehen, sondern als zentrale Schnittstelle im Professionalisierungsprozess: Hier wird theoretisches Wissen in konkreten Handlungssituationen erprobt und reflektiert. Entscheidend für die Qualität der Lehrer*innenbildung ist daher, in welchem Maß es gelingt, diese Verbindung zwischen wissenschaftlicher Fundierung und berufspraktischer Erfahrung herzustellen und weiterzuentwickeln.

4.10.2 Ebenen der Theorie-Praxis-Verknüpfung

Die didaktische Gestaltung von Lernprozessen und der Theorie-Praxis-Transfer im Rahmen der PPS erfolgen auf unterschiedlichen Ebenen: der Makro-, Meso- und Mikroebene (Bauer et al., 2025). Abbildung 2 verdeutlicht das Zusammenspiel dieser drei Ebenen: Auf der Makroebene schaffen rechtliche und organisatorische Vorgaben die Rahmenbedingungen für Lernprozesse und Kompetenzentwicklung (HS-QSG idgF.; HG 2005 idgF.). Die Mesoebene übersetzt diese in Formate, die Theorie und Praxis systematisch miteinander verbinden (Dehnbostel, 2016; Neuweg, 2022; Schön, 1983, 1987), etwa durch schulpraktische Übungen, Praxistransfer oder Portfolioarbeit (Bräuer, 2016). Auf der Mikroebene schließlich steht die individuelle Kompetenzentwicklung der Studierenden im Mittelpunkt, die durch eigenständiges Unterrichten, Reflexion und Feedback gezielt gefördert wird (Bräuer, 2016; Dreyfus & Dreyfus, 1980, 1987; Schön, 1983, 1987).



Abbildung 2: Zusammenhang zwischen individueller Kompetenz-, Unterrichts-/Programm- und Organisationsentwicklung im Kontext der PPS (Bauer et al., 2025)

4.10.3 Ebenen der reflexiven Praxis

Reflexive Praxis in der Lehrer*innenbildung im Bereich der Sekundarstufe Berufsbildung zeigt sich auf drei Ebenen: individuell (Reflexion des eigenen Handelns), im Austausch mit anderen (Lehrpersonen an berufsbildenden Schulen, Mentor*innen und Praxisschullehrpersonen, Hochschullehrpersonen und Mitstudierenden) sowie institutionell (Verankerung von Reflexion in Strukturen und Formaten). Schöns Konzept des *Reflective Practitioner* (1983, 1987) betont dabei die Bedeutung von Reflexion im Handeln (*reflection-in-action*) und über das Handeln (*reflection-on-action*). Ergänzend beschreibt das Stufenmodell von Dreyfus & Dreyfus (1980, 1987) den Weg von regelgeleitetem Anfängerhandeln bis hin zu intuitiver Expertise. Für die Lehrer*innenbildung wird so deutlich, dass Reflexion auf allen Entwicklungsstufen zentral ist, um Theorie und Praxis systematisch miteinander zu verbinden und professionelles Handeln aufzubauen. Bräuers Modell (2016) ergänzt dies durch aufeinander aufbauende Ebenen des Dokumentierens, Analysierens, Bewertens und Planens, die Studierende systematisch dabei unterstützen, Theorie und Praxis zu verbinden und ihre professionelle Handlungskompetenz zu entwickeln.

4.10.4 Lernort- bzw. Lernraumkooperation als zentrales Element der PPS

Die PPS basieren auf der engen Kooperation verschiedener Lernorte und -räume: der Hochschule als Ort des wissenschaftlich fundierten Wissens, der Schule als Raum praktischer Erfahrung und der PPS selbst als verbindendem Reflexionsraum. Durch dieses Zusammenspiel werden deklaratives, prozedurales, situatives und metakognitives Wissen miteinander verknüpft, sodass Studierende Theorie und Praxis systematisch verbinden und ihre professionelle Handlungskompetenz entwickeln können. Abbildung 3 veranschaulicht dieses Zusammenspiel.

Die drei Lernorte/-räume übernehmen jeweils unterschiedliche Funktionen im Professionalisierungsprozess. An der **Hochschule** (Lernort/-raum 01) steht der Erwerb von deklarativem Wissen im Vordergrund: Studierende setzen sich mit fachwissenschaftlichen, fachdidaktischen und bildungswissenschaftlichen Grundlagen auseinander und lernen zugleich, ihre eigenen Lern- und Denkprozesse kritisch zu reflektieren. In der **Schule** (Lernort/-raum 02) wenden sie dieses Wissen praktisch an, indem sie Unterricht planen, durchführen und auswerten. Sie sammeln dabei Erfahrungen im Umgang mit Lernenden, entwickeln ihr pädagogisches Handeln weiter und erwerben prozedurales wie situatives Wissen im konkreten schulischen Alltag. Die **Pädagogisch-praktischen Studien (PPS)** (Lernort/-raum 03) bilden schließlich den verbindenden Reflexionsraum: Hier dokumentieren die Studierenden ihre Erfahrungen, analysieren und bewerten ihr Handeln und verknüpfen es mit theoretischen Konzepten. Auf diese Weise werden Theorie und Praxis systematisch zusammengeführt und die individuelle Kompetenzentwicklung gezielt unterstützt.

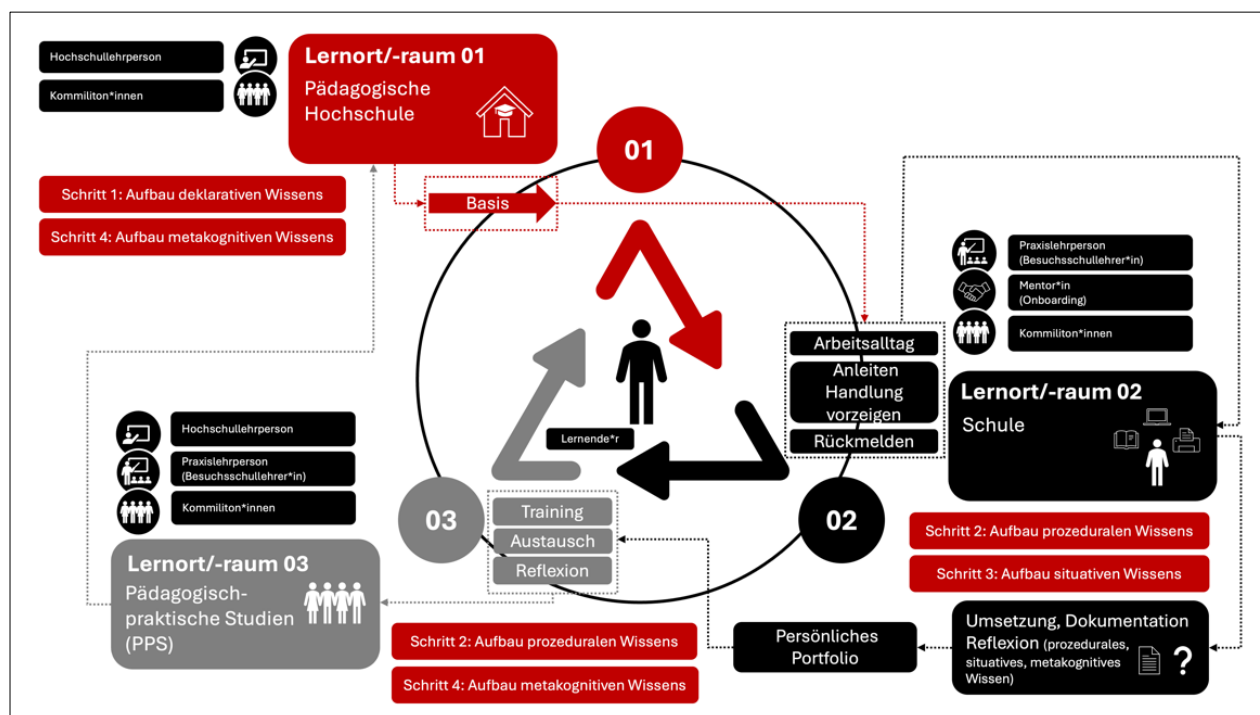


Abbildung 3: Lernort- bzw. Lernraumkooperation im Kontext der PPS (Bauer et al., 2025, in Anlehnung an Pfiffner, Sterel & Berger, 2023, S. 27)

4.10.5 Vom Modell zur Praxis: Kompetenzentwicklung in den PPS

Kompetenzbereiche

Die von Albert et al. (2024) beschriebenen Kompetenzbereiche verdeutlichen, welche Dimensionen für professionelles Handeln im Lehrer*innenberuf und in der fachpraktischen Arbeit entscheidend sind. Berufliche Professionalität beschränkt sich dabei nicht allein auf Fachwissen, sondern umfasst auch Selbstregulation, persönliche Entwicklung, den Umgang mit heterogenen Kontexten, die Bewältigung spezifischer Rollenanforderungen, den Einsatz in digitalen Kontexten, Teamorientierung sowie eine wissenschaftsorientierte Haltung.

Tabelle 3 zeigt, dass die PPS alle Kompetenzbereiche systematisch abdecken. Damit wird sichtbar, dass die PPS eine Vielzahl von Kompetenzen systematisch ansprechen – von Selbstregulation über Entwicklungsorientierung bis hin zu digitalen, wissenschaftsorientierten, teambezogenen und rollenbezogenen Kompetenzen. Die PPS wirken somit als zentrale Lernräume bzw. Lernorte, in denen unterschiedliche Dimensionen professionellen Handelns erprobt und weiterentwickelt werden.

Tabelle 3: Abdeckung der Kompetenzbereiche in den PPS-Modulen (Auszug Kompetenz-Matrix, Abschnitt 5)

Kompetenzbereich →	Selbstregulation				Entwicklungsorientierung					heterogene Kontexte				Rollenanforderungen			Digitale Kontexte			Wissenschaftsorientierung			Teamorientierung						
	Kompetenz-ID →	I.1	I.3	II.1	III.1	I.4	I.5	I.7	II.2	III.2	I.8	I.9	II.3	III.4	I.2	I.5	I.6	II.3	III.3	I.1	II.4	III.2	I.5	II.2	III.4	I.7	II.2	III.4	
Modul ↓	Lernkompetenz																												
	Selbstbestimmtheit																												
	Design Thinking-Kompetenz																												
	Sensemaking																												
	Selbstkompetenz																												
	Reflexionskompetenz																												
	Initiativ- und Leistungskompetenz																												
	Innovationskompetenz																												
	Zukunfts- u. Gestaltungskompetenz																												
	Ambiguitätskompetenz																												
	Ethische Kompetenz																												
	Systemkompetenz																												
	Kommunikationskompetenz																												
	Selbstwirksamkeit																												
	Reflexionskompetenz																												
	Entscheidungskompetenz																												
	Systemkompetenz																												
	Kooperationskompetenz																												
	Lernkompetenz																												
	Digitalkompetenz																												
	Zukunfts- und Gestaltungskompetenz																												
	Reflexionskompetenz																												
	Innovationskompetenz																												
	Kommunikationskompetenz																												
	Initiativ- und Leistungskompetenz																												
	Innovationskompetenz																												
	Kommunikationskompetenz																												

PPS-Fokus 1

Besonders hervorgehoben werden die Bereiche Entwicklungsorientierung (Entwicklungsorientiert lernen und handeln) und Wissenschaftsorientierung (Wissenschaftsgeleitet lernen und handeln). Während die Entwicklungsorientierung Unterrichtspraxis und berufliche Fachpraxis eng miteinander verknüpft, gewährleistet die wissenschaftsgeleitete Begleitung, dass diese Verbindung kontinuierlich theoriegestützt reflektiert und weiterentwickelt wird. In beiden Bereichen ist die Reflexions- und Innovationskompetenz verankert, wodurch das Zusammenspiel von Theorie, Berufspraxis und Lehrer*innenberuf in besonderer Weise sichtbar wird (siehe Tabelle 4).

Tabelle 4: Reflexions- und Innovationskompetenz in Lehrer*innenberuf, Berufspraxis und Theorie

Von Theorie und Fachpraxis zur Unterrichtspraxis: Entwicklungs- und Wissenschaftsorientierung als verbindende Kompetenzbereiche		
Reflexionskompetenz	Lehrer*innenberuf	Berufspraxis
	Unterricht, Lernprozesse und die eigene Rolle kritisch analysieren	Arbeitsprozesse und Ergebnisse überprüfen, Schlüsse ziehen und Verbesserungen ableiten
	Theorie (Wissenschaft)	
	Unterricht, Lernprozesse, Arbeitsprozesse und Ergebnisse auf wissenschaftliche Erkenntnisse beziehen	
Innovationskompetenz	Lehrer*innenberuf	Berufspraxis
	Neue Konzepte, Methoden und digitale Werkzeuge erproben	Neue Techniken/Verfahren praktisch testen und in den Arbeitsalltag überführen.
	Theorie (Wissenschaft)	
	Neue Konzepte, Methoden, digitale Werkzeuge und Techniken/Verfahren wissenschaftlich geleitet implementieren	

PPS-Fokus 2

Innerhalb der Kompetenzbereiche nimmt die Reflexionskompetenz eine zentrale Stellung ein. Sie wird in allen Semestern abgebildet, zweimal im entwicklungsbezogenen und zweimal im wissenschaftsgeleiteten Kompetenzfeld. In Anlehnung an Bräuer (2016) und Schön (1983) gilt sie als Schlüssel für die Verbindung von Erfahrung und theoretischem Wissen. In der Entwicklungsorientierung werden Fachpraxis und Unterrichtspraxis systematisch miteinander verbunden; durch den zweiten Fokus der wissenschaftsgeleiteten Ausrichtung wird diese Verbindung theoriegestützt gefestigt und damit der Theorie-Praxis-Transfer gezielt abgesichert.

PPS-Fokus 3

Ergänzend hierzu ist die Kommunikationskompetenz als durchgängiger Schwerpunkt aller Semester hervorzuheben. Sie trägt in zweifacher Weise zur Sicherung des Theorie-Praxis-Transfers bei: Einerseits unterstützt sie die Reflexionskompetenz durch strukturierte Feedbackverfahren sowie durch systematisierte Formen gemeinsamer und individueller Reflexionsformate. Andererseits gewährleistet sie die professionelle Anschlussfähigkeit im schulischen Handlungsfeld, indem Kommunikationsprozesse nicht allein diskursiv behandelt, sondern in unterschiedlichen Formaten fortlaufend reflektiert, angewendet und durch wiederholte Praxis vertieft werden – sowohl im kollegialen Austausch als auch in der Interaktion mit Schülerinnen und Schülern. Somit wird die Kommunikationskompetenz nicht nur als eigenständiges Qualifikationsziel verstanden, sondern zugleich als integrativer Bestandteil des theoriegeleiteten Praxistransfers.

Kompetenzfelder

Die sieben Kompetenzbereiche des Kompetenzmodells (siehe Abschnitt 3.5) zeigen auf, welche Dimensionen für professionelles Handeln relevant sind. Um diese Kompetenzen differenzierter betrachten zu können, werden sie in Beziehung zu den drei Kompetenzfeldern Subjekt, Objekt und Organisation gesetzt. Diese drei Felder sind nicht übergeordnet, sondern stellen unterschiedliche Ebenen professionellen Handelns dar:

- die Subjekt-Ebene, auf der Selbststeuerung und persönliche Entwicklungsfähigkeit verortet sind;
- die Objekt-Ebene des kreativen, analytischen und systemischen Umgangs mit Aufgaben und Themen;
- die Organisationsebene des Handelns in sozialen, organisationalen und institutionellen Kontexten.

In diesen drei Feldern finden sich die 17 Future Skills nach Ehlers (2022) wieder, die die Kompetenzen konkretisieren und für die PPS fassbar machen. Die folgende Matrix (siehe Tabelle 5) zeigt, wie diese Kompetenzen in den vier Praxissemestern aufgegriffen werden.

Tabelle 5: Matrix der Kompetenzfelder und Module in den PPS

Kompetenz-ID →	Kompetenzfeld →	Subjekt (I)									Objekt (II)				Organisation (III)			
		I.1	I.2	I.3	I.4	I.5	I.6	I.7	I.8	I.9	II.1	II.2	II.3	II.4	III.1	III.2	III.3	III.4
	Modul ↓	Lernkompetenz	Selbstbestimmtheit	Selbstwirksamkeit	Selbstkompetenz	Reflexionskompetenz	Entscheidungskompetenz	Initiativ- und Leistungskompetenz	Ambiguitätskompetenz	Ethische Kompetenz	Design Thinking-Kompetenz	Innovationskompetenz	Systemkompetenz	Digitalkompetenz	Sensemaking	Zukunfts- u. Gestaltungskompetenz	Kooperationskompetenz	Kommunikationskompetenz
B-3-4	Pädagogische Praxis 1 – Medien																	
B-4-4	Pädagogische Praxis 2 – Methoden																	
B-5-4	Pädagogische Praxis 3 – Heterogenität																	
B-6-4	Pädagogische Praxis 4 – Geblocktes Praktikum																	

Tabelle 6 veranschaulicht, wie die drei Kompetenzfelder systematisch aufeinander aufbauen und so die Kompetenzentwicklung Schritt für Schritt stattfindet.

Tabelle 6: Systematik der drei Kompetenzfelder in den PPS

Semester	Subjekt (I)	Objekt (II)	Organisation (III)
3. Semester	Selbstwirksamkeit [I.2] Selbstkompetenz [I.4] Reflexionskompetenz [I.5]	Digitalkompetenz [II.4]	Kommunikationskompetenz [III.4]
4. Semester	Selbstbestimmtheit [I.3] Reflexionskompetenz [I.5] Entscheidungskompetenz [I.6]	Systemkompetenz [II.3]	Kommunikationskompetenz [III.4]
5. Semester	Ambiguitätskompetenz [I.8] Reflexionskompetenz [I.5]	Design-Thinking-Kompetenz [II.1]	Zukunfts- und Gestaltungskomp. [III.2] Kommunikationskompetenz [III.4]
6. Semester	Reflexionskompetenz [I.5] Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7]	Innovationskompetenz [II.2] Systemkompetenz [II.3]	Kooperationskompetenz [III.3] Zukunfts- und Gestaltungskomp. [III.2] Kommunikationskompetenz [III.4]

Die PPS führen die Studierenden systematisch von der individuellen Selbstentwicklung (Subjekt) über die kreativ-analytische und systemische Bearbeitung von Aufgaben (Objekt) bis hin zur aktiven Gestaltung sozialer und institutioneller Kontexte (Organisation). Damit sind alle drei Kompetenzfelder in einer logischen Abfolge abgebildet, die im Sinne des Stufenmodells von Dreyfus & Dreyfus (1980) die Professionalisierung von Anfänger*innen hin zu kompetentem und reflektiertem Handeln aufbauend widerspiegelt.

Aus den ineinandergreifenden Kompetenzbereichen und -feldern, die sich wechselseitig bedingen und aufeinander aufbauen, ergeben sich die Learning Outcomes (siehe Darstellung der Lernergebnisse in den Modulbeschreibungen im Abschnitt 7). Die Praxisphasen im Studium (PPS) tragen als integraler Bestandteil des Curriculums wesentlich zu deren Erreichung bei. Durch ihre systematische Anlage und Abfolge wird die Kompetenzentwicklung gezielt gefördert und nachhaltig verankert.

Die in den PPS verankerten Kompetenzen ermöglichen in Verbindung mit den jeweiligen Learning Outcomes einen Entwicklungsprozess, der vom Erwerb von Ausbildungswissen über die Ausbildung kognitiver Strukturen bis hin zur praktischen Anwendung reicht (Neuweg 2022). Die Kombination von Kompetenzen und Learning Outcomes mit ihren unterschiedlichen Operatoren stellt diesen Entwicklungsprozess sicher.

Die in den PPS abgebildeten Kompetenzen beziehen sich auf zwei der drei Niveaus nach Buchner & Leitner (2018):

- **Niveau B (Transfer):** Anwendung durch Analysieren, Erklären und Vergleichen
- **Niveau C (Reflexion):** eigenständige Weiterführung und Bewertung von Inhalten

Das Niveau A (Reproduktion), bei dem das Wiedergeben und Nachvollziehen im Vordergrund stehen, wird in den FW-, FD- und ABG-Modulen der ersten sowie der folgenden Studienjahre aufgebaut. Dort entsteht das notwendige Grundlagen- und Transferwissen, das in den PPS nicht nur aufgegriffen, sondern als Basis für Anwendung und Reflexion genutzt und zugleich weiterentwickelt wird. Die PPS setzen somit nicht auf der reinen Reproduktion auf, sondern steigen direkt mit Anwendung (B) ein und führen konsequent zur vertieften Reflexion (C).

4.10.6 Nachweis der erforderlichen ECTS-AP

Der Umfang der PPS im Bachelorstudium umfasst 20 ECTS-AP, wobei für begleitete Praxis zumindest 10 ECTS-AP vorgesehen sind (Anlage zu § 30a Abs. 1 Z 4 HS-QSG idgF.).

4.11 Bachelorarbeit

- (1) Im Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung im Fachbereich Ernährung ist eine Bachelorarbeit im Rahmen einer Lehrveranstaltung Bachelor-Arbeitsgemeinschaft abzufassen (§ 48 Abs. 1 HG 2005 idgF). Die Bachelorarbeit ist eine eigenständige schriftliche Arbeit, die unter Anwendung grundlegender Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens und nach den Regeln guter wissenschaftlicher Praxis (insbesondere gemäß den Richtlinien zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis der Pädagogischen Hochschule Wien, siehe Prüfungsordnung und relevante studienrechtliche Bestimmungen) im Rahmen einer Lehrveranstaltung zu verfassen ist. Sie stellt keine wissenschaftliche Arbeit im Sinne des Hochschulgesetzes dar. Die Bachelorarbeit muss in Bezug zum Berufsfeld stehen. Sie ist an (Fach-)Didaktik orientiert und enthält konkrete Umsetzungsmöglichkeiten für den Unterricht. Die Bachelorarbeit hat einen Umfang von 5 ECTS-AP. Ein ECTS-AP entspricht einem Arbeitsaufwand von 25 Arbeitsstunden. Die*Der Betreuer*in hat darauf zu achten, dass das Thema einer Bachelorarbeit so eingegrenzt wird, dass Studierende diese Arbeit in 125 Arbeitsstunden inklusive Recherche, Konzept, schriftlicher Ausarbeitung, Korrekturlesen, Layout und Abgabe positiv erledigen können. Für die Abfassung einer Bachelorarbeit steht grundsätzlich ein Studiensemester zur Verfügung. Die Abgabe kann bis sechs Wochen vor Ende des Folgesemesters erfolgen.
- (2) Voraussetzung für die Anmeldung zur Lehrveranstaltung „Bachelorarbeit“ ist der Erwerb von 100 ECTS-AP aus dem Curriculum Sekundarstufe Berufsbildung, Fachbereich Ernährung. Ist diese Voraussetzung erfüllt, können sich Studierende für die Lehrveranstaltung „Bachelorarbeit“ bei einer in diesem Semester zur Verfügung stehenden Betreuungsperson in PH-Online anmelden.
- (3) Mit der Erstellung einer Bachelorarbeit sollen die Studierenden den Nachweis erbringen, eine professionorientierte Fragestellung unter Anwendung grundlegender Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens systematisch und nach den Richtlinien zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis zu bearbeiten und darzustellen. Konkret sollen Kompetenzen des wissenschaftlichen Arbeitens aufgezeigt werden (vgl. Kompetenzbereich „Wissenschaftsgeleitet lernen und handeln“ in Abschnitt 3.5). Diese beinhalten u. a., selbstständig Literaturrecherchen durchzuführen, Literatur strukturiert aufzubereiten und zu analysieren sowie einen eigenen Standpunkt zu entwickeln und diesen in einem präzise formulierten Text schlüssig zu begründen. Ein eigenständiger wissenschaftlicher Erkenntnisgewinn im Sinne originärer Forschung ist nicht erforderlich. Weiters sollen in der Bachelorarbeit Folgerungen für die schulische Praxis aufgezeigt werden. Erwartet wird eine differenzierte Auseinandersetzung mit einschlägiger Fachliteratur (nach Möglichkeit inklusive fremdsprachiger Fachliteratur). Zentral sind die eigenständige Reflexion der einbezogenen Literatur sowie die Nachvollziehbarkeit der Argumentation.
- (4) Die gemeinsame Bearbeitung eines Themas der Bachelorarbeit durch mehrere Studierende ist zulässig, wenn die Leistungen der einzelnen Studierenden gesondert beurteilbar bleiben. Die Entscheidung über die Zulässigkeit von Gemeinschaftsarbeiten obliegt der*dem Betreuer*in. Der Umfang der Arbeit erhöht sich entsprechend.
- (5) Als Richtwert für den Umfang einer Bachelorarbeit gelten 7.000 bis 10.000 Wörter Originaltext. Als Originaltext gilt ausschließlich der von der*dem Studierenden eigenständig verfasste Text, einschließlich selbst erstellter Tabellen und Abbildungen. Nicht zum Originaltext zählen Literatur- und sonstige Verzeichnisse, eingefügte Abbildungen, aus anderen Quellen übernommene Textelemente (z. B. Lehrpläne, Erlässe, Auszüge aus Schulbüchern, statistische Tabellen) sowie Transkripte, Übersetzungen, Fragebögen und sonstige Anhänge.
- (6) Die*Der Betreuer*in betreut die Themenfindung und den Schreibprozess sowie die Präsentation der Arbeit im Rahmen der Lehrveranstaltung und vergibt eine Note. Das Thema der Bachelorarbeit ist zu Semesterbeginn schriftlich festzulegen und von der*dem Betreuer*in revisionsfähig aufzubewahren. Ein Betreuungsverhältnis gilt dann als bestehend, wenn Studierende in die Lehrveranstaltung „Bachelorarbeit“ einer*s Lehrenden aufgenommen wurden. Als Aufnahmekriterium gilt die Vorlage eines Exposés und die Zustimmung des*r Lehrenden. Das vorgesehene Anmeldeprozedere und die gängigen Anmeldefristen für Lehrveranstaltungen zu Semesterbeginn sind einzuhalten. Ein Wechsel der*des Betreuerin*Betreuers kann ab dem jeweiligen Folgesemester durch Neuanmeldung und Aufnahme in eine neue Lehrveranstaltung „Bachelorarbeit“ erfolgen.

- (7) Die Kriterien zur Beurteilung einer Bachelorarbeit bestehen in der strukturierten Darstellung und reflektierten Bearbeitung einer berufsfeldbezogenen Fragestellung unter Anwendung grundlegender Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens:
- Struktur: Aufbau der Arbeit und innere Logik nach fachlichen und methodischen Konventionen
 - Recherche: Erfassen des aktuellen Standes der Fachliteratur
 - Argumentation: Abwägen, Vergleichen und Kontrastieren von Argumenten aus der Fachliteratur sowie eigene Stellungnahme
 - Kritisches Hinterfragen von Darstellungen und Argumenten
 - Methodik: Beschreibung und nachvollziehbare Darstellung der Vorgehensweise
 - Terminologie: Kompetente Anwendung der jeweiligen Fachbegriffe
 - Analyse: Bearbeitung der Fragestellung auf Basis geeigneter Materialien
 - Evidenz: Gezielte Verwendung geeigneter Quellen zur Begründung der eigenen Argumentation
 - Fokus: Zielorientierte und strukturierte Abhandlung des Themas
 - Ableitungen: Folgerungen für die schulische Praxis
 - Präsentation: Klare und korrekte Verwendung von Sprache und Struktur
- (8) Der Einsatz von KI-basierten Anwendungen (z. B. Chatbots, Text- oder Bildgeneratoren) ist in Bachelorarbeiten nur zulässig, sofern er den wissenschaftlichen Standards entspricht, transparent dokumentiert und kenntlich gemacht wird (Prozessdokumentation). Die eigenständige geistige Leistung der Studierenden muss klar erkennbar bleiben. KI-gestützte Beiträge können als Hilfsmittel genutzt werden, dürfen jedoch nicht die Verantwortung für Inhalt, Struktur und Argumentation der Arbeit ersetzen. Verstöße gegen diese Grundsätze gelten als Täuschungsversuch.
- (9) Die Bachelorarbeit ist im Rahmen einer mündlichen Präsentation vorzustellen. Die Präsentation hat den Gegenstand, die Zielsetzung, die methodische Vorgehensweise sowie die zentralen Ergebnisse der Arbeit in strukturierter Form darzulegen. Im Anschluss daran hat die*der Verfasser*in die Arbeit inhaltlich zu erläutern und auf fachliche Rückfragen einzugehen. Die Präsentation bildet einen verpflichtenden Bestandteil der Beurteilung. Die Dauer beträgt insgesamt 20 bis 30 Minuten, wobei für die Präsentation etwa die Hälfte der Zeit vorzusehen ist.
- (10) Bei der Bearbeitung des Themas und der Betreuung der Studierenden sind die Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes (BGBl. Nr. 111/1936 idgF) zu beachten.
- (11) Die Bachelorarbeit ist als elektronisches Dokument im PDF-Format bei der*dem Betreuer*in zur Beurteilung abzugeben.
- (12) Die Bachelorarbeit kann insgesamt maximal viermal zur Beurteilung vorgelegt werden. Bei der vierten Vorlage ist die Bachelorarbeit jedenfalls kommissionell zu beurteilen.
- (13) Da Bachelorarbeiten nach § 35 Z 12 HG 2005 idgF nicht zu den wissenschaftlichen Arbeiten zählen, ist die Anerkennung von Bachelorarbeiten aus anderen Studien (gemeinsam mit der Lehrveranstaltung, in deren Rahmen sie verfasst wurde) möglich. § 57 Abs. 1 HG 2005 idgF betrifft Bachelorarbeiten nicht.

4.12 Abschluss und akademischer Grad des Bachelorstudiums

Bachelorstudien als Zulassungsvoraussetzung zu einem Masterstudium zur Erlangung eines Lehramtes für die Sekundarstufe Berufsbildung schließen mit dem akademischen Grad „Bachelor of Education (BEd)“ ab.

4.13 Prüfungsordnung und relevante studienrechtliche Bestimmungen

Anzuwenden sind die im Hochschulgesetz 2005 und in der Prüfungsordnung der Pädagogischen Hochschule Wien festgelegten studienrechtlichen Bestimmungen in der jeweils geltenden Fassung. Die Prüfungsordnung gemäß § 35 Z 29 HG 2005 idgF ist im Mitteilungsblatt der Pädagogischen Hochschule Wien veröffentlicht und abrufbar. Die Vollziehung der studienrechtlichen Bestimmungen wird durch das zuständige monokratische Organ der Pädagogischen Hochschule Wien vorgenommen.

4.14 Abschluss des Bachelorstudiums und Graduierung

Die Graduierung zum „Bachelor of Education (BEd)“ erfolgt, wenn alle Module des Bachelorstudiums positiv beurteilt worden sind und die Beurteilung der Bachelorarbeit positiv ist.

4.15 Übergangsbestimmungen

- (1) Studierende, die ein Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung gemäß der Rechtslage vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 begonnen haben, sind gemäß § 82g Abs. 1 Z 1 iVm Abs. 4 HG 2005 idgF. berechtigt, dieses Studium nach den Bestimmungen der vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 geltenden Rechtslage innerhalb von 10 Semestern fortzusetzen. Wird das Studium bis zum 30. September 2031 nicht abgeschlossen, sind die Studierenden dem Curriculum für das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung in der jeweils geltenden Fassung zu unterstellen.
- (2) Studierende, die ein Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung gemäß der Rechtslage vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 begonnen und die vorgesehene Studiendauer von 8 Semestern bereits erreicht oder überschritten haben, sind gemäß § 82g Abs. 1 Z 1 iVm Abs. 4 HG 2005 idgF. berechtigt, dieses Studium nach den Bestimmungen der vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 geltenden Rechtslage bis spätestens 30. September 2028 abzuschließen. Wird das Studium bis zum 30. September 2028 nicht abgeschlossen, sind die Studierenden dem Curriculum für das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung in der jeweils geltenden Fassung zu unterstellen.
- (3) Studierende, die ein Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung gemäß der Rechtslage vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 begonnen haben, haben gemäß § 82g Abs. 1 Z 2 HG idgF. auch die Möglichkeit, dieses Studium nach den Bestimmungen der ab dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 50/2024 geltenden Rechtslage fortzuführen und werden damit dem Curriculum für das Bachelorstudium für das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung in der jeweils geltenden Fassung unterstellt.

5 KOMPETENZ-MATRIX

Die Zuordnung der Kompetenzen zu den Modulen zeigt folgende Tabelle:

Modul ↓	Kompetenzbereich →	1				2				3				4				5			6			7					
	Kompetenz-ID →	I.1	I.3	II.1	III.1	I.4	I.5	I.7	II.2	III.2	I.8	I.9	II.3	III.4	I.2	I.5	I.6	II.3	III.3	I.1	II.4	III.2	I.5	II.2	III.4	I.7	II.2	III.4	
		Lernkompetenz	Selbstbestimmtheit	Design Thinking-Kompetenz	Sensemaking	Selbstkompetenz	Reflexionskompetenz	Initiativ- und Leistungskompetenz	Innovationskompetenz	Zukunfts- u. Gestaltungskompetenz	Ambiguitätskompetenz	Ethische Kompetenz	Systemkompetenz	Kommunikationskompetenz	Selbstwirksamkeit	Reflexionskompetenz	Entscheidungskompetenz	Systemkompetenz	Kooperationskompetenz	Lernkompetenz	Digitalkompetenz	Zukunfts- und Gestaltungskompetenz	Reflexionskompetenz	Innovationskompetenz	Kommunikationskompetenz	Initiativ- und Leistungskompetenz	Innovationskompetenz	Kommunikationskompetenz	
B-1-1	Wissenschaftsorientierte Fachtheo.																												
B-1-2	Humanernährung																												
B-1-3	Lebensmitteltechnologie																												
B-1-4	Lebensmittelhygiene und LMV																												
B-1-5	Fachdidaktik 1																												
B-1-6	Rollenanforderungen																												
B-2-1	Ernährungswissenschaften																												
B-2-2	LMW, Ernährung, Nachhaltigkeit																												
B-2-3	Servicemanagement 1																												
B-2-4	Lebensmittelverarbeitung																												
B-2-5	Fachdidaktik 2																												
B-2-6	Entwicklungsorientierung																												
B-3-1	ERNW und Prävention																												
B-3-2	Ernährung und Diversität																												
B-3-3	Gastronomie und Hotellerie 1																												
B-3-4	Pädagogische Praxis 1 – Medien																												
B-3-5	Fachdidaktik 3																												
B-3-6	Lehren und Lernen																												
B-4-1	ERNW und ERN-Physiologie																												
B-4-2	Servicemanagement 2																												
B-4-3	Gastronomie und Hotellerie 2																												
B-4-4	Pädagogische Praxis 2 – Methoden																												
B-4-5	Fachdidaktik 4																												
B-4-6	BB im gesellschaftlichen Kontext																												
B-5-1	Innovationen in ERN und LMT																												
B-5-2	Angewandte BTO und Projekte 1																												
B-5-3	Professionalisierung im FB 1																												
B-5-4	Pädagog. Praxis 3 – Heterogenität																												
B-5-5	Fachdidaktik 5																												
B-5-6	Heterogenität in der Berufsbildung																												
B-6-1	Pädagogische Professionalität																												
B-6-2	Angewandte BTO und Projekte 2																												
B-6-3	Professionalisierung im FB 2																												
B-6-4	Päd. Praxis 4 – Geblockt. Praktikum																												
B-6-5	Fachdidaktik 6																												
B-6-6	Professionsbezog. Bachelorarbeit																												

6 AUFBAU UND GLIEDERUNG DES STUDIUMS

6.1 Modulübersicht

Kurzzeichen	Modultitel	Sem.	Dauer SSSt (45)	ECTS-AP				Workload		
				FW	PPS	FD	ABG	bStd. (60)	uStd. (60)	∑ (60)
B-1-1	Wissenschaftsorient. Fachtheorie	1	3	5				33,75	91,25	125
B-1-2	Humanernährung	1	3	5				33,75	91,25	125
B-1-3	Lebensmitteltechnologie	1	4	5				45,00	80,00	125
B-1-4	LM-hygiene u. LM-verarbeitung	1	4	5				45,00	80,00	125
B-1-5	Fachdidaktik 1	1	4			5		45,00	80,00	125
B-1-6	Rollenanforderungen	1	3				5	33,75	91,25	125
B-2-1	Ernährungswissenschaften	2	3	5				33,75	91,25	125
B-2-2	LMW, Ernährung, Nachhaltigkeit	2	3	5				33,75	91,25	125
B-2-3	Servicemanagement 1	2	4	5				45,00	80,00	125
B-2-4	Lebensmittelverarbeitung	2	4	5				45,00	80,00	125
B-2-5	Fachdidaktik 2	2	4			5		45,00	80,00	125
B-2-6	Entwicklungsorientierung	2	3				5	33,75	91,25	125
B-3-1	ERNW und Prävention	3	3	5				33,75	91,25	125
B-3-2	Ernährung und Diversität	3	3	5				33,75	91,25	125
B-3-3	Gastronomie und Hotellerie 1	3	5	5				56,25	68,75	125
B-3-4	Pädagogische Praxis 1 - Medien	3	4		5			45,00	80,00	125
B-3-5	Fachdidaktik 3	3	4			5		45,00	80,00	125
B-3-6	Lehren und Lernen	3	3				5	33,75	91,25	125
B-4-1	ERNW u. Ernährungsphysiologie	4	3	5				33,75	91,25	125
B-4-2	Servicemanagement 2	4	3	5				33,75	91,25	125
B-4-3	Gastronomie und Hotellerie 2	4	5	5				56,25	68,75	125
B-4-4	Pädagog. Praxis 2 - Methoden	4	4		5			45,00	80,00	125
B-4-5	Fachdidaktik 4	4	4			5		45,00	80,00	125
B-4-6	BB im gesellschaftl. Kontext	4	3				5	33,75	91,25	125
B-5-1	Innovationen in ERN und LMT	5	3	5				33,75	91,25	125
B-5-2	Angewandte BTO und Projekte 1	5	3	5				33,75	91,25	125
B-5-3	Professionalisierung im FB 1	5	4	5				45,00	80,00	125
B-5-4	Pädagog. Praxis 3 - Heterogenität	5	4		5			45,00	80,00	125
B-5-5	Fachdidaktik 5	5	3			5		33,75	91,25	125
B-5-6	Heterogenität in der BB	5	4				5	45,00	80,00	125
B-6-1	Pädagogische Professionalität	6	2	5				22,50	102,50	125
B-6-2	Angewandte BTO und Projekte 2	6	4	5				45,00	80,00	125
B-6-3	Professionalisierung im FB 2*	6	3	5				33,75	91,25	125
B-6-4	Pädagog. Praxis 4 - Praktikum	6	1		5			11,25	113,75	125
B-6-5	Fachdidaktik 6	6	3			5		33,75	91,25	125
B-6-6	Professionsbez. Bachelorarbeit	6	2			5		22,50	102,50	125
	SUMMEN		122	100	20	35	25	1.372,50	3.127,50	4.500

* B-6-3 → Wahlpflichtmodul

6.2 Studienfachbereiche und Studienarchitektur

	Modul 1 ↓	Modul 2 ↓	Modul 3 ↓	Modul 4 ↓	Modul 5 ↓	Modul 6 ↓	SUMME ↓
1. Sem. →	B-1-1 5 ECTS-AP	B-1-2 5 ECTS-AP	B-1-3 5 ECTS-AP	B-1-4 5 ECTS-AP	B-1-5 5 ECTS-AP	B-1-6 5 ECTS-AP	30 ECTS-AP
2. Sem. →	B-2-1 5 ECTS-AP	B-2-2 5 ECTS-AP	B-2-3 5 ECTS-AP	B-2-4 5 ECTS-AP	B-2-5 5 ECTS-AP	B-2-6 5 ECTS-AP	30 ECTS-AP
3. Sem. →	B-3-1 5 ECTS-AP	B-3-2 5 ECTS-AP	B-3-3 5 ECTS-AP	B-3-4 5 ECTS-AP	B-3-5 5 ECTS-AP	B-3-6 5 ECTS-AP	30 ECTS-AP
4. Sem. →	B-4-1 5 ECTS-AP	B-4-2 5 ECTS-AP	B-4-3 5 ECTS-AP	B-4-4 5 ECTS-AP	B-4-5 5 ECTS-AP	B-4-6 5 ECTS-AP	30 ECTS-AP
5. Sem. →	B-5-1 5 ECTS-AP	B-5-2 5 ECTS-AP	B-5-3 5 ECTS-AP	B-5-4 5 ECTS-AP	B-5-5 5 ECTS-AP	B-5-6 5 ECTS-AP	30 ECTS-AP
6. Sem. →	B-6-1 5 ECTS-AP	B-6-2 5 ECTS-AP	B-6-3* 5 ECTS-AP	B-6-4 5 ECTS-AP	B-6-5 5 ECTS-AP	B-6-6 5 ECTS-AP	30 ECTS-AP

Legende zu den Studienfachbereichen

FW	Fachwissenschaften (Berufsfachliche Grundlagen)	100 ECTS-AP	20 Module
PPS	Pädagogisch-Praktische Studien	20 ECTS-AP	4 Module
FD	Fachdidaktik	35 ECTS-AP	7 Module
ABG	Allgemeine Bildungswissenschaftliche Grundlagen	25 ECTS-AP	5 Module
SUMME		180 ECTS-AP	36 Module

Erläuterung zur Modulbezeichnung

B-1-3 → B = Bachelor | 1 = 1. Semester | 3 = 3. Modul im 1. Semester

* B-6-3 → Wahlpflichtmodul

6.3 Voraussetzungsketten

Im jeweiligen Modul werden unter der Modulbezeichnung die Teilnahmebedingungen bzw. Zugangsvoraussetzungen für dieses Modul genannt.

	Modul 1 ↓	Modul 2 ↓	Modul 3 ↓	Modul 4 ↓	Modul 5 ↓	Modul 6 ↓
1. Sem. →	B-1-1	B-1-2	B-1-3	B-1-4	B-1-5	B-1-6
2. Sem. →	B-2-1	B-2-2	B-2-3	B-2-4	B-2-5	B-2-6
3. Sem. →	B-3-1	B-3-2	B-3-3	B-3-4 B-2-5	B-3-5	B-3-6 B-2-6
4. Sem. →	B-4-1	B-4-2	B-4-3	B-4-4 B-3-4	B-4-5	B-4-6
5. Sem. →	B-5-1	B-5-2	B-5-3 B-4-2 B-4-3	B-5-4 B-4-4	B-5-5	B-5-6
6. Sem. →	B-6-1	B-6-2	B-6-3	B-6-4 B-1-1 bis B-4-6	B-6-5	B-6-6 B-1-1 B-5-3

Legende zu den Studienfachbereichen

FW	Fachwissenschaften (Berufsfachliche Grundlagen)
PPS	Pädagogisch-Praktische Studien
FD	Fachdidaktik
ABG	Allgemeine Bildungswissenschaftliche Grundlagen

Erläuterung zur Modulbezeichnung

B-1-3 → B = Bachelor | 1 = 1. Semester | 3 = 3. Modul im 1. Semester

7 MODULBESCHREIBUNGEN

7.1 B-1-1 Wissenschaftsorientierte Fachtheorie

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
1	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Lernkompetenz [I.1], Ambiguitätskompetenz [I.8] – Digitalkompetenz [II.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Fachtheorie der Lebensmittelverarbeitung: Schutz: Sicherheit in der Küche, Arbeitskleidung, Ausstattung; Unfallverhütung (Basiselemente); Sicherheit und Inventarverwaltung; Lagerführung von Lebensmitteln (First in – First out); Organisation der Küchenbrigade, Einrichtung und Inventar; Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen</p> <p>Wissenschaftliche Arbeitsmethoden: Literaturrecherche und Zitation, Bibliothek, KI, Wissenschaftstheoretische Konzepte und wissenschaftliches Arbeiten in der Sozial- und Bildungsforschung sowie in der Bildungstheorie</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Fachtheorie der Lebensmittelverarbeitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben grundlegende Schutz- und Sicherheitsmaßnahmen in der Lehrküche und wenden diese in schulpraktischen Situationen sachgerecht an. [A] – Sie erklären Prinzipien der fachgerechten Lagerung von Lebensmitteln (z. B. First in – First out) und organisieren exemplarisch ein Kücheninventar unter Berücksichtigung von Hygiene- und Wirtschaftlichkeitsaspekten. [B] – Sie analysieren Aufbau und Aufgabenverteilung einer Küchenbrigade sowie die Abläufe der Speisenzubereitung und entwickeln Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -kontrolle im fachpraktischen Unterricht. [C] <p>Wissenschaftliche Arbeitsmethoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erfassen eigenständig inhaltliche und formale Ansprüche wissenschaftlichen Arbeitens. [A] – Sie nutzen verschiedene Möglichkeiten der Literaturrecherche, -verwaltung und -bearbeitung. [B] – Sie wenden grundlegende wissenschaftliche Schreibkonventionen an. [B] – Sie erläutern verschiedene wissenschaftstheoretische Konzepte und deren Entwicklung. [B] – Sie erklären Zusammenhänge zwischen Wissenschaft, Gesellschaft, Technologie, Individuum. [B] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachinput, (Fach-)Literaturarbeit, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes und forschendes Lernen, Technologieunterstütztes Lernen, Unterschiedliche Sozialformen, Präsentation, Dokumentation, Diskussion, Feedback, Reflexion, Peer Review, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Übungsaufgaben, Reflexionsbericht, Protokoll, Lerntagebuch, (E-)Portfolio Mündlich: Präsentation, Referat Praktisch: Planspiel, Simulation						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Fachtheorie der Lebensmittelverarbeitung	SE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Wissenschaftliche Arbeitsmethoden	SE	1	2	11,25	38,75	pi

7.2 B-1-2 Humanernährung (STEOP)

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
1	3	FW	5	---	Deutsch	JA
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Entscheidungskompetenz [I.6] – Systemkompetenz [II.3] – Sensemaking [III.1] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Ernährung: Energie- und Nährstoffbedarf, Ernährungsempfehlungen und Anthropometrie, Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit</p> <p>Anatomie und Physiologie: Grundbau der Zelle, Gewebelehre, Bewegungsapparat (passiv und aktiv), Nervensystem, Herz-Kreislaufsystem, Atmungssystem, Sinnesorgane, Urogenitalsystem, Verdauungssystem, Stoffwechselforgänge</p> <p>Organische Chemie: Anorganische und organische Chemie als Basis für die Ernährungswissenschaft</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Ernährung:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben den Energie- und Nährstoffbedarf des Menschen und führen grundlegende Berechnungen zur Energiezufuhr und -bilanz durch. [A] – Sie beschreiben Ernährungsempfehlungen nationaler und internationaler Fachgesellschaften. [A] – Sie erklären die Relevanz von Ernährungsempfehlungen für verschiedene Personengruppen. [A] – Sie beschreiben anthropometrische Messmethoden [A] und interpretieren die Ergebnisse hinsichtlich ernährungsrelevanter Gesundheitsrisiken. [B] – Sie analysieren den Zusammenhang zwischen Ernährung, Lebensstil und der Entstehung nichtübertragbarer Krankheiten. [C] – Sie bewerten evidenzbasierte Aussagen zu Ernährung und Gesundheit kritisch und prüfen dies auf ihre wissenschaftliche Grundlage. [C] 						
Anatomie und Physiologie:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben den Bau und Funktionsweise der Zelle und des menschlichen Körpers. [A] – Sie erklären wesentliche Funktionen ausgewählter Organsysteme (Nervensystem, Herz-Kreislauf, Atmung) und stellen deren Bedeutung für die Gesundheit dar. [B] – Sie analysieren den Zusammenhang zwischen Verdauungssystem, Stoffwechselforgängen und Ernährung. [C] 						
Organische Chemie:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie unterscheiden grundlegende Konzepte der anorganischen und organischen Chemie im Hinblick auf ihre Bedeutung für ernährungswissenschaftliche Fragestellungen. [B] – Sie erklären zentrale Stoffklassen und deren Reaktionen im Kontext von Verdauung, Stoffwechsel und Lebensmittelverarbeitung. [B] – Sie analysieren chemische Strukturen und Prozesse im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische Relevanz. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachvorträge; Fallbeispiele; Rechercheaufgaben; Diskussion und Reflexion, Fachartikel, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftliche oder mündliche Prüfungen, Open-Book-Prüfung, Präsentation, Portfolio, Seminararbeit						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Ernährung	SE	1	2	11,25	38,75	pi
2	Anatomie und Physiologie	SE	1	1	11,25	13,75	pi
3	Organische Chemie	VO	1	2	11,25	38,75	npi

7.3 B-1-3 Lebensmitteltechnologie

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
1	4	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Entscheidungskompetenz [I.6], Reflexionskompetenz [I.5], Ambiguitätskompetenz [I.8], – Innovationskompetenz [II.2] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie, Konsum- und Verbraucherbildung: Lebensmitteltechnologische Grundprozesse, Konservierung, Lebensmittelkennzeichnung; Verbraucherbildung: Bedeutung und Ziele der Verbraucherbildung; Prinzipien des nachhaltigen Konsums und Alternativen in Alltag und Beruf; Auswirkungen von Konsum auf Umwelt und Gesellschaft; Strategien zur Reduktion von Ressourcenverbrauch; Mikrobiologie: Wissen über Leitkeime; Einteilung von Mikroorganismen; Pathogene Keime vs. Nützliche; Beherrschung von Mikroorganismen</p> <p>Gesundheitswissenschaften: Konzepte der Gesundheit; Gesundheitsverhalten; Subjektive Gesundheitsvorstellungen; Unterscheidung zwischen wissenschaftlichen Konzepten und Laienkonzepten der GH; Determinanten der Gesundheit (Modell von Witehead & Dahlgren); Regulatorische Maßnahmen auf unterschiedlichen Ebenen des Modells im Zusammenhang mit Ernährung</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie, Konsum- und Verbraucherbildung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben lebensmitteltechnologische Grundprozesse und Konservierungsmethoden und erklären deren Wirkung auf Haltbarkeit und Produktqualität. [B] – Sie überprüfen beispielhaft Lebensmittelkennzeichnung auf Vollständigkeit und Rechtskonformität gemäß geltender Kennzeichnungsbestimmungen. [B] – Sie analysieren Konsumententscheidungen im Hinblick auf ökologische, ökonomische, soziale und kulturelle Auswirkungen und begründen die Relevanz der Verbraucherbildung im Kontext nachhaltiger Entwicklung. [C] <p>Gesundheitswissenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben die Gesundheitsdeterminanten und ihre Bedeutung für die Verhaltens- und Verhältnisprävention im Lebensraum Schule. [B] – Sie analysieren subjektive Gesundheitsvorstellungen und vergleichen sie mit wissenschaftlichen Gesundheitskonzepten. [B] – Sie interpretieren Gesundheit als bio-psycho-soziales Geschehen und erläutern daraus resultierende Konsequenzen für Ernährung und Lebensstil. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachvorträge, Partner- und Gruppenarbeiten, Fallbeispiele, Diskussionen, Rechercheaufgaben, Reflexionsberichte, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Portfolio, Seminararbeit, Reflexionsberichte, Fallbearbeitung Mündlich: Präsentationen, Referate, Diskussion						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie, Konsum- und Verbraucherbildung	SE	3	3	33,75	41,25	pi
2	Gesundheitswissenschaften	SE	1	2	11,25	38,75	pi

7.4 B-1-4 Lebensmittelhygiene und Lebensmittelverarbeitung

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
1	4	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7] – Design Thinking-Kompetenz [II.1] – Kooperationskompetenz [III.3] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Food Safety Management und Grundlagen der Hygiene: HACCP; Rückverfolgbarkeit; Lebensmittelproduktion; Gefahrenbeherrschung; Übersicht von Leitlinien; Schädlingskunde; Persönliche Hygiene; Reinigung und Desinfektion; 1 – 2 außerschulische Lernorte; Hygiene in der Geschichte; Lebensmittelrecht; Anforderung an Lebensmittel; Hygiene in der Küche</p> <p>Grundlagen Küchenpraxis: Grundlagen Zubereitung, Ausstattung Inventar, Küchenequipment; Garmethoden; Küchenabläufe; Arbeitsabläufe; Küchenbrigade; Schneidtechnik; Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Food Safety Management und Grundlagen der Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erläutern zentrale Konzepte des Food Safety Managements (z. B. HACCP, Rückverfolgbarkeit, Gefahrenbeherrschung) und bewerten deren Umsetzung anhand praxisnaher Beispiele. [B] – Sie analysieren hygienerrelevante Anforderungen in der Küche (z. B. Schädlingskunde, persönliche Hygiene, Reinigung/Desinfektion) und leiten Maßnahmen zur Qualitätssicherung im schulischen Unterricht für Lebensmittelverarbeitung ab. [C] – Sie recherchieren rechtliche und historische Grundlagen der Lebensmittelhygiene und reflektieren deren Bedeutung im Hinblick auf Leitlinien, Gesetzgebung und sichere Lebensmittel. [B] <p>Grundlagen Küchenpraxis:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben grundlegende Zubereitungs- und Garmethoden sowie Schneidtechniken [A] und wenden diese unter Einhaltung hygienischer und sicherheitstechnischer Standards in der schulischen Küchenpraxis an. [B] – Sie erklären Aufbau, Funktion und Ausstattung einer Ausbildungs- bzw. Lehrküche und strukturieren grundlegende Küchen- und Arbeitsabläufe entlang der Speisenproduktion. [B] – Sie analysieren Aufgabenverteilung und Rollen innerhalb der Küchenbrigade und planen Arbeitsprozesse im Team. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Arbeitsaufgaben, Übungsaufgaben, Fachinputs, Teamarbeit, Fallbeispiele, Rechercheaufgaben, Demonstration, Exkursion, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Portfolio, Fallbearbeitung Mündlich: Präsentationen Praktisch: Zubereitung und Präsentation von Speisen, technisch-funktionale Anwendung der praktischen Standards						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Food Safety Management	SE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Grundlagen Küchenpraxis	UE	2	2	22,50	27,50	pi

7.5 B-1-5 Fachdidaktik 1

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
1	4	FD	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Lernkompetenz [I.1], Reflexionskompetenz [I.5], Initiativ und Leistungskompetenz [I.7] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte (Kurzbeschreibung)						
<p>Grundlagen Didaktik: Terminologie und Historie der Didaktik; Didaktische Prinzipien; Didaktische Modelle; Einführung in Methodik; Passung von Methoden und Zielen; Agiles Lernen</p> <p>Unterrichtsplanung und -durchführung: Unterrichtsmodelle und -entwicklung; Lernziel-Taxonomien; fachbezogene, kompetenzorientierte Unterrichtsgestaltung; Beobachten lernen: Theorie und Praxis; Grundlagen der Hospitation und Reflexion</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Grundlagen Didaktik:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erklären grundlegende Begriffe, Historie, Prinzipien und Modelle der Didaktik im Kontext beruflicher Bildung. [A] – Sie analysieren didaktische Modelle hinsichtlich ihrer Anwendungsmöglichkeiten im Unterricht. [B] – Sie transferieren didaktisch-methodische Ansätze zur Planung fachbezogener Unterrichtssequenzen und begründen deren Passung. [B] <p>Unterrichtsplanung und -durchführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie gestalten fachbezogenen kompetenzorientierten Unterricht auf Basis ausgewählter Unterrichtsmodelle und Lernziel-Taxonomien. [B] – Sie analysieren Unterrichtssituationen theoriegeleitet und dokumentieren diese. [B] – Sie reflektieren Unterricht mit Blick auf didaktisch-methodische Qualität und Weiterentwicklung des eigenen Handelns. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachinput, (Fach-)Literaturarbeit, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes Lernen, Unterschiedliche Sozialformen, Präsentation, Mikro-Teaching, Diskussion, Feedback, Reflexion, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Portfolio, Fallbearbeitung, Reflexion, Lerntagebuch, Feedback, Unterrichtsentwurf Mündlich: Präsentation, Referat, Reflexion, Feedback Praktisch: Mikro-Teaching						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Grundlagen Didaktik	SE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Unterrichtsplanung und -durchführung	SE	2	2	22,50	27,50	pi

7.6 B-1-6 Rollenanforderungen (STEOP)

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
1	3	ABG	5	---	Deutsch	JA
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Selbstwirksamkeit [I.2], Reflexionskompetenz [I.5], Entscheidungskompetenz [I.6] – Systemkompetenz [II.3] – Kooperationskompetenz [III.3] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Grundlagen der Berufsbildung und Lehrer*innenprofessionalität: Grundlegende Theorien und Konzepte der Pädagogik, Psychologie, Anthropologie und Soziologie mit Schwerpunkt Berufsbildung; aktuelle Positionen und gegenwärtige Entwicklungen im bildungswissenschaftlichen Diskurs mit Fokus auf das Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung; Themenfeld „Menschenbild“; Reflexionsbewusstsein sowie Meta-Reflexivität in Bezug auf Haltungen, Rollenverständnis, professionsorientiertes Handeln, Antinomien im Lehrer*innen-Handeln; einführende Aspekte in heterogene Voraussetzungen der Lernenden, berufsbildendes Schulsystem in Österreich, Lehrperson als Teamplayer</p> <p>Vertiefende Perspektiven auf Berufsbildung und Lehrer*innenhandeln: Typische Antinomien im Lehrer*innenhandeln anhand konkreter Unterrichtssituationen; Theorien zu Haltung und Rollenverständnis; Menschenbild in der Berufsbildung; Handlungsorientierung</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Grundlagen in der Berufsbildung und Lehrer*innenprofessionalität:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben grundlegende Theorien aus Pädagogik, Psychologie, Anthropologie und Soziologie im Hinblick auf deren Relevanz für den Unterricht an berufsbildenden Schulen. [A] – Sie erklären bildungswissenschaftliche Positionen zur Lehrer*innenprofessionalität und setzen diese in Bezug zu strukturellen Anforderungen an berufsbildenden Schulen. [B] – Sie identifizieren zentrale Merkmale, Aufbau und Funktionen des österreichischen berufsbildenden Schulsystems und erläutern systemische Zusammenhänge. [B] <p>Vertiefende Perspektiven auf Berufsbildung und Lehrer*innenhandeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erläutern typische Antinomien im Lehrer*innenhandeln anhand konkreter Unterrichtssituationen in der Berufsbildung. [B] – Sie transferieren Theorien zu Haltung und Rollenverständnis in schulische Situationen. [B] – Sie reflektieren ihr eigenes Menschenbild und leiten daraus Konsequenzen für ihr professionelles Handeln im berufsbildenden Unterricht ab. [B] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Vorlesung, unterschiedliche Sozialformen, Biografie-Arbeit, Case-Based-Learning, Fallorientiertes Lernen, Diskussion, Reflexion, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Klausur, Multiple-/Single-Choice-Prüfung, Open-Book-Prüfung, Fallanalyse, Reflexionsportfolio, Präsentation, Essay, Bericht Mündlich: Prüfungsgespräch, Kolloquium, Präsentation, Referat						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Grundlagen der Berufsbildung und Lehrer*innenprofessionalität	VO	2	3	22,50	52,50	npi
2	Vertiefende Perspektiven auf Berufsbildung und Lehrer*innenhandeln	SE	1	2	11,25	38,75	pi

7.7 B-2-1 Ernährungswissenschaften

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
2	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Selbstwirksamkeit [I.2] – Systemkompetenz [II.3] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
Ernährungswissenschaften 1:						
Saccharide, Proteine, Wasser; Systematik (Bausteine, Bildung, Verdauung, Bedarf); Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bedeutung; Küchentechnische Bedeutung und Anwendung						
Ernährungswissenschaften, Arbeitssprache Englisch:						
Grundlagen CLIL (Content and Language Integrated Learning); CLIL spezifische Methoden; Fachspezifischer Wortschatz; Kommunikation in Service und Küche; Interkulturelle Kommunikation; Internationale Gastronomie						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Ernährungswissenschaften 1:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben die chemischen und physiologischen Eigenschaften von Sacchariden, Proteinen und Wasser. [A] – Sie erklären Aufbau, Bildung, Verdauung und Bedarf dieser Nährstoffe anhand einfacher Beispiele. [B] – Sie analysieren deren ernährungsphysiologische Bedeutung in Bezug auf ausgewählte Zielgruppen. [C] – Sie bewerten die küchentechnische Bedeutung und wenden das Wissen in praktischen Kontexten an (z. B. Zubereitung, Lagerung). [C] 						
Ernährungswissenschaften, Arbeitssprache Englisch:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie erläutern die Grundlagen von CLIL und wenden einfache CLIL-Methoden im Fachkontext an. [A] – Sie verwenden fachspezifischen Wortschatz situationsgerecht in Ernährung- und Lebensmitteltechnologie, Service- und Küchenfachgesprächen. [B] – Sie führen einfache Fachgespräche in englischer Sprache und reagieren auf Kommunikationssituationen im internationalen Gastronomiekontext. [C] – Sie reflektieren interkulturelle Aspekte und passen ihre Ausdrucksweise an verschiedene Kulturen an. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachvorträge, Fallbeispiele, Gruppenarbeiten, Übungen in englischer Sprache, Bedarfsanalysen, Rollenspiele, Reflexion, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Fachklausur, Kurztests						
Mündlich: Präsentationen, Rollenspiele, Fachgespräche						
Praktisch: Küchentechnische und serviertechnische Demonstrationen						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Ernährungswissenschaften 1	SE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Ernährungswissenschaften, Arbeitssprache Englisch	UE	1	2	11,25	38,75	pi

7.8 B-2-2 Lebensmittelwissenschaften, Ernährung, Nachhaltigkeit

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
2	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Ethische Kompetenz [I.9] – Design-Thinking-Kompetenz [II.1] – Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
Lebensmittelwissenschaften:						
Lebensmitteltechnologische Verarbeitung von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln; Lebensmittelzusatzstoffe; Exkursion in ein oder zwei LM-Betriebe; Lebensmittelverpackungen						
Ernährung und Nachhaltigkeit:						
Konventionelle und Biologische LM-Produktion; Regenerative Produktion von Lebensmitteln; Schadstoffe in der Nahrung; Lebensmittelverschwendung – Zero Waste						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Lebensmittelwissenschaften:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben die lebensmitteltechnologische Verarbeitung zentraler tierischer und pflanzlicher Lebensmittel mit Fokus auf Makronährstoffe. [A] – Sie begründen den Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen unter Berücksichtigung ihrer technologischen Funktion. [C] – Sie unterscheiden gebräuchliche Packstoffe für Lebensmittel hinsichtlich Material, Funktion und Anwendungsbereich. [B] 						
Ernährung und Nachhaltigkeit:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie erklären zentrale Unterschiede sowie Vor- und Nachteile konventioneller, biologischer und regenerativer Lebensmittelproduktion und vergleichen deren Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit. [C] – Sie diskutieren Strategien und Konzepte zur Verbesserung der Klimabilanz des Ernährungssystems. [C] – Sie interpretieren Ernährungsstile unter Nachhaltigkeitsaspekten (Ökonomie, Ökologie, Soziales und Kultur). [B] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachvortrag, Gruppenarbeiten, Fallanalysen, Simulationen, Planspiele, Reflexionen, außerschulische Lernorte, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Reflexionsbericht, Lerntagebuch, Portfolio, Seminararbeit, Analysen, Poster, Steckbrief, Essay						
Mündlich: Präsentationen, Poster, Referat, Diskussionsbeiträge						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Lebensmittelwissenschaften	SE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Ernährung und Nachhaltigkeit	SE	1	2	11,25	38,75	pi

7.9 B-2-3 Servicemanagement 1

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
2	4	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Ambiguitätskompetenz [I.8] – Systemkompetenz [II.3] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung) <p>Restaurant Fachtheorie, Getränkemanagement Grundlagen: Grundlagen im Restaurant: Fachausdrücke, Inventar; Tischkultur/Menükunde; Serviergrundlagen; Servierbrigaden; Berufsbilder; Arbeitssicherheit/Hygiene; Grundlagen der Gästebetreuung und -beratung; sensorische Beurteilung von Getränken; Wasser; Alkoholfreie Getränke; Alkaloidhaltige Getränke; Alkoholfreie Destillate</p> <p>Restaurant Serviertechniken: Tischkultur; Praktische Anwendung; Getränkeservice; Kaffeehausservice; Beschwerdemanagement</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Restaurant Fachtheorie Getränkemanagement Grundlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie analysieren Aufgaben, Abläufe und Zuständigkeiten innerhalb einer Servierbrigade und beurteilen deren Bedeutung für einen professionellen Restaurantbetrieb unter Berücksichtigung aktueller Berufsbilder. [C] – Sie gestalten Tischsituationen unter Berücksichtigung der Tischkultur, Menükunde sowie hygienischer und sicherheitsrelevanter Standards und wählen passende Serviermethoden situationsgerecht aus. [B] – Sie führen adressatengerechte Beratungsgespräche mit Gästen unter Anwendung der Fachsprache und reflektieren ihr Kommunikationsverhalten im Hinblick auf Professionalität, Servicequalität und Gästezufriedenheit. [C] <p>Restaurant Serviertechniken:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie führen grundlegende Serviertechniken (z. B. Tragen, Eindecken, Abräumen) unter Einhaltung von Hygiene- und Servicestandards fachgerecht durch. [B] – Sie bedienen Gäste situationsgerecht im Getränkeservice und Kaffeehausservice und setzen dabei fachliche Standards sicher in der Praxis um. [B] – Sie bearbeiten Beschwerdesituationen professionell und entwickeln Strategien zur Steigerung von Servicequalität und Gästezufriedenheit. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden <p>Fachpraktische Übungen, Fallbeispiele, Rollenspiele, Demonstrationen, Reflexionen, Rollenanalyse, Gruppenarbeiten, außerschulische Lernorte, Blended Learning</p>						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate <p>Praktisch: Prüfung, Demonstration Mündlich: Präsentationen, Prüfungsgespräch Schriftlich: Analyseprotokolle, Beobachtungsbogen, Seminararbeit, Reflexionsbericht</p>						
Durchführende Institution <p>Pädagogische Hochschule Wien</p>						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Restaurant Fachtheorie	SE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Restaurant Serviertechniken	UE	2	2	22,50	27,50	pi

7.10 B-2-4 Lebensmittelverarbeitung

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
2	4	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Selbstbestimmtheit [I.3] – Digitalkompetenz [II.4] – Kooperationskompetenz [III.3] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung) <p>Küchenpraxis 1: Erweiterte Grundlagen; Teige und Massen, Zubereitungsarten; Fonds, Suppen – Vertiefung; Kreativ interpretieren; Nachhaltigkeit; Regionalität; Saisonalität</p> <p>Angewandte Fachinformatik: Küchenorganisationsprogramm (z. B. BKV WIN); Grundlagen (Artikel/Rezepturen/Wareneinsatz,...); Praktische Anwendung im Schulkontext; Planen von kulinarischen Veranstaltungen; Verwendung im Ernährungs-Kontext (Nährwerte, Allergene,...); Prüfungsmenüs planen, kalkulieren, dokumentieren; Planen von kurzen U-Sequenzen mit Thema BKV Win; Arbeitsorganisation: Einfache Planungsinstrumente (z. B. Checklisten, Ablaufanalysen). Arbeitsplanung und Evaluierung einfacher betrieblicher Einsätze, Zeitmanagement</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Küchenpraxis 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie bereiten Teige, Massen, Fonds und Suppen fachgerecht zu [B] und analysieren deren Einsatzmöglichkeiten anhand verschiedener Zubereitungstechniken. [C] – Sie interpretieren klassische Rezepte kreativ und entwickeln eigene Varianten unter Berücksichtigung kultureller, regionaler, saisonaler und nachhaltiger Aspekte. [C] – Sie wählen Zutaten und Zubereitungsarten gezielt im Hinblick auf Geschmack, Kultur, ernährungsphysiologische Qualität und Ressourcenschonung aus. [C] <p>Angewandte Fachinformatik:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie planen und kalkulieren kulinarische Veranstaltungen sowie Prüfungsmenüs mithilfe einer Software unter Berücksichtigung von Nährwerten, Allergenen, Rezepturen und Wareneinsatz. [B] – Sie nutzen digitale Werkzeuge der angewandten Fachinformatik zur Planung und Dokumentation von Speisen und Gerichten. [C] – Sie organisieren betriebliche Arbeitssituationen unter Einsatz von Planungsinstrumenten und evaluieren Zeitmanagement und Ablauf anhand konkreter Fallbeispiele. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden Lebensmittelzubereitung, Reflexion, Analyse von Rezepten, Fallbeispiele, Situationsanalyse, Optimierung, Gruppenarbeiten, Projekte, außerschulische Lernorte, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate Praktisch: Zubereitung und Präsentation, Evaluation Schriftlich: (E-)Portfolio, Planungen, Ablaufanalyse, Dokumentation, Protokoll, Multiple-/Single-Choice-Prüfung Mündlich: Fachgespräch, Präsentationen						
Durchführende Institution Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Küchenpraxis 1	UE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Angewandte Fachinformatik	UE	2	2	22,50	27,50	pi

7.11 B-2-5 Fachdidaktik 2

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
2	4	FD	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Reflexionskompetenz [I.5], Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7] – Systemkompetenz [II.3] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte (Kurzbeschreibung) <p>Fachspezifische Anwendung Didaktik: Bedeutung und Entwicklung der fachbezogenen Unterrichtsfächer sowie der eigenen fachlichen Bildungsbiografie; Lernvoraussetzungen von Schüler*innen; Fachdidaktische Ansätze: Theorien und Konzeptionen; Lehrplananalysen</p> <p>Didaktik-Lab: Fachspezifische didaktisch-methodische Übungen; Fachspezifischen Unterrichtsmodelle; Mikro-/Makro-Teaching; Feedback/Reflexion, Hospitation</p> <p>Sprachliche Bildung: Adressat*innengerechte Kommunikation von Fachinhalten, Sprachbewusster Fachunterricht</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Fachspezifische Anwendung Didaktik:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erklären zentrale Entwicklungslinien und disziplinäre Einflüsse des fachbezogenen Unterrichtsfaches und stellen dies ihrer eigenen fachlichen Bildungsbiografie gegenüber. [B] – Sie ermitteln Lernvoraussetzungen von Schüler*innen. [B] – Sie vergleichen verschiedene fachdidaktische Ansätze und übertragen diese exemplarisch auf Unterrichtssequenzen. [B] – Sie argumentieren didaktische Entscheidungen und deren fachliche Relevanz. [B] <p>Didaktik-Lab:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie implementieren zielgerichtet didaktische Unterrichtsmodelle und Methoden in fachspezifischen Unterrichtseinheiten. [B] – Sie nehmen strukturiertes Peer- und Dozierenden-Feedback auf und nutzen dieses zur gezielten Reflexion und Weiterentwicklung ihrer didaktisch-methodischen Kompetenzen. [C] <p>Sprachliche Bildung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erläutern die Bedeutung sprachlicher Bildung für fachliches Lernen und beschreiben Merkmale sprachbewussten Fachunterrichts. [B] – Sie passen Fachinhalte adressat*innengerecht sprachlich an und gestalten verständliche Erklärungen für heterogene Schüler*innengruppen. [C] – Sie reflektieren den eigenen Sprachgebrauch im Unterricht und entwickeln Strategien zur Förderung bildungssprachlicher Kompetenzen. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden <p>Fachinput, (Fach-)Literaturarbeit, Fallorientiertes und problemorientiertes Lernen, Unterschiedliche Sozialformen, Präsentation, Hospitation, Mikro-/Makro-Teaching, Diskussion, Feedback, Reflexion, Peer Review, Exkursionen, Blended Learning</p>						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate <p>Schriftlich: (E-)Portfolio, Lernbiografie, Reflexion, Feedback, Unterrichtsplanung, Hospitationsbericht Mündlich: Präsentation, Reflexion, Feedback Praktisch: Mikro-/Makro-Teaching</p>						
Durchführende Institution <p>Pädagogische Hochschule Wien</p>						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Fachspezifische Anwendung Didaktik	SE	1	1	11,25	13,75	pi
2	Didaktik-Lab	UE	2	2	22,50	27,50	pi
3	Sprachliche Bildung	SE	1	2	11,25	38,75	pi

7.12 B-2-6 Entwicklungsorientierung

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
2	3	ABG	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Selbstwirksamkeit [I.2], Selbstkomp. [I.4], Reflexionskomp. [I.5], Initiativ- und Leistungskomp. [I.7] – Innovationskompetenz [II.2], Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Lernen und Entwicklung im Jugendalter: Kognitive, soziale und psychosoziale Entwicklung von Jugendlichen; Lebenslagen von Jugendlichen; Diversität im Jugendalter; lernpsychologische Grundlagen; Wahrnehmungsprozesse; Motivationstheorien; Gedächtnisforschung und Lernen; Lehr- und Lernforschung; positive Psychologie</p> <p>Grundlagen der durchgängigen sprachlichen Bildung: Diversitätsdimensionen; Erst- und Zweitspracherwerb; Strukturmodelle: DaZKompP, DaZKom; sprachliche Strukturebenen; Bildungssprache im Kontext anderer Sprachregister; Sprachstandsdiagnostik; sprachkontrastive Betrachtungen; Familiensprache(n) und Persönlichkeitsentwicklung; mehrsprachigkeitssensible Zugänge; Bewusstsein für Lebenswelten mehrsprachiger Schüler*innen</p> <p>Entwicklung von Jugendlichen verstehen, begleiten, fördern: Entwicklungspsychologische Grundlagen der Adoleszenz; Pubertät u. psychosoziale Dynamiken, Risikofaktoren und Resilienzförderung im Jugendalter; Beziehungsgestaltung u. pädagogische Begleitung</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Lernen und Entwicklung im Jugendalter:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben zentrale Merkmale der kognitiven, sozialen und psychosozialen Entwicklung im Jugendalter sowie deren Bedeutung für Lernprozesse. [A] – Sie erklären grundlegende lernpsychologische und entwicklungspsychologische Theorien im Hinblick auf das Lernen von Jugendlichen. [B] – Sie erläutern grundlegende Begriffe von Wahrnehmungsprozessen, Motivationstheorien, Gedächtnisforschung und Lernen, Lehr- und Lernforschung sowie positiver Psychologie. [B] <p>Grundlagen der durchgängigen sprachlichen Bildung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben zentrale Begriffe und Konzepte der durchgängigen sprachlichen Bildung, des Erst- und Zweitspracherwerbs sowie sprachlicher Strukturebenen und Bildungssprache. [A] – Sie erklären den Einfluss sprachlicher Diversität auf Lernprozesse und auf die Persönlichkeit. [B] – Sie erläutern sprachliche Anforderungen zur durchgängigen Förderung von Sprachkompetenz. [C] <p>Entwicklung von Jugendlichen verstehen, begleiten, fördern:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie bringen entwicklungspsychologische Konzepte zu Adoleszenz mit pädagogischen Herausforderungen im Jugendalter in Verbindung. [B] – Sie analysieren Fallbeispiele im Hinblick auf psychosoziale Dynamiken, Risikofaktoren und Möglichkeiten der Resilienzförderung. [B] – Sie identifizieren entwicklungsfördernde Beziehungsgestaltung in pädagogischen Situationen. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Vorlesung, unterschiedliche Sozialformen, Biografie-Arbeit, Case-Based-Learning, Fallorientiertes Lernen, Diskussion, Reflexion, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Klausur, Multiple-/Single-Choice-Prüfung, Open-Book-Prüfung, Fallanalyse, Reflexionsportfolio, Präsentation, Essay, Bericht Mündlich: Prüfungsgespräch, Kolloquium, Präsentation, Referat						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Lernen und Entwicklung im Jugendalter	VO	1	2	11,25	38,75	npi
2	Grundlagen der durchgängigen sprachlichen Bildung	VO	1	1	11,25	13,75	npi
3	Entwicklung von Jugendlichen verstehen, begleiten, fördern	SE	1	2	11,25	38,75	pi

7.13 B-3-1 Ernährungswissenschaft und Prävention

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
3	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Lernkompetenz [I.1], Reflexionskompetenz [I.5] – Systemkompetenz [II.3] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
Ernährungswissenschaften 2:						
Lipide und Lipidbegleitstoffe; Systematik (Bausteine, Bildung, Verdauung, Bedarf); Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bedeutung; Küchentechnische Bedeutung und Anwendung						
Ernährungsbezogene Prävention:						
Rolle der Ernährung für die Gesundheit; Primär- und Sekundärprävention von Stoffwechselerkrankungen, Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes und Krebserkrankungen; Prävention von Übergewicht und Adipositas; Ernährung bestimmter Personengruppen; Lebensmittelunverträglichkeiten (Laktose, Fruktose, Histamin, Gluten); Bedeutung des Inflammatorischen Geschehens; Modifizieren und Erstellen von Speiseplänen						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Ernährungswissenschaften 2:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben Aufbau, Bildung, Eigenschaften, Verdauung, Bedarf und küchentechnische Bedeutung von Lipiden und Lipidbegleitstoffen anhand der grundlegenden Systematik. [A] – Sie analysieren die ernährungsphysiologische Bedeutung verschiedener Fettarten im Hinblick auf Gesundheit und Ernährung ausgewählter Zielgruppen. [B] – Sie bewerten und begründen die küchentechnische Bedeutung von Fetten und wählen geeignete Fettarten für unterschiedliche Zubereitungsverfahren und unterschiedliche Zielgruppen aus. [C] 						
Ernährungsbezogene Prävention:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie erklären den präventiven Nutzen einer alters- und geschlechtsspezifischen vollwertigen Ernährung und erstellen Speisepläne unter Berücksichtigung aktueller Empfehlungen. [B] – Sie benennen verbreitete Nahrungsmittelunverträglichkeiten, beschreiben das zugehörige metabolische Geschehen [B] und formulieren angemessene Ernährungsempfehlungen. [C] – Sie analysieren exemplarisch Stoffwechsel- und entzündliche Prozesse bei ernährungsassoziierten Erkrankungen und geben Ernährungsempfehlungen. [C] – Sie bewerten gesellschaftlich relevante ernährungsabhängige Krankheiten, einschließlich Essstörungen, hinsichtlich Ursachen, Folgen und präventiver Interventionsmöglichkeiten. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachvorträge, Fallbeispiele, Gruppenarbeiten, Bedarfsanalysen, Rollenspiele, Reflexion, Fachlektüre (deutsch und englisch), Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Fallbeispiele, fallbasierter Reflexionsbericht, Seminararbeiten, wissenschaftliches Poster, Speisepläne, Portfolio, Essay						
Mündlich: Präsentation oder Kolloquium, Referate, Beratungsgespräch						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Ernährungswissenschaften 2	SE	1	2	11,25	38,75	pi
2	Ernährungsbezogene Prävention	SE	2	3	22,50	52,50	pi

7.14 B-3-2 Ernährung und Diversität

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
3	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Entscheidungskompetenz [I.6], Ambiguitätskompetenz [I.8], Ethische Kompetenz [I.9] – Sensemaking [III.1] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Sozioökonomische und geopolitische Aspekte der Ernährung: Ernährung als Ausdrucksform sozioökonomischer und/ oder traditioneller Prägung (Ernährungssoziologie); Geopolitische und gesellschaftspolitische Ernährungsaspekte (Globalisierung, Migration, Welternährung); Normen, Werte und zentrale Aspekte der Ernährungsethik – zwischen Recht auf Nahrung, Tierwohl und Verteilungsgerechtigkeit.</p> <p>Ernährungsformen einer diversen Gesellschaft: Überblick und exemplarische Vertiefung alternativer, kulturell und weltanschaulich geprägter Ernährungsformen; Geschlechterrollen, Körperbilder und Genderaspekte im Kontext von Essverhalten und Ernährungskommunikation; Ernährung als Ausdruck von Identität, Zugehörigkeit und Abgrenzung (z. B. durch soziale Medien, Peer-Groups, Kulturpraktiken); Inklusive Ernährungskonzepte für Menschen mit besonderen Bedürfnissen (z. B. sensorische, motorische oder kognitive Beeinträchtigungen, Allergien, Sprachbarrieren)</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Sozioökonomische und geopolitische Aspekte der Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erläutern, wie soziale, wirtschaftliche und kulturelle Faktoren Ernährungsgewohnheiten prägen und verändern. [B] – Sie analysieren globale und gesellschaftspolitische Rahmenbedingungen der Ernährung (z. B. Globalisierung, Migration, Ernährungssicherheit, Ernährungssouveränität) und vertreten dazu eine fundierte Position. [C] – Sie leiten zentrale Normen und Werte der Ernährungsethik ab [B] und diskutieren deren Bedeutung im Kontext von Tierwohl, Gerechtigkeit und dem Recht auf Nahrung. [C] <p>Ernährungsformen einer diversen Gesellschaft:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie analysieren alternative und kulturell oder weltanschaulich geprägte Ernährungsformen [B] und bewerten deren ernährungsphysiologische Relevanz. [C] – Sie erläutern den Zusammenhang zwischen Ernährung, Identität, Körperbildern und Genderaspekten im gesellschaftlichen und medialen Kontext. [B] – Sie entwickeln Empfehlungen für eine inklusive Ernährungsversorgung unter besonderer Berücksichtigung von Menschen mit speziellen Bedürfnissen. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Impulsreferate, Textanalysen und Diskussionen, Gruppenarbeiten, Fallstudien, Reflexionsübungen, Projektorientiertes Arbeiten mit Recherche- und Präsentationsanteilen, Literaturstudium, Dilemmadiskussionen, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Reflexionsbericht, Analyseaufgaben, Seminararbeiten, Portfolio, Interviews, wissenschaftliches Poster, Essay Mündlich: Präsentation, Referat						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Sozioökonomische und geopolitische Aspekte der Ernährung	SE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Ernährungsformen einer diversen Gesellschaft	SE	1	2	11,25	38,75	pi

7.15 B-3-3 Gastronomie und Hotellerie 1

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
3	5	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
– Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7], Systemkompetenz [II.3], Kooperationskompetenz [III.3]						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Küchenpraxis 2: Aufbauend auf Grundlagen & Basis; Vertiefend Bezug auf gehobene nationale und internationale Küche (Küche, Gerichte, Lebensmittel, Produzenten, Betriebe, Saisonalität, Regionalität, Nachhaltigkeit)</p> <p>Gemeinschaftsgastronomie 1: Inventarisierung und Gerätekunde; Arbeitsprozesse; Arbeitsorganisation; Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion, Convenience-Produkte; Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen; Speisenausgabesysteme; Ökologische und ökonomische Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung</p> <p>Betriebsmanagement: Berufsbilder im Hotel- und Gastgewerbe; Gast und Gastlichkeit; Ergonomie; Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe: Betriebsarten und -formen, Aufbau- und Ablauforganisation, Österreichische Hotelklassifizierung</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Küchenpraxis 2:						
– Sie bereiten Gerichte der gehobenen Küche fachgerecht zu und reflektieren deren kulinarische und kulturelle Besonderheiten. [C]						
– Sie bewerten Zutaten- und Speisenauswahl hinsichtlich Sensorik, Nachhaltigkeit, Regionalität und betrieblicher Rahmenbedingungen. [C]						
– Sie vergleichen Zubereitungstechniken und bewerten sie hinsichtlich ihrer gesundheitlichen, nachhaltigkeitsbezogenen und kulinarischen Eigenschaften. [B]						
Gemeinschaftsgastronomie 1:						
– Sie führen eine fachgerechte Inventarisierung durch und bedienen fachgerecht zentrale Gerätschaften der Gemeinschaftsgastronomie. [B]						
– Sie gestalten Arbeitsprozesse und Speisenproduktion unter Einbeziehung von Convenience-Produkten, Aspekten der Qualitätssicherung und -kontrolle, ökologischen und ökonomischen Aspekten. [C]						
– Sie bewerten Speisenausgabesysteme nach ökologischen, ökonomischen, hygienischen und effizienzbezogenen Kriterien u. führen Speisenausgaben entsprechender Kriterien durch. [C]						
Betriebsmanagement:						
– Sie beschreiben zentrale Berufsbilder im Hotel- und Gastgewerbe und deren Aufgaben in unterschiedlichen Betriebsformen. [B]						
– Sie analysieren Aufbau- und Ablauforganisation von Beherbergungsbetrieben und ordnen diese nach Hotelklassifizierung. [B]						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Demonstrationen, Fachpraktische Übungen mit Präsentationen, Hospitationen, Exkursionen, Analyse, Teamarbeit; Reflexion von Arbeitsprozessen, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Praktisch: Fachpraktische Prüfung, Simulation zur Organisation von Arbeitsprozessen, Demonstration						
Schriftlich: Arbeitsablaufpläne, Dokumentations- oder Reflexionsaufgaben, Portfolio						
Mündlich: Fachgespräche, Präsentationen, Impulsreferate						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Küchenpraxis 2	UE	2	2	22,50	27,50	pi
2	Gemeinschaftsgastronomie 1	UE	2	2	22,50	27,50	pi
3	Betriebsmanagement	SE	1	1	11,25	13,75	pi

7.16 B-3-4 Pädagogische Praxis 1 – Medien

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
3	4	PPS	5	B-2-5	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Selbstwirksamkeit [I.2], Selbstkompetenz [I.4], Reflexionskompetenz [I.5] – Digitalkompetenz [II.4] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung) <p>Schulpraktische Übungen 1 – Medien: Unterrichtsbeobachtung; Fachspezifische Anwendung der Grundlagen didaktischer Planung in der Praxis; Planung und Durchführung von fachbezogenen Unterrichtseinheiten inkl. Aufgaben und Materialien für den Unterricht; Interaktion und Kommunikation im Unterricht; analoge und digitale Tools im Unterricht; Reflexion von Planung und Durchführung; Fokus auf Medieneinsatz, Aufgabe, Material, Lehrperson, Feedback</p> <p>Mediendidaktik im Fachbereich: Didaktische Funktionen und Auswahlkriterien von facheinschlägigen Medien, analoge und digitale Medien im Fachunterricht, Urheberrecht und Datenschutz und Bildrechte im schulischen Kontext, Erstellen und Erproben von Aufgaben und Arbeitsmaterialien</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Schulpraktische Übungen 1 – Medien:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie führen Aufgaben den Anforderungen entsprechend durch. [B] – Sie beobachten gezielt fachspezifischen Unterricht sowie den Einsatz analoger und digitaler Medien und reflektieren deren Wirkung im Hinblick auf Lernprozesse. [B] – Sie entwickeln und realisieren fachbezogene Unterrichtseinheiten unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen, der didaktischen Grundlagen und der Lernziele. [C] – Sie gestalten die Kommunikation mit Schüler*innen zielgerichtet und zielgruppenorientiert. [C] – Sie wenden analoge und digitale Medien zielgerichtet und lernförderlich im Unterricht an. [B] – Sie entwickeln zielgruppenorientierte Aufgaben und Materialien zur Lernförderung. [C] – Sie formulieren kriteriengeleitetes Feedback und nehmen es an. [C] <p>Mediendidaktik im Fachbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben analoge und digitale Medienarten sachgerecht und strukturiert. [A] – Sie erläutern didaktische Funktionen von Medien im Unterricht und vergleichen diese begründet im Hinblick auf das didaktische Potenzial. [B] – Sie erstellen geeignete Materialien und Aufgaben für fachbezogene Unterrichtsszenarien und begründen deren Einsatz. [C] – Sie planen und gestalten Unterricht unter Berücksichtigung zentraler rechtlicher Rahmenbedingungen. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden Unterrichtsbeobachtungen, Vor- und Nachbesprechungen, selbstständige Vor- und Aufbereitung sowie Durchführung von Unterrichtssequenzen und Unterrichtseinheiten, Reflexionen, Feedback-Gespräche						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate Schriftlich: Unterrichtsplanung, Übungsaufgaben, Hausarbeit, (E-)Portfolio, Essay, Reflexionsbericht, Projektarbeit, Peer-Review, Protokoll, Lerntagebuch, Poster Mündlich: Präsentation, Prüfungsgespräch, Referat, Moderation Praktisch: Unterrichtssequenzen, Mikro-Teaching, Lehrübungen, Simulation, Rollenspiel, Fallarbeit						
Durchführende Institution Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Schulpraktische Übungen 1 - Medien	UE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Mediendidaktik im Fachbereich	UE	2	2	22,50	27,50	pi

7.17 B-3-5 Fachdidaktik 3

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
3	4	FD	5	B-2-5	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Lernkompetenz [I.1] – Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2] – Digitalkompetenz [II.4] 						
Inhalte (Kurzbeschreibung)						
<p>Lehren und Lernen in der Berufsbildung 1: Fachspezifische Vorbereitung auf die PPS im Schwerpunkt Fachpraxis; Fachdidaktische Konzepte und Kompetenzmodelle; Kompetenzorientierte fachspezifische Lernaufgaben und Lernumgebungen; Individuelles und kooperatives Lernen und Arbeiten, Instruktionales Arbeiten, Lernen an Arbeitsprozessen; Fachspezifische Auswahl, Einsatz und Reflexion von Methoden, Medien, Unterrichtsmaterialien sowie digitalen Lehr-/Lernmitteln</p> <p>Fachspezifisches Didaktik-Lab 1: Fachpraktische Unterrichtssequenzen und Methodentraining unter Einbeziehung von zeitgemäßen Medien; Erstellung und Erprobung von Unterrichtsmaterialien – Agiles Lernen</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Lehren und Lernen in der Berufsbildung 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie planen und erproben fachpraktische Konzepte und Kompetenzmodelle. [B] – Sie erstellen kompetenzorientierte Lernaufgaben und Lernumgebungen für fachpraktische Gegenstände und integrieren unterschiedliche Lernprinzipien. [B] – Sie wählen geeignete Methoden, digitale und analoge Medien und Unterrichtsmaterialien zielgerichtet für den fachpraktischen Unterricht aus. [B] <p>Fachspezifisches Didaktik-Lab 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erstellen und erproben Unterrichtssequenzen und Materialien unter Berücksichtigung von zeitgemäßen Medien und Methoden. [B] – Sie wenden Unterrichtsmethoden und -materialien an und setzen zielgerichtete Medien ein. [B] – Sie implementieren und reflektieren agile Lernprozesse in der Erstellung und Erprobung von Unterrichtsmaterialien. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachinput, (Fach-)Literaturarbeit, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes Lernen, Technologieunterstütztes Lernen, Agiles Lernen, Unterschiedliche Sozialformen, Präsentation, Hospitation, Mikro-/Makro-Teaching, Diskussion, Feedback, Reflexion, Peer Review, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Portfolio, Unterrichtsentwurf, Reflexion, Dokumentation, Feedback Mündlich: Präsentation, Reflexion, Feedback, Diskussion Praktisch: Erstellung von Unterrichtsmaterialien und Arbeitsaufträgen, Mikro-/Makro-Teaching						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Lehren und Lernen in der Berufsbildung 1	SE	2	2	22,50	27,50	pi
2	Fachspezifisches Didaktik-Lab 1	UE	2	3	22,50	52,50	pi

7.18 B-3-6 Lehren und Lernen

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
3	3	ABG	5	B-2-6	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Lernkompetenz [I.1], Selbstkompetenz [I.4], Reflexionskompetenz [I.5], Entscheidungskomp. [I.6] – Systemkompetenz [II.3] – Sensemaking [III.1], Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Theorie und Praxis des Lehrens und Lernens: Pädagogische Begriffe; historische Bedingungen im österreichischen Schulwesen; nationale und internationale Qualitätskriterien im Schulwesen; Lehr- und Lerntheorien; Lern- und Gedächtnisforschung; empirische Strukturgesetzmäßigkeiten von Unterricht; Reformpädagogik und Alternativpädagogik; interdisziplinäres Lehren und Lernen; didaktische Modelle; Kompetenzentwicklung und -orientierung</p> <p>Lehr- und Lernforschung: Pädagogische Ansätze; Potential für Lehr- und Lernprozesse an BMHS; Lern- und Gedächtnisforschung in konkreten Unterrichtssituationen; Struktur und Merkmale erfolgreichen Unterrichtens</p> <p>Gesprächsführung und Konfliktmanagement im schulischen Alltag: Konfliktmanagement im Schulalltag; lösungs- und ressourcenorientierte Techniken der Gesprächsführung; Gewalt- und Amokprävention</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Theorie und Praxis des Lehrens und Lernens:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erläutern zentrale pädagogische Begriffe im Kontext von Lehr- und Lernprozessen und setzen sie in Beziehung zu schulischen Anwendungssituationen. [B] – Sie analysieren ausgewählte Lehr- und Lerntheorien hinsichtlich ihrer Bedeutung für die Unterrichtsgestaltung. [B] – Sie vergleichen unterschiedliche didaktische Modelle und pädagogische Ansätze und deren Umsetzung in kompetenzorientierten Lehr- und Lernprozessen. [B] <p>Lehr- und Lernforschung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie vergleichen unterschiedliche pädagogische Ansätze im Hinblick auf deren Potential für Lehr- und Lernprozesse an BMHS. [B] – Sie analysieren Unterrichtsplanungen und -situationen in Bezug auf die Erkenntnisse der Lern- und Gedächtnisforschung. [B] – Sie bewerten empirisch belegte Strukturmerkmale erfolgreichen Unterrichts und leiten daraus didaktische Entscheidungen für die Unterrichtsgestaltung ab. [C] <p>Gesprächsführung und Konfliktmanagement im schulischen Alltag:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben Methoden zur lösungsorientierten Gesprächsführung. [A] – Sie analysieren schulische Konflikte und transferieren Interventionsstrategien situationsadäquat. [B] – Sie identifizieren Frühwarnsignale von Gewalt und wählen geeignete Maßnahmen aus. [B] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Vorlesung, unterschiedliche Sozialformen, Case-Based-Learning, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes Lernen, Diskussion, Reflexion, Videoanalyse, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Klausur, Multiple-/Single-Choice-Prüfung, Open-Book-Prüfung, Fallanalyse, Reflexionsportfolio, Präsentation, Essay, Bericht, Seminararbeit, Protokoll, Poster Mündlich: Prüfungsgespräch, Kolloquium, Simulation, Präsentation, Referat, Moderation, Diskussion						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Theorie und Praxis des Lehrens und Lernens	VO	1	2	11,25	38,75	npi
2	Lehr- und Lernforschung	SE	1	2	11,25	38,75	pi
3	Gesprächsführung und Konfliktmanagement	SE	1	1	11,25	13,75	pi

7.19 B-4-1 Ernährungswissenschaft und Ernährungsphysiologie

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
4	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Lernkompetenz [I.1], Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7] – Systemkompetenz [II.3] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
Ernährungswissenschaften 3:						
Bioaktive Substanzen und Mikronährstoffe; Systematik (Bildung, Bausteine); Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bedeutung von bioaktiven Substanzen; Bioverfügbarkeit; Empfehlungen zur Nährstoffschonung						
Ernährungsphysiologie und Stoffwechsel:						
Aufgaben, Funktionen und Regulation des Humanstoffwechsels; Physiologische Funktionen von Makro- und Mikronährstoffen im Stoffwechselgeschehen; Bedeutung ausgewählter Stoffwechselwege (z. B. Glykolyse, Lipolyse, Citratzyklus, Gluconeogenese); Rolle des Darmmikrobioms für Verdauung, Immunfunktion und Stoffwechselregulation; Zusammenhänge zwischen Mikrobiom, Ernährung und chronischen Erkrankungen						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Ernährungswissenschaften 3:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie erklären Aufbau, Eigenschaften und Funktionen zentraler Mikronährstoffe und bioaktiver Substanzen sowie deren Bedeutung für die Ernährung und Gesundheit. [B] – Sie analysieren Einflussfaktoren auf die Bioverfügbarkeit von Mikronährstoffen und leiten daraus Empfehlungen für eine nährstoffschonende Zubereitung ab. [C] – Sie bewerten ernährungsphysiologische Aspekte ausgewählter bioaktiver Substanzen unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse. [C] 						
Ernährungsphysiologie und Stoffwechsel:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie erklären zentrale Aufgaben und Prozesse des menschlichen Stoffwechsels. [B] – Sie beschreiben Aufgaben, Funktionen und Regulationsmechanismen zentraler Stoffwechselwege sowie deren Bedeutung für die Energie- und Nährstoffverwertung. [B] – Sie analysieren die physiologischen Funktionen ausgewählter Makro- und Mikronährstoffe im Stoffwechsel und erläutern deren Rolle im gesunden Organismus. [C] – Sie bewerten die Wechselwirkungen zwischen Ernährung, Darmmikrobiom und Stoffwechselgeschehen im Hinblick auf Prävention und Entstehung chronischer Erkrankungen. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachvorträge, Fallbeispiele, Simulationen, Literaturstudium, Diskussion, Analysen, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Kolloquium, schriftliche Prüfung, wissenschaftliches Poster, Visualisierung, Entwicklung von Fallbeispielen						
Mündlich: Prüfungsgespräche, Präsentationen, Referate						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Ernährungswissenschaften 3	SE	1	2	11,25	38,75	pi
2	Ernährungsphysiologie und Stoffwechsel	VU	2	3	22,50	52,50	pi

7.20 B-4-2 Servicemanagement 2

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
4	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Entscheidungskompetenz [I.6] – Design Thinking-Kompetenz [II.1] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
Angewandtes Restaurantmanagement: Erweitertes Weinservice; Aperitif, Digestif; Bar (Arten, Grundausstattung, Barstock, Mise en place, Arbeitsabläufe, Bargetränke und Spirituosen); Kaffeespezialitäten; Grundlagen Arbeiten bei Tisch; Verkaufsgespräch, korrespondierende Getränke und Getränkeempfehlung Getränkemanagement: Wein aus Österreich; Schaumwein/Likörweine (Versetze Weine); Bier; Spirituosen und Liköre; exemplarische Auswahl: sensorische und produktspezifische Merkmale und Anwendungsaspekte						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Angewandtes Restaurantmanagement: <ul style="list-style-type: none"> – Sie führen erweitertes Weinservice sowie Aperitif- und Digestifservice fachgerecht durch und entwickeln Bararbeitsprozesse unter Berücksichtigung von Mise en place, Barstock und Bargetränken. [B] – Sie bereiten Kaffeespezialitäten und Spirituosengeräte fachlich korrekt zu und beachten dabei Hygiene, Effizienz und Gästeorientierung. [B] – Sie führen adressatengerechte Verkaufsgespräche, empfehlen korrespondierende Getränke zu Speisen und reflektieren ihr kommunikatives Handeln im Hinblick auf Professionalität und Wirkung. [C] Getränkemanagement: <ul style="list-style-type: none"> – Sie unterscheiden wichtige österreichische Weinbaugebiete sowie Herkunfts-, Qualitäts- und Rebsortenkennzeichnungen. [B] – Sie beschreiben sensorische und produktspezifische Merkmale von Schaum-, Likör-, Bier- und Spirituosenspezialitäten. [A] – Sie charakterisieren ausgewählte Getränke im Hinblick auf Herstellung, Servierempfehlung, rechtliche Grundlagen und betriebliche Anwendung. [B] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachpraktische Übungen, Fallbeispiele, Rollenspiele, Demonstrationen, Reflexionen, Rollenanalyse, Gruppenarbeiten, außerschulische Lernorte, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Praktisch: Prüfung, Demonstration Mündlich: Präsentationen, Prüfungsgespräch Schriftlich: Sensorikprotokolle, Steckbriefe, Beobachtungsbogen, Seminararbeit, Reflexionsbericht						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Angewandtes Restaurantmanagement	UE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Getränkemanagement	SE	1	2	11,25	38,75	pi

7.21 B-4-3 Gastronomie und Hotellerie 2

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
4	5	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Reflexionskompetenz [I.5], Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7] – Innovationskompetenz [II.2] – Kooperationskompetenz [III.3] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung) <p>Küchenpraxis 3: Speisenfolgen: traditionell, international und klassisch, kreativ und mit Themenbezug (z. B. Thema, Motto, Anlass); Nachhaltigkeitsaspekte, allgemeine Richtlinien (Sicherheit, Hygiene, Allergenverordnung), Zubereitungstechniken, Arbeitsablaufanalysen, Arbeitsplatzorganisation</p> <p>Gemeinschaftsgastronomie 2: Vertiefung von Arbeitsprozessen, Arbeitsorganisation; Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion, Convenience-Produkte; Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen; Speisenausgabesysteme; Ökologische und ökonomische Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Küchenpraxis 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie planen und bereiten mehrgängige Speisenfolgen (traditionell, kreativ, themenbezogen, international) fachgerecht zu. [B] – Sie interpretieren klassische Gerichte kreativ und setzen moderne Zubereitungstechniken und aktuelle Trends zielgerichtet ein. [C] – Sie berücksichtigen bei der Speisenzusammenstellung Aspekte der Nachhaltigkeit, Sicherheit, Hygiene und Allergenverordnung. [C] – Sie strukturieren und optimieren Arbeitsprozesse sowie die Organisation der Speisenproduktion unter Berücksichtigung der Möglichkeiten des Arbeitsplatzes. [B] <p>Gemeinschaftsgastronomie 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie strukturieren und optimieren Arbeitsprozesse sowie die Organisation der Speisenproduktion unter Einsatz geeigneter Lebensmittel und Convenience-Produkten. [B] – Sie setzen Maßnahmen der Qualitätssicherung und -kontrolle gezielt bei der Lebensmittelverarbeitung und Speisenausgabe um. [B] – Sie bewerten Speisenausgabesysteme und betriebliche Entscheidungen im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Hygiene. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden Fachpraktische Übungen, Exkursionen und betriebliche Fallstudien, Analyse betrieblicher Abläufe und Vergleich von Ausgabesystemen, Teamarbeit, Reflexion von Arbeitsprozessen, Demonstration, Üben unter Anleitung, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate Praktisch: Fachpraktische Prüfung, Demonstration, Evaluation Schriftlich: Dokumentation, Evaluation Mündlich: Fachgespräch, Präsentation						
Durchführende Institution Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Küchenpraxis 3	UE	2	2	22,50	27,50	pi
2	Gemeinschaftsgastronomie 2	UE	3	3	33,75	41,25	pi

7.22 B-4-4 Pädagogische Praxis 2 –Methoden

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
4	4	PPS	5	B-3-4	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Selbstbestimmtheit [I.3], Reflexionskompetenz [I.5], Entscheidungskompetenz [I.6] – Systemkompetenz [II.3] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung) <p>Schulpraktische Übungen 2 – Methoden: Beobachtung, Gestaltung und Durchführung von fachspezifischem Unterricht; Anwendung zielgruppenorientierter Unterrichts-, Sozial- und Aktionsformen sowie Individualisierung in Bezug auf Lernziele, Leistungsniveaus und Vorwissen; Nachhaltige Leistungs- und Zielorientierung; Weiterentwicklung durch Analyse, Feedback und Reflexion</p> <p>Methodentraining im Fachbereich: Bedeutung und Funktion von Methoden im Fachunterricht; Methodenvielfalt und Methodengerechtigkeit im Fachkontext; Anwendung zielgerichteter Methodenwahl: Kriterien für eine didaktisch sinnvolle Auswahl (Ziel, Alter, Thema, Inklusion, Kompetenzerwartung, Sozialform, Unterrichtsform usw.)</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Schulpraktische Übungen 2 – Methoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie analysieren die Lernvoraussetzungen und das Vorwissen der Schüler*innen. [B] – Sie stellen Leistung und deren Entwicklung differenziert fest. [B] – Sie organisieren ihre persönlichen Ressourcen effektiv und dokumentieren ihr Vorgehen. [B] – Sie transformieren und realisieren Unterrichtsmethoden für den Fachbereich nach den individuellen Bedürfnissen der Schüler*innen. [C] – Sie gestalten den Unterricht durch kreative, alternative und zielgruppenorientierte Methoden situationgerecht und fachbezogen. [C] – Sie reflektieren die Unterrichtsgestaltung sowie deren Wirkung auf Lernprozesse sowohl selbstständig als auch auf Basis von Feedback. [C] – Sie leiten aus Selbstreflexion und Feedback konkrete Handlungsalternativen ab. [C] <p>Methodentraining im Fachbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erläutern die Rolle von Unterrichtsmethoden im Fachunterricht und analysieren deren Einfluss auf Lernprozesse. [B] – Sie modifizieren Unterrichtsmethoden fachspezifisch. [B] – Sie bewerten die Eignung von Unterrichtsmethoden in Bezug auf Lernziele und -ergebnisse für unterschiedliche Lernvoraussetzungen im Fachbereich. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden Unterrichtsbeobachtungen, Vor- und Nachbesprechungen, selbstständige Vor- und Aufbereitung sowie Durchführung von Unterrichtssequenzen und Unterrichtseinheiten, Reflexionen, Feedback-Gespräche						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate Schriftlich: Unterrichtsplanung, Übungsaufgaben, Hausarbeit, (E-)Portfolio, Essay, Reflexionsbericht, Projektarbeit, Peer-Review, Protokoll, Lerntagebuch, Poster Mündlich: Präsentation, Prüfungsgespräch, Referat, Moderation Praktisch: Unterrichtssequenzen, Mikro-Teaching, Lehrübungen, Simulation, Rollenspiel, Fallarbeit						
Durchführende Institution Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Schulpraktische Übungen 2 - Methoden	UE	3	4	33,75	66,25	pi
2	Methodentraining im Fachbereich	UE	1	1	11,25	13,75	pi

7.23 B-4-5 Fachdidaktik 4

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
4	4	FD	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Reflexionskompetenz [I.5] – Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2], Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte (Kurzbeschreibung)						
<p>Lehren und Lernen in der Berufsbildung 2: Fachspezifische Vorbereitung auf die PPS im Schwerpunkt Fachtheorie; Auswahl, Einsatz und Reflexion von Methoden, Medien, Unterrichtsmaterialien sowie digitaler Lehr-/Lernmittel; Theoriegeleitete Unterrichtsplanung; Entwicklung kognitiv aktivierender Lernaufgaben; Individuelle und kooperative Gestaltung kompetenzorientierter Lernaufgaben und Lernumgebungen; schultypische Administration (z.B. Schulverwaltungssoftware, Dokumentation von Beurteilungen, Lehrfächerverteilung, Evaluierung)</p> <p>Fachspezifisches Didaktik-Lab 2: Exemplarische Umsetzung von fachtheoretischen Lernaufgaben und Lernumgebungen; Durchführung von Unterrichtssequenzen und Methodentraining unter Einbeziehung analoger und digitaler Medien; Erstellung und Erprobung von Unterrichtsmaterialien</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Lehren und Lernen in der Berufsbildung 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie planen fachtheoretischen Unterricht theoriegeleitet unter Einbezug geeigneter Methoden, Medien und digitaler Lehr-/Lernmittel. [B] – Sie entwickeln kognitiv aktivierende und kompetenzorientierte Lernaufgaben. [C] <p>Fachspezifisches Didaktik-Lab 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erstellen fachtheoretische Lernaufgaben, Lernumgebungen und Unterrichtsmaterialien unter Einbeziehung analoger und digitaler Medien. [B] – Sie setzen Unterrichtssequenzen und Methodentraining exemplarisch um. [B] – Sie erproben Materialien und optimieren sie anhand von Rückmeldungen und Beobachtungen. [C] – Sie reflektieren die Wirksamkeit ihrer Unterrichtsgestaltung unter fach- und mediendidaktischen Gesichtspunkten. [C] – Sie beschreiben schultypenspezifische administrative Tätigkeiten. [A] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachinput, (Fach-)Literaturarbeit, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes Lernen, Technologieunterstütztes Lernen, Unterschiedliche Sozialformen, Präsentation, Hospitation, Mikro-/Makro-Teaching, Diskussion, Feedback, Reflexion, Peer Review, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Portfolio, Unterrichtsentwurf, Reflexion, Feedback Mündlich: Präsentation, Diskussion, Peer- und Selbstevaluation, Feedback Praktisch: Unterrichtssequenz, Methodentraining, Mikro-/Makro-Teaching						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Lehren und Lernen in der Berufsbildung 2	SE	2	2	22,50	27,50	pi
2	Fachspezifisches Didaktik-Lab 2	UE	2	3	22,50	52,50	pi

7.24 B-4-6 Berufsbildung im gesellschaftlichen Kontext

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
4	3	ABG	5	- - -	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Selbstwirksamkeit [I.2], Reflexionskompetenz [I.5], Ambiguitätskompetenz [I.8] – Systemkompetenz [II.3]; Kooperationskompetenz [III.3] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Bildungsarbeit und gesellschaftlicher Wandel: Begriffe der Bildungssoziologie; Einfluss gesellschaftlicher Änderungen auf Bildungsprozesse; Theorien sozialer Ungleichheit; Mechanismen der Reproduktion von Bildungsungleichheit im Schulsystem; Bildungschancen in Abhängigkeit von sozialer Herkunft, Geschlecht, Migration; Studienergebnisse aus der Soziologie; Funktionen von Personen und ihr Handeln im Bildungssystem</p> <p>Bildungsarbeit im gesellschaftlichen Kontext: Begriffe der Wissens- und Informationsgesellschaft; Lern- und Wissensarten; Herausforderungen und Einflussfaktoren beim Übergang in die Sekundarstufe Berufsbildung; Kooperationen in der BB; Schulpartnerschaft (auch mit Erziehungsberechtigten und bildungspolitischen Akteuren bzw. Communities of practice); Global Citizenship Education (GCED); nationale und internationale Bildungssysteme</p> <p>Gruppenprozesse: Gruppentheorien und -prozesse; Gruppenstrukturen im schulischen Umfeld; Classroom-Management</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Bildungsarbeit und gesellschaftlicher Wandel:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie benennen die Wechselwirkungen zwischen Bildungsarbeit und gesellschaftlichem Wandel. [A] – Sie erläutern die Bedeutung von Bildungseinrichtungen im gesellschaftlichen Kontext. [A] – Sie benennen die zentralen Akteure und Institutionen der österreichischen Bildungspolitik und analysieren deren Einfluss auf das Bildungssystem. [B] – Sie reflektieren die Auswirkungen sozialer Ungleichheit auf Bildungszugänge und beschreiben Strategien zur Förderung von Bildungsgerechtigkeit im eigenen Unterricht. [B] <p>Bildungsarbeit im gesellschaftlichen Kontext:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie charakterisieren Herausforderungen und Einflussfaktoren auf die Schüler*innen beim Übergang in die Sekundarstufe Berufsbildung. [B] – Sie analysieren die Herausforderungen der Zusammenarbeit zwischen Schule, Erziehungsberechtigten und bildungsrelevanten Stakeholdern sowie bildungspolitischen Akteuren. [B] – Sie verknüpfen Lern- und Wissensarten sowie GCED mit ihrem zukünftigen Unterricht. [B] – Sie vergleichen Bildungssysteme verschiedener Länder auf nationalem und internationalem Niveau und beschreiben deren Stärken und Herausforderungen. [B] <p>Gruppenprozesse:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben Gruppentheorien und analysieren Gruppenprozesse und deren Dynamiken. [B] – Sie identifizieren Unterrichtsstörungen und leiten geeignete Reaktionsstrategien ab. [B] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Vorlesung, unterschiedliche Sozialformen, Case-Based-Learning, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes Lernen, Diskussion, Reflexion, Videoanalyse, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Klausur, Multiple-/Single-Choice-Prüfung, Open-Book-Prüfung, Fallanalyse, Reflexionsportfolio, Präsentation, Essay, Bericht, Seminararbeit, Protokoll, Poster Mündlich: Prüfungsgespräch, Kolloquium, Simulation, Präsentation, Referat, Moderation, Diskussion						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Bildungsarbeit und gesellschaftlicher Wandel	VO	1	2	11,25	38,75	npi
2	Bildungsarbeit im gesellschaftlichen Kontext	SE	1	2	11,25	38,75	pi
3	Gruppenprozesse	SE	1	1	11,25	13,75	pi

7.25 B-5-1 Innovationen in Ernährung und Lebensmitteltechnologie

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
5	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Ambiguitätskompetenz [I.8], Ethische Kompetenz [I.9] – Systemkompetenz [II.3] – Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung) <p>Trends in Ernährung und Kulinarik: Historische Entwicklungen von Trends in der Gastronomie und Ernährung; Aktuelle Trends und Gegentrends</p> <p>Aktuelle Entwicklungen in Ernährung und Lebensmitteltechnologie: Ernährung als Ausdruck von Identität und Lebensstil, personalisierte Ernährung; Marktanalyse von Trendlebensmitteln: Systematik, Inhaltsstoffe, Bewertung; Lebensmitteltechnologie: alternative Lebensmittelquellen, Nutraceuticals, innovative technologische Prozesse; Digitalisierung und künstliche Intelligenz</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Trends in Ernährung und Kulinarik:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben historische Entwicklungen in Gastronomie und Ernährung und stellen deren Einfluss auf heutige Ernährungstrends dar. [B] – Sie analysieren aktuelle Trends und Gegentrends im Ernährungs- und Kulinarikbereich unter Berücksichtigung gesellschaftlicher, nachhaltiger und gesundheitlicher Aspekte. [B] – Sie reflektieren den eigenen Umgang mit Ernährungstrends kritisch und entwickeln fachlich begründete Positionen zur Bewertung ihrer Relevanz für Praxis und Bildung. [C] <p>Aktuelle Entwicklungen in Ernährung und Lebensmitteltechnologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie analysieren Ernährung als Ausdruck von Identität und Lebensstil und interpretieren aktuelle Trendlebensmittel hinsichtlich gesellschaftlicher Relevanz. [B] – Sie führen Marktanalysen und Bewertungen ausgewählter Trendlebensmittel durch, basierend auf Systematik, Inhaltsstoffen und ernährungsphysiologischen Kriterien. [B] – Sie erläutern aktuelle Entwicklungen der Ernährung und Lebensmitteltechnologie (z. B. alternative Quellen, personalisierte Ernährung, KI) und bewerten deren Potenzial für Praxis und Innovation. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden Fachvorträge, Fallbeispiele, Simulationen, Literaturstudium, Diskussion, Analysen, problemorientiertes Lernen, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate Schriftlich: wissenschaftliches Poster, Visualisierung, Entwicklung von Fallbeispielen, Seminararbeiten, Essays, Steckbriefe, Portfolio; Biografische Arbeit Mündlich: Prüfungsgespräche, Präsentationen, Referate						
Durchführende Institution Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Trends in Ernährung und Kulinarik	SE	1	2	11,25	38,75	pi
2	Aktuelle Entwicklungen in Ernährung und LMT	SE	2	3	22,50	52,50	pi

7.26 B-5-2 Angewandte Betriebsorganisation und Projekte 1

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
5	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7] – Kooperationskompetenz [III.3] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
Projektmanagement 1:						
Kriterien, Organisationsformen und Gelingensbedingungen von klassischen und agilen Projekten; Merkmale eines Projekthandbuchs						
Restaurantmanagement:						
Professionalisierung Arbeiten beim Tisch des Gastes: Marinieren, Tranchieren, Filetieren, Flambieren; Kaffeespezialitäten, Weinservice, Getränkeservice, Bar						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Projektmanagement 1:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben zentrale Kriterien, Merkmale und Organisationsformen klassischer und agiler Projekte und unterscheiden diese anhand typischer Projektphasen. [A] – Sie analysieren Gelingensbedingungen erfolgreicher Projekte und leiten daraus Konsequenzen für die eigene Planung und Umsetzung ab. [C] – Sie erstellen exemplarisch ein Projekthandbuch als zentrales Planungs- und Steuerungsinstrument mit wesentlichen Inhalten wie Projektstruktur, Rollen, Zeitplanung und Dokumentation. [B] 						
Restaurantmanagement:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie wenden erweiterte Servicetechniken (z. B. Marinieren, Tranchieren, Filetieren, Flambieren) situationsgerecht beim Tisch des Gastes an. [C] – Sie führen professionelles Service von Kaffeespezialitäten, korrespondierenden Getränken und ausgewählten Barprodukten fachgerecht durch. [B] – Sie reflektieren ihr Auftreten, ihr Fachhandeln und ihre Kommunikationsweise im Hinblick auf Servicequalität, Gastorientierung und professionelles Arbeiten. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachvorträge, Fallbeispiele, Lernsituationen, Simulationen, Literaturstudium, Diskussion, Analysen, problemorientiertes Lernen, Reflexion, Teamarbeit, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Projektplanung, Reflexion, Dokumentation, Protokolle						
Mündlich: Präsentation, Reflexionsgespräche						
Praktisch: Demonstrationen						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Projektmanagement 1	SE	1	2	11,25	38,75	pi
2	Restaurantmanagement	UE	2	3	22,50	52,50	pi

7.27 B-5-3 Professionalisierung im Fachbereich 1

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
5	4	FW	5	B-4-2, B-4-3	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Selbstwirksamkeit [I.2], Entscheidungskompetenz [I.3], Reflexionskompetenz [I.5] – Design Thinking-Komp. [II.1]; Zukunfts- und Gestaltungskomp. [III.2], Kommunikationskomp. [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Professionalisierung Küchenmanagement: Selbstständige Planung, Organisation und Umsetzung komplexer Arbeitsaufträge in der Küche; Durchführung von à-la-carte-Gerichten und mehrgängigen Menüs unter realitätsnahen Bedingungen; Planung und Durchführung kulinarischer Projekte; Steuerung betrieblicher Abläufe; Perfektion in Zubereitung, Anrichten und Präsentation; Reflexion eigener Arbeitsprozesse, Präsentations- und Leitungskompetenzen im Hinblick auf schulische Settings</p> <p>Professionalisierung Servicemanagement: Selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen im Service; Durchführung von Menü- und À-la-carte-Service; Präsentation und fachgerechtes Service von Spezialitäten; Professionelle Gästebetreuung und -beratung; Anwendung verkaufsfördernder Maßnahmen und aktiver Verkaufstechniken</p> <p>Wissenschaftliche Arbeitsmethoden im Fachbereich: Themenfindung im Fachbereich; Forschungsfrage; Literaturrecherche im Fachbereich; Quellenmanagement; Zitationsstandards; wissenschaftliches Schreiben; Exposé-Erstellung</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Professionalisierung Küchenmanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie organisieren eigenverantwortlich komplexe Arbeitsaufträge und setzen diese unter realitätsnahen Bedingungen (z. B. à-la-carte-Küche, Prüfungsmenü) fachgerecht um. [C] – Sie steuern betriebliche Abläufe wie Mise en Place, Zeitmanagement und Teamkoordination zielgerichtet und reflektieren ihre Arbeitsprozesse mit Blick auf Unterricht und Berufspraxis. [C] – Sie leiten fachgerecht die Zubereitung, das Anrichten und die Präsentation von Speisen. [C] <p>Professionalisierung Servicemanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie planen und realisieren eigenständig Menü- und À-la-carte-Services unter Berücksichtigung betrieblicher Abläufe, Gästewünsche und Qualitätsanforderungen. [C] – Sie führen Spezialitätenservice situationsadäquat im direkten Gästekontakt fachgerecht durch. [B] – Sie setzen verkaufsfördernde Maßnahmen zur Steigerung der Servicequalität um. [C] – Sie reflektieren ihr professionelles Auftreten im Hinblick auf Berufspraxis. [C] <p>Wissenschaftliche Arbeitsmethoden im Fachbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie entwickeln eine wissenschaftliche Fragestellung im Fachbereich und recherchieren relevante Literatur und Quellen. [C] – Sie konzipieren ein wissenschaftliches Exposé unter Berücksichtigung fachlicher, formaler und methodischer Anforderungen. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Demonstration, Umsetzung kulinarischer Konzepte, Teamarbeit, Analyse und Reflexion von Arbeitsprozessen, kulinarischen Konzepten und Nachhaltigkeitsaspekten, Arbeitsgemeinschaft						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Praktisch: Prüfung, Simulation von Arbeitsprozessen Schriftlich: Seminararbeit; Mündlich: Fachgespräch, Präsentation, Reflexion Praktisch: Produktpräsentation, Simulation, Visualisierungen						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Professionalisierung Küchenmanagement	UE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Professionalisierung Restaurantmanagement	UE	1	1	11,25	13,75	pi
3	Wissenschaftliche Arbeitsmethoden im Fachbereich	SE	1	1	11,25	13,75	pi

7.28 B-5-4 Pädagogische Praxis 3 –Heterogenität

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
5	4	PPS	5	B-4-4	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Ambiguitätskompetenz [I.8], Ethische Kompetenz [I.8], Reflexionskompetenz [I.5] – Design Thinking-Kompetenz [II.1] – Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2], Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung) <p>Schulpraktische Übungen 3 – Heterogenität: Beobachtung, Entwicklung und Durchführung eines lernwirksamen Fachunterrichts; Steuerung von Klassenmanagement und Beziehungsgestaltung; Kommunikationsstrategien; Regelklarheit; Einbeziehung von Heterogenität, Diversität und Sprache; Selbstwahrnehmung und Wirkung; Feedbackkultur; Theorie-Praxis-Transfer</p> <p>Förderliche Lernumgebungen im Fachbereich: Kommunikation, Beziehung und Lernatmosphäre; Kommunikationstheorien; Fehlerkultur, Regel- und Ritualentwicklung; Effektives Klassenmanagement; Konfliktmanagement; Diversität, Heterogenität, Differenzierung, Individualisierung</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Schulpraktische Übungen 3 – Heterogenität:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie analysieren Gruppenzusammensetzungen und schaffen durch angemessenes pädagogisches Handeln eine positive Lernatmosphäre. [B] – Sie steuern Lernprozesse und Verhaltensweisen situationsangemessen und lösungsorientiert. [B] – Sie gestalten lernwirksamen Fachunterricht, der bewusst Maßnahmen des Klassenmanagements und der Beziehungsgestaltung integriert. [C] – Sie realisieren differenzierende Maßnahmen zur Förderung individueller Potenziale. [C] – Sie reflektieren ihr pädagogisches Handeln anhand von Selbstwahrnehmung und Analyse sowie durch professionelle Feedbackkultur situationsbezogen und theoriegeleitet. [C] <p>Förderliche Lernumgebungen im Fachbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie übertragen Kommunikationstheorien reflektiert auf schulische Interaktionsprozesse im Fachunterricht. [B] – Sie unterscheiden die theoretischen Grundlagen zu Diversität, Heterogenität, Differenzierung und Individualisierung und transferieren diese in fachspezifische Unterrichtssituationen. [C] – Sie entwickeln Strategien des Klassenmanagements basierend auf Prinzipien der Konfliktprävention. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden Unterrichtsbeobachtungen, Vor- und Nachbesprechungen, selbstständige Vor- und Aufbereitung sowie Durchführung von Unterrichtssequenzen und Unterrichtseinheiten, Reflexionen, Feedback-Gespräche						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate Schriftlich: Unterrichtsplanung, Übungsaufgaben, Hausarbeit, (E-)Portfolio, Essay, Reflexionsbericht, Projektarbeit, Peer-Review, Protokoll, Lerntagebuch, Poster Mündlich: Präsentation, Prüfungsgespräch, Referat, Moderation Praktisch: Unterrichtssequenzen, Mikro-Teaching, Lehrübungen, Simulation, Rollenspiel, Fallarbeit						
Durchführende Institution Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Schulpraktische Übungen 3 - Heterogenität	UE	3	4	33,75	66,25	pi
2	Förderliche Lernumgebungen im Fachbereich	UE	1	1	11,25	13,75	pi

7.29 B-5-5 Fachdidaktik 5

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
5	3	FD	5	- - -	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Reflexionskompetenz [I.5], Entscheidungskompetenz [I.6], Ethische Kompetenz [I.9] – Systemkompetenz [II.3] 						
Inhalte (Kurzbeschreibung)						
<p>Fachbezogene Leistungsfeststellung und -beurteilung: Grundlagen der fachbezogenen Leistungsfeststellung und -beurteilung, Prüfungsformen, Fristenlauf, pädagogische Diagnostik, alternative Leistungsbeurteilung, standardisierte Tests, Bildungsstandards, internationaler Leistungsvergleich, Qualitätsmanagement</p> <p>Fachbezogene Diagnostik und Beurteilung – Lab: Differenzierende fachspezifische Leistungsfeststellung und -beurteilung; Reflexion</p> <p>Gesetzliche Grundlagen im Schul- und Dienstrecht: Organisation der österreichischen Schulverwaltung und des Schulrechts (Schulorganisationsgesetz, Schulunterrichtsgesetz) im BMHS-Bereich, Dienstrecht (Dienstvertrag, Dienstpflichten), Rechte und Pflichten von Pädagog*innen im BMHS-Bereich; Compliance und Korruptions-, Gewalt- und Amokprävention</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Fachbezogene Leistungsfeststellung und -beurteilung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie analysieren Verfahren der Leistungsfeststellung und -beurteilung unter rechtlichen, pädagogischen, fachlichen und nationalen/internationalen Aspekten. [B] – Sie beurteilen Diagnostik- und Beurteilungsverfahren im Hinblick auf Standards und Qualität. [C] <p>Fachbezogene Diagnostik und Beurteilung – Lab:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie wenden gesetzliche Vorgaben zur Leistungsfeststellung und -beurteilung korrekt an. [B] – Sie analysieren Verfahren der fachbezogenen differenzierenden Leistungsfeststellung und -beurteilung. [B] – Sie reflektieren ihr Handeln hinsichtlich Fairness, Transparenz und Wirksamkeit. [C] <p>Gesetzliche Grundlagen im Schul- und Dienstrecht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beschreiben die Organisation der österreichischen Schulverwaltung und die wesentlichen Grundlagen des Schul- und Dienstrechts mit Fokus auf das berufsbildende Schulwesen. [A] – Sie erläutern zentrale Rechte und Pflichten von Pädagog*innen im BMHS-Bereich. [A] – Sie leiten Maßnahmen zu Compliance und Korruptions-, Gewalt- und Amokprävention im schulischen Kontext ab. [B] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachinput, (Fach-)Literaturarbeit, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes Lernen, Technologieunterstütztes Lernen, Unterschiedliche Sozialformen, Präsentation, Hospitation, Mikro-/Makro-Teaching, Diskussion, Feedback, Reflexion, Peer Review, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Prüfung, (E-)Portfolio, Reflexion, Feedback, Fallbearbeitung, Unterrichtsvorbereitung Mündlich: Präsentation, Diskussion, Reflexion Praktisch: Simulation, Unterrichtsvorbereitung und Korrektur						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Fachbezogene Leistungsfeststellung und -beurteilung	SE	1	2	11,25	38,75	pi
2	Fachbezogene Diagnostik und Beurteilung - Lab	UE	1	2	11,25	38,75	pi
3	Gesetzliche Grundlagen im Schul- und Dienstrecht	VO	1	1	11,25	13,75	npi

7.30 B-5-6 Heterogenität in der Berufsbildung

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
5	4	ABG	5	- - -	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Reflexionskompetenz [I.5], Ambiguitätskompetenz [I.8], Ethische Kompetenz [I.9] – Systemkompetenz [II.3], Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Theoretische Konzepte der Inklusion in der beruflichen Bildung: Wissenschaftstheoretische Begriffe; soziologisch-normative, pädagogisch-didaktische und systemisch-strukturelle Konzepte (Index für Inklusion); Grundprinzipien der Subjektorientierung; pädagogische Diagnostik; Implikationen heterogener Lernvoraussetzungen für den Fachunterricht; individuelle Förderung; Leitlinien inklusiver Didaktik; Multiperspektivität in der inklusiven Unterrichtsentwicklung</p> <p>Heterogenität und Bildungsungleichheit: Heterogenitätsdimensionen und intersektionale Perspektiven; gesellschaftliche und urbane Entwicklungen; pädagogische Zugänge in der Migrationsgesellschaft; diskriminierungssensible Pädagogik; reflexive Geschlechterpädagogik und -gleichstellung; Genderkompetenz; Interreligiosität; Pädagogik der Vielfalt; strukturelle und institutionelle Diskriminierung in der Bildung; Anti-Bias-Ansatz</p> <p>Hindernisse beim Lernen: Lernbiografien; Lernstörungen; Stress und Prüfungsangst; Betreuungs- und Hilfsangebote; Lernstrategien und Attributionsmuster; Lerncoaching</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Theoretische Konzepte der Inklusion in der beruflichen Bildung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie differenzieren den Begriff Inklusion im Kontext der beruflichen Bildung. [A] – Sie beschreiben zentrale theoretische Konzepte zur Inklusion in der beruflichen Bildung. [A] – Sie identifizieren inklusive und exkludierende Strukturen. [B] – Sie beurteilen die Stärken und Grenzen verschiedener inklusionstheoretischer Ansätze im Hinblick auf ihre Praxisrelevanz und ihre zukünftige Unterrichtstätigkeit. [C] <p>Heterogenität und Bildungsungleichheit:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie analysieren Unterrichtssituationen im Hinblick auf das Zusammenspiel zwischen Heterogenitätsdimensionen und Diskriminierungsformen. [B] – Sie reflektieren ihre Bildungsbiografie und pädagogische Haltung hinsichtlich Bildungsungleichheit und Heterogenität. [C] – Sie untersuchen wissenschaftliche Diskurse, Fachliteratur und Forschungsergebnisse zum Thema Heterogenität und verknüpfen diese Erkenntnisse mit ihrem zukünftigen Unterricht. [C] <p>Hindernisse beim Lernen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie reflektieren ihre eigene Schullaufbahn in Bezug auf Lernblockaden und -störungen. [B] – Sie beschreiben Lernstörungen sowie psychische Belastungen im schulischen Kontext. [A] – Sie identifizieren Lernstörungen und leiten geeignete Unterstützungsmaßnahmen ab. [B] – Sie charakterisieren Unterstützungsangebote hinsichtlich ihrer pädagogischen Passung. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Vorlesung, unterschiedliche Sozialformen, Case-Based-Learning, Biografie-Arbeit, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes Lernen, Diskussion, Reflexion, Videoanalyse, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Klausur, Multiple-/Single-Choice-Prüfung, Open-Book-Prüfung, Fallanalyse, Reflexionsportfolio bzw. -bericht, Präsentation, Essay, Bericht, Seminararbeit, Protokoll, Poster Mündlich: Prüfungsgespräch, Kolloquium, Simulation, Präsentation, Referat, Moderation, Diskussion						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Theoretische Konzepte der Inklusion in der beruflichen Bildung	VO	1	1	11,25	13,75	npi
2	Heterogenität und Bildungsungleichheit	SE	2	3	22,50	52,50	pi
3	Hindernisse beim Lernen	SE	1	1	11,25	13,75	pi

7.31 B-6-1 Pädagogische Professionalität

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
6	2	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Selbstwirksamkeit [I.2], Reflexionskompetenz [I.5] – Kooperationskompetenz [III.3], Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
Bildungsbezogene Öffentlichkeitsarbeit:						
Öffentlichkeitsarbeit im schulischen und studentischen Kontext, z. B. Veranstaltungen (Vorbereitung, Präsentation, Nachbereitung, Reflexion), Tagungen, Vernetzung, Beratungen, Bildungs- und Karriere-messen						
Fachbezogenes Berufspraktikum:						
Absolvierung eines facheinschlägigen Berufspraktikums in Wirtschaft, Industrie, Ämtern, Behörden, In-stitutionen exklusive Unterrichtstätigkeit im Ausmaß von 30 Wochen Vollzeit, Transfer in den fachein-schlägigen schulischen Kontext						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Bildungsbezogene Öffentlichkeitsarbeit:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie wirken an einer schulischen oder hochschulbezogenen Veranstaltung mit. [B] – Sie gestalten innovative Präsentationsformen für diese Veranstaltungen. [B] – Sie wenden geeignete Kommunikationsformen für unterschiedliche Zielgruppen an. [B] – Sie analysieren die Wirkung von Öffentlichkeitsarbeit auf Beteiligte und Außenstehende. [B] – Sie kooperieren mit (hoch-)schulischen und außer(hoch)schulischen Partnerinnen und Partnern. [B] – Sie reflektieren die Qualität und Wirkung der Öffentlichkeitsarbeit. [C] 						
Fachbezogenes Berufspraktikum:						
<ul style="list-style-type: none"> – Sie transferieren die facheinschlägige Wirtschafts- und Berufserfahrung in eine zielgruppenspezi-fische Vermittlung berufsfachlicher Bildungsinhalte. [B] – Sie präsentieren ihre berufliche Praxis und den Transfer zum zukünftigen Fachunterricht. [B] – Sie reflektieren die gewählten Unterrichtsthemen und Methoden. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachinput, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes Lernen, Technologieunterstütztes Lernen, Pro-jektarbeit, Unterschiedliche Sozialformen, Präsentation, Diskussion, Feedback, Reflexion, Peer Review, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Portfolio, Reflexion, Projektbericht, Protokoll, Poster, Drucksorten						
Mündlich: Präsentation, Referat, Moderation						
Praktisch: Simulation, Mitwirkung bei einer öffentlichkeitswirksamen Veranstaltung						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Bildungsbezogene Öffentlichkeitsarbeit	PR	1	2	11,25	38,75	pi
2	Fachbezogenes Berufspraktikum	PR	1	3	11,25	63,75	pi

7.32 B-6-2 Angewandte Betriebsorganisation und Projekte 2

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
6	4	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Reflexionskompetenz [I.5], Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7] – Digitalkompetenz [II.4] – Kooperationskompetenz [III.3] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Angewandtes Projektmanagement: Praxisbezogenes Projektmanagement – eigenverantwortliche Projektplanung und Umsetzung im Team eines fächerübergreifenden Projektes inkl. Präsentation</p> <p>Dienstleistungsmanagement: Grundlagen der Unternehmensführung (Zeitmanagement, Wissensmanagement, Kostenmanagement, Qualitätsmanagement); Service-Designs bzw. Dienstleistungsinnovationsmanagement; Kundenintegration (Mitwirkung des Kunden bei der Leistungserstellung); Marketing</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Angewandtes Projektmanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie planen und realisieren Projekte eigenverantwortlich im Team. [B] – Sie erstellen und nutzen ein Projekthandbuch als zentrales Instrument zur Dokumentation, Steuerung und Kommunikation im Projektverlauf. [B] – Sie reflektieren und evaluieren Erfahrungen aus dem Projekt. [C] <p>Dienstleistungsmanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie wenden grundlegende Konzepte der Unternehmensführung – insbesondere Zeit-, Wissens-, Kosten- und Qualitätsmanagement – systematisch auf ausgewählte betriebliche Fragestellungen an. [C] – Sie entwickeln innovative Dienstleistungskonzepte mithilfe von Service-Design-Methoden und gestalten Kund*innenbeteiligung aktiv im Leistungsprozess. [C] – Sie analysieren und gestalten einfache Marketingstrategien unter Berücksichtigung von Zielgruppen, Kundennutzen und Kommunikationsmaßnahmen. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachvorträge, problemorientiertes Lernen, projektorientiertes Lernen, Diskussion, Analysen, Reflexion, Teamarbeit, Erfahrungsbasiertes Lernen, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftliche: Projektplanung, Projekthandbuch Mündlich: Präsentation, Reflexionsgespräche Praktisch: Durchführung eines Projekts im Team						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Angewandtes Projektmanagement im Fachbereich	UE	2	3	22,50	52,50	pi
2	Dienstleistungsmanagement	UE	2	2	22,50	27,50	pi

7.33 B-6-3.1 Wahlpflichtmodul: Professionalisierung im Fachbereich 2 (Patisserie und Konditorei)

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
6	3	FW	5	- - -	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
– Entscheidungskompetenz [I.6] Design Thinking-Kompetenz [II.1] Sensemaking [III.1]						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
Theorie und Technik der Süßspeisenzubereitung: Grundlagen der Konditorei und Patisserie, Aufgaben/einer Patissière/eines Patissiers, einer Konditorin/eines Konditors; Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie; Werkzeuge und Maschinen; Rezepturenberechnung; Massen und Teige; kalte und warme Desserts;						
Patisserie und Konditorei – Kreative Praxis: Grundzubereitungen und Teige: Herstellung und Verarbeitung von Massen und Teigen, Schaummassen (z. B. für Macarons), Lebkuchenherstellung, Cremen und Glasuren, Verarbeitung von Geliermitteln (z. B. für Fruchtspiegel); Dessertzubereitung: Kalte und warme Desserts, Obers- und Cremetorten, Petit Fours; Dekoration und Anrichten: Handhabung von Dressiersack und Tüllen, Garnierschriften und Spritzschokolade, Zuckergitter und Fruchtspiegel, Fondantverarbeitung und Stückgarnierung, Glasieren, Dekorieren und Verzieren, Tellerauswahl und kreative Anrichtetechniken, Skizzen, Ornamente und Designplanung; Spezialtechniken und Gestaltung: Marzipanverarbeitung: Modellieren und Figurenherstellung, Schokoladenverarbeitung und Pralinenherstellung, Airbrush-Techniken zur Oberflächengestaltung						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
Theorie und Technik der Süßspeisenzubereitung:						
– Sie beschreiben grundlegende Arbeitsbereiche, Werkzeuge, Maschinen und Aufgaben in der Patisserie und Konditorei unter Berücksichtigung von Hygiene-, Sicherheits- und Ergonomiestandards. [B]						
– Sie berechnen Rezepturen für verschiedene Teige, Massen und Desserts und erläutern deren Anwendung in der Herstellung süßer Speisen. [B]						
– Sie analysieren klassische und moderne Dessertkomponenten (kalt/warm) hinsichtlich ihrer technologischen, sensorischen und ernährungsbezogenen Eigenschaften. [C]						
Patisserie und Konditorei – Kreative Praxis:						
– Sie wenden grundlegende und weiterführende Techniken der Patisserie (z. B. Spritz-, Garnierschrift, Schokoladen- und Marzipanverarbeitung) fachgerecht an. [B]						
– Sie gestalten kreative Dessertkompositionen und Torten mit verschiedenen Massen, Garnituren und Glasuren unter Berücksichtigung ästhetischer und sensorischer Aspekte. [C]						
– Sie planen und realisieren komplexe Patisserie-Erzeugnisse (z. B. Pralinen, Macarons, Petit Fours) und bewerten die Ergebnisse hinsichtlich Qualität und Präsentation. [C]						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Demonstration, Teamarbeit, Visualisierungstechniken, Selbstreflexion, problemorientiertes Lernen, entdeckendes Lernen						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Praktisch: Fertigung und Präsentation Schriftlich: Reflexion, Dokumentation Mündlich: Fachgespräch						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Theorie und Technik der Süßspeisenzubereitung	SE	1	2	11,25	38,75	pi
2	Patisserie und Konditorei - Kreative Praxis	UE	2	3	22,50	52,50	pi

7.34 B-6-3.2 Wahlpflichtmodul: Professionalisierung im Fachbereich 2 (Vegane und vegetarische Kulinarik)

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
6	3	FW	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Ambiguitätskompetenz [I.8], Ethische Kompetenz [I.9] – Systemkompetenz [II.4] – Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung)						
<p>Ernährungstrends und pflanzenbasierte Ernährungssysteme: Vegetarische/vegane Ernährungskonzepte und ihre gesellschaftliche Verankerung, Gesundheits- und Nachhaltigkeitsargumente pflanzenbasierter Ernährung, Trend- und Zielgruppenanalysen, Verbraucherschutz, Lebensmittelkennzeichnung und -recht mit Fokus pflanzlicher Produkte, Qualitäts- und Hygienemanagement pflanzenbasierter Produkte, Internationale Ernährungsstrategien und politische Rahmenbedingungen</p> <p>Kulinarische Praxis und Didaktik pflanzenbasierter Küche: Nationale und internationale vegetarische/pflanzenbasierte Kulinarik, Menüplanung und Ernährungspraxis für verschiedene Zielgruppen, Verarbeitung pflanzlicher Alternativprodukte (Fleisch, Milch, Ei), Lebensmittelzusatzstoffe in der pflanzlichen Küche (Aromen, Bindemittel, Texturgeber), Sensorik und Kreativtechniken, Unterrichtsbeispiele (Best Practices), Normen, Geschmacksbildung und ästhetische Bildung im Schulkontext</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Ernährungstrends und pflanzenbasierte Ernährungssysteme:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie erläutern Beweggründe und Konzepte vegetarischer und pflanzenbasierter Ernährung im Kontext von Gesundheit, Nachhaltigkeit und Lebensstil. [B] – Sie analysieren Kennzeichnung, Inhaltsstoffe und Qualität pflanzenbasierter Lebensmittel im Hinblick auf Verbraucherschutz und rechtliche Vorgaben. [C] – Sie bewerten Trend- und Zielgruppenanalysen im Hinblick auf aktuelle Herausforderungen und Chancen pflanzenbasierter Ernährungssysteme. [C] <p>Kulinarische Praxis und Didaktik pflanzenbasierter Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie bereiten Gerichte mit pflanzlichen Fleisch-, Milch- und Eialternativen unter Anwendung geeigneter Zubereitungstechniken und Zusatzstoffe zu. [B] – Sie gestalten sensorisch ansprechende vegetarische Menüs und reflektieren diese hinsichtlich Nachhaltigkeit, Zielgruppenrelevanz und Unterrichtseignung. [C] – Sie entwickeln didaktische Unterrichtsbeispiele mit Fokus auf Kreativtechniken, Geschmacksbildung und Normen ästhetischer Ernährung. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachpraktische Übungen in der Lehrküche, Fallbasierte Gruppenarbeiten, Kreativmethoden, Didaktische Konzeptarbeit zur Unterrichtsplanung, Peer-Feedback und moderierte Reflexionsrunden						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: Praktisch: Zubereitung und kreative Präsentation pflanzenbasierter Gerichte oder Menüs Schriftlich: Kurzreflexion zur Material- und Rezeptauswahl, Dokumentation einer Produktentwicklung Mündlich: Fachgespräch zur Begründung von Technik-, Rezept- oder Gestaltungsentscheidungen						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Ernährungstrends und pflanzenbasierte Ernährungssysteme	SE	1	2	11,25	38,75	pi
2	Kulinarische Praxis und Didaktik pflanzenbasierter Küche	UE	2	3	22,50	52,50	pi

7.35 B-6-3.3 Wahlpflichtmodul: Professionalisierung im Fachbereich 2 (Bar)

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
6	3	FW	5	- - -	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Selbstkompetenz [I.4] – Innovationskompetenz [II.2] – Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung) <p>Theorie und Technik des Barservice: Grundlagen des professionellen Arbeitens an der Bar; Anforderungen an eine*n Barkeeper*in; Aufbau, Ausstattung und Mise en Place der Bar; Barstock und Warenkunde zu Spirituosen, Likören und Mixgetränken; Arbeitsorganisation, Hygiene und Sicherheit in der Bar; rechtliche Grundlagen (Jugendschutz, Ausschankpflichten); Basistechniken; Glas- und Getränkekunde; Rezepturenberechnung; klassisches und modernes Barwissen (z. B. IBA-Cocktails, alkoholfreie Alternativen)</p> <p>Barpraxis – Mixologie und Präsentation: Praktische Zubereitung klassischer und moderner Cocktails und alkoholfreier Drinks (Mocktails); Sensorik und Geschmackskomposition; kreative Rezeptentwicklung unter Berücksichtigung von Saison, Anlass, Trend und Zielgruppen; Food-Pairing und Kombination mit Speisen oder Desserts; Anwendung dekorativer Techniken; Serviermethoden und Gästekommunikation an der Bar; Präsentation und Storytelling von Drinks; Showtechniken; Reflexion ökologischer Aspekte (z. B. regionale Produkte, Vermeidung von Abfällen, nachhaltige Alternativen)</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Theorie und Technik des Barservice:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie analysieren Aufbau, Ausstattung, Mise en Place und Hygienestandards der Bar und berücksichtigen rechtliche Vorgaben wie Jugendschutz und Ausschankpflichten. [B] – Sie benennen und erklären Produkte des Barstocks (Spirituosen, Liköre, alkoholfreie Alternativen), Glaswaren und Rezepturen klassischer Cocktails. [A] – Sie wenden Basistechniken (Shaken, Rühren, Mixen, Schichten) an und variieren Rezepturen unter Berücksichtigung von Zielgruppen und aktuellen Trends. [C] <p>Barpraxis – Mixologie und Präsentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie wenden klassische und moderne Zubereitungstechniken bei der Herstellung von Cocktails und Mocktails situationsgerecht an und entwickeln eigene Rezepte unter Berücksichtigung von Zielgruppe, Saison und Anlass. [C] – Sie analysieren sensorische Eigenschaften und Geschmackskompositionen von Getränken und kombinieren diese stimmig mit Speisen oder Desserts (Food-Pairing). [C] – Sie wenden Präsentationstechniken und Showelemente im Barservice an und reflektieren ökologische Aspekte wie Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Müllvermeidung. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden <p>Praktisches Training an der Bar, Rezeptentwicklung & sensorische Übungen, Showtechniken und Präsentationstraining, Reflexion, Blended Learning</p>						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate <p>Praktisch: Drinkzubereitung und Präsentation Mündlich: Storytelling und Beratungssimulation Schriftlich: Portfolio oder Reflexionsprotokoll</p>						
Durchführende Institution <p>Pädagogische Hochschule Wien</p>						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Theorie und Technik des Barservice	SE	1	2	11,25	38,75	pi
2	Barpraxis - Mixologie und Präsentation	UE	2	3	22,50	52,50	pi

7.36 B-6-4 Pädagogische Praxis 4 – Geblocktes Praktikum

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
5	1	PPS	5	B-1-1 bis B-5-6	Deutsch	NEIN
Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> – Reflexionskompetenz [I.5]; Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7] – Innovationskompetenz [II.2]; Systemkompetenz [II.3] – Kooperationskompetenz [III.3]; Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2]; Kommunikationskompetenz [III.4] 						
Inhalte Lehrveranstaltungen (Kurzbeschreibung) <p>Schulpraktikum: Planung, Durchführung, Dokumentation, Reflexion und Beobachtung mehrerer fachtheoretischer und fachpraktischer Unterrichtseinheiten in Bezug auf professionsgeleitete Unterrichtsgestaltung an einer BMHS; Beziehungsarbeit und Lernbegleitung im schulischen Alltag; kollegiale Kooperation und Hospitation; Analyse multiprofessioneller Zusammenarbeit</p> <p>Reflexion und Evaluation im Fachbereich: Reflexive Auswertung des Entwicklungsprozesses; Bewertung des Theorie-Praxis-Transfers; evaluative Formulierung individueller Entwicklungsziele; Darstellung der Weiterentwicklung persönlicher, fachlicher und sozialer Kompetenzen</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C) <p>Schulpraktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie beobachten fachspezifische Unterrichtseinheiten und dokumentieren diese systematisch. [B] – Sie konzipieren eigenständig differenzierte, mediengestützte und methodenorientierte Einheiten für den fachpraktischen und fachtheoretischen Unterricht in Abstimmung mit Praxislehrpersonen. [C] – Sie realisieren Unterrichtskonzepte, die zielgerichtet, lernwirksam und auf eine förderliche Lernatmosphäre ausgerichtet sind. [C] – Sie analysieren kollegiale Kooperation und multiprofessionelle Zusammenarbeit an einer BMHS. [C] – Sie reflektieren ihre Resilienz und leiten Strategien zur Selbstregulation ab. [C] <p>Reflexion und Evaluation im Fachbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie reflektieren die eigene Lehrer*innenrolle und ihre Selbstwirksamkeit. [C] – Sie bewerten und begründen die Wirksamkeit des Theorie-Praxis-Transfers. [C] – Sie entwickeln individuelle Ziele zur nachhaltigen Vertiefung ihrer Professionalität. [C] – Sie stellen die Erkenntnisse strukturiert und adressatengerecht dar. [B] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden Unterrichtsbeobachtungen, Vor- und Nachbesprechungen, selbstständige Vor- und Aufbereitung sowie Durchführung von Unterrichtseinheiten, Reflexionen, Feedback-Gespräche						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate Schriftlich: (E-)Portfolio, Unterrichtsplanung, Reflexionsbericht, Protokoll, Lerntagebuch, Peer-Review, Praxisbericht, Dokumentation Mündlich: Präsentation, Referat Praktisch: Lehrübungen, Fallarbeit						
Durchführende Institution Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Schulpraktikum	PR	0	4	0	100,00	pi
2	Reflexion und Evaluation im Fachbereich	UE	1	1	11,25	13,75	pi

7.37 B-6-5 Fachdidaktik 6

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n	STEOP
6	3	FD	5	---	Deutsch	NEIN
Kompetenzen						
<ul style="list-style-type: none"> – Design Thinking-Kompetenz [II.1], Innovationskompetenz [II.2], – Sensemaking [III.1], Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2] 						
Inhalte (Kurzbeschreibung)						
<p>Fachdidaktische Innovationen: Fachdidaktisch innovativer Unterricht; Rollenbewusstsein unter Berücksichtigung ethischer und rechtlicher Normen und demokratischer Grundsätze; wissenschaftlicher Zugang zum Lernen, aktuelle Trends des Fachbereichs; Interdisziplinarität, Bildung für nachhaltige Entwicklung</p> <p>Innovative Fachdidaktik – Lab: Innovative Unterrichtssequenzen; aktuelle Trends der Fachdidaktik in der Praxis; Transfer wissenschaftlicher Erkenntnisse in die Unterrichtsgestaltung; Interdisziplinäre und nachhaltige Ansätze im Fachunterricht; Rollenbewusstsein, ethische und rechtliche Normen in unterrichtlichen Situationen; Inklusion und Diversität im Fachbereich; XR und KI fürs Lehren und Lernen; TPACK; CAMIL; DigiCompEdu</p>						
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)						
<p>Fachdidaktische Innovationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie entwickeln Konzepte für fachdidaktisch innovierenden Unterricht unter Berücksichtigung aktueller Trends der Fachbereich. [C] – Sie analysieren die Bedeutung interdisziplinärer Ansätze und der Bildung für nachhaltige Entwicklung im fachlichen Kontext. [B] – Sie reflektieren die eigene professionelle Rolle im Einklang mit ethisch-rechtlichen Normen und demokratischen Grundsätzen. [C] <p>Innovative Fachdidaktik – Lab:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sie übertragen wissenschaftliche Erkenntnisse in die Planung und Umsetzung von Unterricht. [B] – Sie integrieren in den Fachunterricht interdisziplinäre und nachhaltige Ansätze unter Beachtung von Rollenbewusstsein sowie ethischer und rechtlicher Normen. [C] – Sie realisieren innovative Unterrichtssequenzen unter Einbezug aktueller Trends. [C] – Sie gestalten fachbezogene inklusive Lernszenarien, welche die kognitiven, sozialen und persönlichen Entwicklungen der Lernenden unterstützen und die Heterogenität der Lernenden berücksichtigen. [C] 						
Mögliche Lehr- und Lernmethoden						
Fachinput, (Fach-)Literaturarbeit, Fallorientiertes Lernen, Problemorientiertes Lernen, Technologieunterstütztes Lernen, Unterschiedliche Sozialformen, Präsentation, Hospitation, Mikro-/Makro-Teaching, Diskussion, Feedback, Reflexion, Peer Review, Exkursionen, Blended Learning						
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate						
Schriftlich: (E-)Portfolio, Reflexion, Feedback, Unterrichtskonzepte, Unterrichtsanalysen Mündlich: Präsentation, Diskussion, Reflexion Praktisch: Simulation, Erprobung, Unterrichtssequenzen						
Durchführende Institution						
Pädagogische Hochschule Wien						

Lehrveranstaltungen

Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
Fachdidaktische Innovationen	SE	1	2	11,25	38,75	pi
Innovative Fachdidaktik - Lab	UE	2	3	22,50	52,50	pi

7.38 B-6-6 Professionsbezogene Bachelorarbeit

Sem.	Dauer SSt (45)	SFB	ECTS-AP	Voraussetzung/en	Sprache/n
6	2	FD	5	B-1-1, B-5-3	Deutsch
Kompetenzen					
<ul style="list-style-type: none"> – Lernkompetenz [I.1], Reflexionskompetenz [I.5], Entscheidungskompetenz [I.6], Initiativ- und Leistungskompetenz [I.7] – Systemkompetenz [II.3] – Zukunfts- und Gestaltungskompetenz [III.2], Kommunikationskompetenz [III.4] 					
Inhalte Lehrveranstaltung (Kurzbeschreibung)					
Entwicklung und Strukturierung einer Bachelorarbeit im professionsbezogenen Feld; Prozessverlaufsgespräche mit Feedbackphasen Peer-Review (Struktur, Methodik, Argumentationslinien); Dokumentation des wissenschaftlichen Prozesses (z. B. Logbuch, Portfolio, Peer-Austausch); Wissenschaftsreflexion (Umgang mit Komplexität, Eigenverantwortung, Quellenkritik inkl. KI-gestützter Tools); Vorbereitung auf das mündliche Prüfungsgespräch (Präsentation, Diskussion, Argumentation)					
Lernergebnisse Studierende (Kompetenzniveau A B C)					
<ul style="list-style-type: none"> – Sie verfassen eine Bachelorarbeit und setzen dabei passende Methoden, Quellen und theoretische Konzepte zielgerichtet zur Bearbeitung ihrer Fragestellung ein. [B] – Sie präsentieren ihre (Zwischen-)Ergebnisse des strukturierten wissenschaftlichen Textes unter Einhaltung formaler Standards. [B] – Sie reflektieren und evaluieren den eigenen Forschungs- und Schreibprozess systematisch. [C] – Sie reflektieren den Forschungs- und Schreibprozess systematisch im Peer-Austausch. [C] – Sie vertreten die Bachelorarbeit und deren Ergebnisse im Rahmen eines mündlichen Prüfungsgesprächs (Präsentation, Diskussion, Argumentation). [C] 					
Mögliche Lehr- und Lernmethoden					
Fachinput, Impulsreferat, Unterschiedliche Sozialformen, Einzel- und Gruppenberatung, Peer-Review, Portfolioarbeit, Prozessdokumentation, Präsentation (z. B. 10-Minuten-Pitch im Plenum), Diskussion, Kolloquium, Prüfungsgespräch, Blended-Learning					
Mögliche Leistungsnachweise inkl. Prüfungsformate					
Schriftlich: Prozessdokumentation, Reflexion, Peer-Review, Poster, Bachelorarbeit Mündlich: Prüfungsgespräch, Kolloquium, Präsentation, Diskussion					
Durchführende Institution					
Pädagogische Hochschule Wien					

Lehrveranstaltung

Nr.	Titel	Art	SSt (45 min)	ECTS-AP	bStd (60 min)	uStd (60 min)	P-Art
1	Professionsbezogene Bachelorarbeit	AG	2	5	22,50	102,50	pi

ANHANG

Literaturverzeichnis

- Albert et al. (2024) *Kompetenzmodell Lehramt Sekundarstufe Berufsbildung: Kompetenzstruktur-, Kompetenzentwicklungs- und Kompetenzniveaumodell für die Bachelor- und Masterstudien (Diskussionspapier)*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.10646.56648>
- Anderson, L. W., & Krathwohl, D. R. (2001). *A taxonomy for learning, teaching, and assessing: A revision of Bloom's taxonomy of educational objectives*. Longman.
- Angele, C., Buchner, U., Michenthaler, J., Obermoser, S. & Salzmann-Schojer, K. (2021). *Fachdidaktik Ernährung: Ein Studienbuch*. UTB.
- Bauer et al. (2025). Theorie-Praxis-Modell für die Pädagogisch-praktischen Studien (PPS) im Lehramtsstudium Sekundarstufe Berufsbildung. <http://dx.doi.org/10.13140/RG.2.2.22860.53127>
- Baumert, J. & Kunter, M. (2006). *Stichwort: Professionelle Kompetenz von Lehrkräften*. *Zeitschrift für Erziehungswissenschaft*, 9(4), 469-520.
- Bergmann, J., & Sams, A. (2012). *Flip Your Classroom: Reach Every Student in Every Class Every Day*. International Society for Technology in Education (ISTE).
- BIMM (2024). *Deutsch als Zweitsprache – Kompetenzprofil für Pädagoginnen und Pädagogen (DaZKompP)*. <https://www.bimm.at/themenplattform/wp-content/uploads/2017/08/230913dazkompetenzprofilbf.pdf>
- BMB (2025). *Berufsbild für Lehrerinnen und Lehrer*. Manuskript.
- Bräuer, G. (2016). *Das Portfolio als Reflexionsmedium für Lehrende und Studierende*. utb.
- Brandhofer, G., Miglbauer, M., Fikisz, W., Höfler, E., & Kayali, F., Steiner, M., Julia Prohaska, J., & Riepl, A. (2019/2021). *Das digi.kompP Kompetenzmodell*. Version Dezember 2019 adapt. 2021. file:///Users/reinhardbauer/Downloads/digikompe_modell_2019.pdf
- Brandhofer, G., Miglbauer, M., Fikisz, W., Höfler, E., & Kayali, F. (2020). Die Weiterentwicklung des Kompetenzrasters digi.kompP für Pädagog*innen. In *Bildung und Digitalisierung* (S. 51–72). Nomos Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG.
- Braunsteiner, M. L., Schnider, A., & Zahalka, U. (Hrsg.). (2014). *Grundlagen und Materialien zur Erstellung von Curricula*. Leykam. https://onlinecampus.virtuelle-ph.at/pluginfile.php/43796/coursecat/description/Grundlagen_und_Materialien_zur_Curriculumentwicklung_Druckversion.pdf
- Buchner, J., Freisleben-Teutscher, C. F., Neiske, I. & Morisse, K. (Hrsg.) (2022). *Inverted Classroom and beyond 2021: 10 Jahre# icmbeyond*. BoD–Books on Demand.
- Buchner, U., & Leitner, G. (2018). *Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucher_innenbildung Austria - EVA: Handreichung zur überarbeiteten Neuauflage – Poster 2015*. TNE Thematisches Netzwerk Ernährung. http://thematischesnetzwerkernaehrung.at/?download=2018_EVA_Handreichung_Poster2015.pdf
- Bundeskanzleramt Österreich (2024). *Nationaler Referenzrahmen für Digitale Kompetenzen: Sichtbarkeit, Vergleichbarkeit und Orientierung [Broschüre]*. https://oead.at/fileadmin/Dokumente/oead.at/Bildung_Digital/Digitale_Kompetenzen/2024_Nationaler_Referenzrahmen_fuer_Digitale_Kompetenzen.pdf
- Cedefop, M. (2017). *Defining, writing and applying learning outcomes: A European handbook*. https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf
- Combe, A., & Helsper, W. (Hrsg.) (1996). *Pädagogische Professionalität: Untersuchungen zum Typus pädagogischen Handelns*. Suhrkamp.
- Dehnbostel, P. (2016). Informelles Lernen in der betrieblichen Bildungsarbeit. In M. Rohs (Hrsg.), *Handbuch Informelles Lernen* (S. 343–364). Springer VS.
- Dreyfus, S. E. & Dreyfus, H. L. (1980). *A Five-Stage Model of the Mental Activities Involved in Directed Skill Acquisition*. California University Berkeley Operations Research Center, ORC-80-2. <https://apps.dtic.mil/sti/tr/pdf/ADA084551.pdf>

- Dreyfus, H. L. & Dreyfus, St. E. (1987). *Künstliche Intelligenz. Von den Grenzen der Denkmaschine und dem Wert der Intuition*. Rowohlt. (Orig.: *Mind over Machine. The Power of Human Intuition and Expertise in the Era of the Computer*. The Free Press, 1986).
- Ehlers, U.-D. (2020). *Future Skills: Lernen der Zukunft – Hochschule der Zukunft*. Springer VS.
- Ehlers, U. D. (2022). Future Skills im Vergleich. *Zur Konstruktion eines allgemeinen Rahmenmodells für Zukunftskompetenzen in der akademischen Bildung*.
https://nextskills.org/downloads/2022-01-Future-Skills-Bildungsforschung_final_Vs_2.pdf
- Ehlers, U.-D. (2025, 28. April). *Von Employability zu Societal Agency: Eine (neue) Leitperspektive für Future Skills-Ansätze?! Ein Plädoyer*. Next-Education. <https://next-education.org/de/team/team-blog/next-teamblog/ein-plaedoyer-von-employability-zu-societal-agency-eine-neue-leitperspektive-fuer-future-skills-ansaetze/2025-04-28/17/>
- Ehlers, U.-D., Lindner, M., & E. Rauch (2024). AIComp. Future Skills für eine von KI beeinflusste Lebens- und Arbeitswelt. Forschungsbericht 2: Empirische Konstruktion & Beschreibung des Kompetenzmodells AIComp. NextEducation.
https://next-education.org/downloads/AIComp_Part_2_Kompetenzmodell_final.pdf
- Erpenbeck, J. (2012). Führungskompetenz. In W. G. Faix (Hrsg.), *Kompetenz. Festschrift Prof. Dr. John Erpenbeck zum 70. Geburtstag*. Band 4 (S. 109–142). Steinbeis-edition.
- Euler, D. (2014). Berufs- und Hochschulbildung – (Ungleicher) Wettbewerb oder neue Formen des Zusammenwirkens? *Zeitschrift für Berufs- und Wirtschaftspädagogik*, 110(3), 321–334.
- Fichten, W. & Meyer, H. (2014). Skizze einer Theorie forschenden Lernens in der Lehrer_innenbildung. In E. Feyerer, K. Hirschenhauser, K. Soukup-Altrichter (Hrsg.), *Last oder Lust? Forschung und Lehrer_innenbildung* (S. 11–42). Waxmann.
- Fleischmann, A., Jäger C., & Strasser, A. (2014). *Kompetenzmodell Hochschullehre: Welche Kompetenzen benötigen Lehrende an der Technischen Universität München?* ProLehre, TUM. https://www.pro-lehre.tum.de/fileadmin/w00btq/www/Angebote_Broschueren_Handreichungen/kompetenzmodell-hochschullehre_de.pdf
- Freisleben-Teutscher, C. F. & Spannagel, C. (2016). Inverted Classroom meets Kompetenzorientierung. In J. Haag, J. Weißenböck, W. Gruber & C. F. Freisleben-Teutscher (Hrsg.), *Kompetenzorientiert Lehren und Prüfen. Basics – Modelle – Best Practices. Tagungsband zum 5. Tag der Lehre an der FH St. Pölten am 20.10. 2016* (S. 57–67). Morawa Lesezirkel GesmbH.
- Handke, J. & Sperl, A. (Hrsg.) (2012). *Das Inverted Classroom Model: Begleitband zur ersten deutschen ICM-Konferenz*. Oldenbourg Wissenschaftsverlag.
- Helmke, A. (2012). *Unterrichtsqualität und Lehrerprofessionalität: Diagnose, Evaluation und Verbesserung des Unterrichts* (4. Aufl.). Klett.
- Hochschul-Curriculaverordnung – HCV (2013). Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 17.08.2025. (n.d.).
<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20008637>
- Hochschulgesetz – HG (2005). Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 17.08.2025. (n.d.).
<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20004626>
- Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz – HS-QSG (2011). Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 17.08.2025. (n.d.) *Anlage zu § 30a Abs. 1 Z 4*. <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20007384>
- Klieme, E., & Hartig, J. (2008). Kompetenzkonzepte in den Sozialwissenschaften und im erziehungswissenschaftlichen Diskurs. *Kompetenzdiagnostik: Zeitschrift für Erziehungswissenschaft*, 11–29.
- Leitner, G. & Bauer, R. (2024). Überlegungen zu einem nachhaltigen postpandemischen Kompetenzentwicklungsmodell für Lehrpersonen der Berufsbildung. *Didacticum*, 7(1), 31–46.
- Leitner, G., Bauer, R. & Edelmann-Mutz, B. (2023). *Kompetenzentwicklungsmodell für Lehrpersonen der Berufsbildung am Beispiel des Masterstudiums „Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung“*. In A. Schneider, M.-L. Braunsteiner, I. Brunner, C. Hansen, B. Schober & C. Spiel (Hrsg.), *PädagogInnenbildung: Evaluationen und Analysen* (S. 373–382). Be&Be-Verlag.
- Muñiz, J. (2020). *Culturally responsive teaching: a reflection guide*. New America.
<https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED609136.pdf>

- Neuweg, G. H. (2022). *Lehrerbildung: Zwölf Denkfiguren im Spannungsfeld von Wissen und Können*. Waxmann.
- Next-Education. (2025). *Future Skills Kompass – Self-Assessment von Zukunftskompetenzen*. Next-Education Forschungsgruppe. <https://www.future-skills-kompass.org/>
- OeAD (2024). *Nationaler Referenzrahmen für Digitale Kompetenzen: Sichtbarkeit, Vergleichbarkeit und Orientierung* [Handbuch]. https://oead.at/fileadmin/Dokumente/oead.at/Bildung_Digital/Digitale_Kompetenzen/2024_Handbuch_Nationaler_Referenzrahmen_fuer_Digitale_Kompetenzen.pdf
- OECD (2020) *OECD Lernkompass 2030. OECD-Projekt Future of Education and Skills 2030. Rahmenkonzept für das Lernen*. Übersetzt durch die deutsche Arbeitsgruppe im internationalen OECD-Projekt Futures of Education and Skills. https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/user_upload/OECD_Lernkompass_2030.pdf
- Pfiffner, M., Sterel, S., & Berger, M. (2023). *Kooperation: Gemeinsam (Lern-) Erfolge erzielen*. hep.
- P21 (2015) P21 Framework Definitions. P21 Partnership for 21st Century Learning. https://www.battelleforkids.org/wp-content/uploads/2023/11/P21_Framework_Definitions_New_Logo_2015_9pgs.pdf
- Qualitätssicherungsrat für Pädagoginnen- und Pädagogenbildung (QSR) (2024). *Verfahren für Stellungnahmen des QSR zu Curricula für Lehramtsstudien gemäß Hochschulrechtsreform 2024*. https://www.qsr.or.at/dokumente/1854-20240708-111401-GZ_QSRA012024_Stellungnahmeverfahren_NEU.pdf
- Reinmann, G. (2016). Gestaltung akademischer Lehre: semantische Klärungen und theoretische Impulse zwischen Problem- und Forschungsorientierung. *Zeitschrift für Hochschulentwicklung*, 11(5), 225–244.
- Rohr-Mentele S. & Forster-Heinzer, S. (2023). *Evaluierung der Pädagog*innenbildung NEU: Sekundarstufe Berufsbildung*. In A. Schnider, M.-L. Braunsteiner, I. Brunner, C. Hansen, B. Schober & C. Spiel (Hrsg.), *PädagogInnenbildung: Evaluationen und Analysen* (S. 189–463). Be&Be-Verlag.
- Rohs, M., & Seufert, S. (2020). Berufliche Medienkompetenz. In R. Arnold, A. Lipsmeier, & M. Rohs (Hrsg.), *Handbuch Berufsbildung* (S. 339–363). Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-658-19312-6>
- Schön, D. A. (1983). *The Reflective Practitioner: How professionals think in action*. Routledge.
- Schön, D. A. (1987). *Educating the Reflective Practitioner: Toward a New Design for Teaching and Learning in the Professions*. Jossey-Bass.
- Sterel, S., Pfiffner, M. & Caduff, C. (2018). *Ausbilden nach 4K: Ein Bildungsschritt in die Zukunft*. hep Verlag.
- Terhart, E. (2011). Lehrerberuf und Professionalität: Gewandeltes Begriffsverständnis – neue Herausforderungen. In W. Helsper & R. Tippelt, R. (Hrsg.), *Pädagogische Professionalität. 57. Beiheft der Zeitschrift für Pädagogik* (S. 202 - 224). Beltz. https://www.pedocs.de/volltexte/2013/7095/pdf/Terhart_Lehrerberuf_und_Professionalitaet.pdf
- Weinert, F. E. (Hrsg.). (2001). *Leistungsmessungen in Schulen*. Beltz.