

Bachelorstudium Ernährung

Lehramtsstudium

Bachelor of Education (BEd)
8 Semester
240 ECTS-Credits

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

Pädagogische Schulpraxis
während des Studiums an
berufsbildenden mittleren
und höheren Schulen



Qualifikationsprofil

Der erfolgreiche Abschluss des Bachelorstudiums bietet folgende Einsatzmöglichkeiten als Lehrerin oder Lehrer:

Bildungsinstitutionen

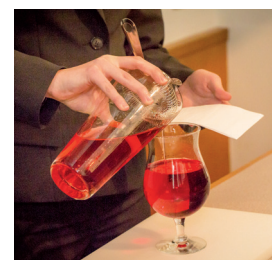
Humanberufliche höhere
und mittlere Schulen
(Wirtschaft, Soziales)
> www.hum.at

Bildungslehranstalten
für
Kindergartenpädagogik
> www.bakip-basop.at

Außerschulische
Bildungseinrichtungen
für Aus-, Fort- und
Weiterbildung

Pädagogische Einsatzbereiche

Küchen- und Restaurantmanagement, Service
Ernährung, Lebensmitteltechnologie
Betriebsorganisation, Wirtschaftswerkstatt
Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement



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

Zulassungsvoraussetzungen

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

Detailinformationen unter

www.phwien.ac.at > Studienangebot > Bachelorstudien/Masterstudien Sekundarstufe Berufsbildung > FB Ernährung

Gliederung des Bachelorstudiums

Modulübersicht

Vollzeitstudium mit Fernstudienanteilen

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

* Wahlpflichtmodul

° Laut § 41 (2) HG 2005 ist der positive Erfolg in der Studieneingangs- und Orientierungsphase (STEOP) Voraussetzung für die Absolvierung weiterer Lehrveranstaltungen.

Kontakt

Institut für Berufsbildung
 Prof. Dipl.-Päd. Brigitte MUTZ, BED
brigitte.mutz@phwien.ac.at
 Tel. +43 1 601 18-3201

