

Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung im Rahmen des Bachelorstudiums zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) an der Universität Wien

Stand: August 2014

Mitteilungsblatt UG 2002 vom 27.06.2014, 39. Stück, Nummer 213

Schreibfehlerberichtigung Mitteilungsblatt UG 2002 vom 05.08.2014, 45. Stück, Nummer 281

Rechtsverbindlich sind allein die im Mitteilungsblatt der Universität Wien kundgemachten Texte.

§ 1 Studienziele des Unterrichtsfachs Haushaltsökonomie und Ernährung und fachspezifisches Qualifikationsprofil

(1) Das Ziel des Bachelorstudiums im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung an der Universität Wien ist, dass Studierende ein breites, wissenschaftlich fundiertes Grundlagenwissen im Unterrichtsfach unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen, die an eine Ausbildung von Lehrkräften im Bereich der Haushaltsökonomie und Ernährung gestellt werden, erwerben. Entsprechend der geforderten Fach- und Methodenkompetenz verstehen die Studierenden die physiologischen und pathophysiologischen Grundlagen der menschlichen Ernährung, Warenkunde, Aspekte der Lebensmitteltechnologie und –sicherheit, der Ökonomie privater Haushalte sowie die zugehörigen fachdidaktischen Inhalte.

(2) Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiums Lehramt an der Universität Wien mit dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung an der Universität Wien erhalten einen Gesamtüberblick über das Fachgebiet, haben entsprechende theoretische Grundkenntnisse sowie praktische Fähigkeiten und können kritisch und vernetzt denken. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über die Fähigkeit, unter Anleitung einen modernen, kompetenz- und handlungsorientierten Unterricht im Fachbereich Haushaltsökonomie und Ernährung zu gestalten. Sie verstehen es, ihre Schülerinnen und Schüler zu fördern, sie zu Problemlösungen zu befähigen und auf zukünftige Herausforderungen der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, der Ernährung und der Haushaltsökonomie vorzubereiten. Sie verstehen die Bereitschaft zur lebenslangen berufsbegleitenden Fortbildung als wichtigen Teil ihres Berufsleitbildes.

Sie erhalten eine multidisziplinäre Ausbildung auf dem Gebiet der Haushaltsökonomie und Ernährung und verfügen somit auch über die formalen Voraussetzungen für ein auf ihrem Bachelorstudium aufbauendes Masterstudium.

§ 2 Aufbau – Module mit ECTS-Punktezuweisung

(1) Überblick

UF HE 01 StEOP-Modul		6 ECTS
Pflichtmodulgruppe Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung		54 ECTS
UF HE 02 Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	11 ECTS	
UF HE 03 Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	11 ECTS	
UF HE 04 Humanernährung	15 ECTS	

UF HE 05 Lebensmittelwissenschaften für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	7 ECTS	
UF HE 06 Nahrungsmittelproduktion	10 ECTS	
Pflichtmodulgruppe Fachdidaktik der Haushaltsökonomie und Ernährung		20 ECTS
UF HE 07 Einführung in die Unterrichtsgestaltung	6 ECTS	
UF HE 08 Methodenkompetenz für Lehramt Haus- haltsökonomie und Ernährung	5 ECTS	
UF HE 09 Fachpraktische Kompetenzvermittlung	9 ECTS	
UF HE 10 Wahlbereich		0-10 ECTS
UF HE 11 Fachbezogenes Schulpraktikum		7 ECTS
UF HE 12 Bachelormodul - Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren		10 ECTS
Summe		97-107 ECTS

(2) Modulbeschreibungen

a) Pflichtmodul StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

UF HE 01	StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung - Grundlagen der Ernährungslehre	6 ECTS-Punkte
Teilnahmevoraussetzung	keine	
Modulziele	Die Studierenden gewinnen einen Überblick über Ausbildungsziele und Forschungsschwerpunkte aus den Kernbereichen der Ernährungswissenschaften. Sie besitzen die Grundlagen für das Verständnis ernährungsrelevanter Fragestellungen, die sich im weiteren Verlauf ihres Studiums ergeben. Sie beherrschen die Grundbegriffe der Ernährungslehre, der Ernährungsanthropometrie, der Erhebung der Lebensmittel- und Nährstoffzufuhr und können epidemiologische Informationen zur Ernährungssituation im deutschen Sprachraum und weltweit bewerten. Zudem können Studierende verschiedene Ernährungsformen beurteilen und erkennen die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit. Sie begreifen die grundlegenden Konzepte von Public Health und Gesundheitsförderung in ihrer historischen Entwicklung und verstehen die Modelle von Salutogenese und Prävention in verschiedenen Settings (z.B. Familie, Kindergarten, Schule, Seniorenheime). Sie erhalten Einblick in verhaltenswissenschaftliche Aspekte der Ernährung und in Strategien der Lebensstilmodifikation. Dabei erkennen sie den Einfluss von ideologischen, soziologischen, ökonomischen und emotionalen Faktoren auf die Lebensmittelpräferenz. Sie begreifen das Fach der Haushaltsökonomie und Ernährung als multidisziplinäre Wissenschaft zur Sicherung der Gesundheit der Menschen sowie der Lebensmittelqualität und -sicherheit.	
Modulstruktur	<u>Zur Vorbereitung auf die Modulprüfung:</u> VO Ernährung als Wissenschaft, 1 ECTS-Punkt, 1 SSt VO Ernährungslehre: Angewandt und multidisziplinär, 5 ECTS-Punkte, 3 SSt	
Leistungsnachweis	Schriftliche Modulprüfung (6 ECTS)	

Die positive Absolvierung des Pflichtmoduls StEOP Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung berechtigt nur in Verbindung mit der positiven Absolvierung des StEOP-Moduls der Allgemeinen Bildungswissenschaftlichen Grundlagen (siehe Allgemeines Curriculum für das Bachelorstudium Lehramt § 5 Abs 2) zum weiteren Studium im Unterrichtsfach und der Allgemeinen Bildungswissenschaftlichen Grundlagen.

b) Pflichtmodul Fachbezogenes Schulpraktikum Haushaltsökonomie und Ernährung

Im Rahmen der Pädagogisch-praktischen Studien im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung haben die Studierenden folgendes Pflichtmodul zu absolvieren:

UF HE 11	Fachbezogenes Schulpraktikum Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)	7 ECTS
Teilnahmevoraussetzung	StEOP, Unterricht inkl. Orientierungspraktikum (ABGPM3)	
Modulziele	<p>Die Studierenden sind in der Lage, Unterricht mit angemessenem fachlichem Niveau unter Berücksichtigung ihrer Zielgruppe zu planen, zu gestalten und durchzuführen. Zudem beherrschen sie die Reflexion und Weiterentwicklung von Unterrichtsansätzen und -methoden. Die Nachbearbeitung in der Gruppe fördert die spätere Kooperation und Kommunikation mit Fachkollegen. Die Studierenden kennen neue Entwicklungen der Lehr- und Lernorganisation sowie didaktisch wertvoller Unterrichtsmedien und können diese im Rahmen ihrer eigenen Unterrichtsplanung und –gestaltung einsetzen.¹</p>	
Modulstruktur	<p>Schulpraxis 2 ECTS Die Phase der Schulpraxis umfasst sowohl Hospitationsstunden als auch von den Studierenden gehaltene Unterrichtseinheiten.</p> <p>Begleitendes Lehrveranstaltungsangebot aus der Fachdidaktik des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung:</p> <p>SE Vorbereitung auf die schulpraktischen Studien Fachrichtung HE, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt SE Reflexion der schulpraktischen Studien Fachrichtung HE, 2 ECTS-Punkte, 1 SSt</p> <p>Die Lehrveranstaltungen SE Vorbereitung auf die schulpraktischen Studien und SE Reflexion der schulpraktischen Studien sind im selben Semester wie die Schulpraxis zu absolvieren. Die Anmeldung zum SE Vorbereitung auf die schulpraktischen Studien ist daher Voraussetzung für die Anmeldung zur Schulpraxis. Die Anmeldung zur Schulpraxis ist deshalb Voraussetzung für die Anmeldung zum SE Reflexion der schulpraktischen Studien.</p>	
Leistungsnachweis	Teilnahmebestätigung über die Schulpraxis (2 ECTS) und positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (5 ECTS)	

¹ Printmedien, LCMS, Video, Präsentationen etc.

c) Weitere Module des Studiums

Pflichtmodulgruppe Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

UF HE 02	Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)	11 ECTS-Punkte
Teilnahmevoraussetzung	StEOP	
Modulziele	<p>Die Studierenden kennen die wichtigsten Basiskonzepte der Chemie. Sie erwerben grundlegende Kenntnisse der Chemie ausgewählter Hauptgruppenelemente des Periodensystems der Elemente, der Arten chemischer Bindungen sowie des Zusammenhangs zwischen Formel, Struktur und Eigenschaften. Die Studierenden erwerben Kenntnisse der menschlichen Physiologie, v.a. von Niere, Atmung, Verdauung, Stoffwechsel, Nervensystem, Herz und Gefäßsystem sowie des Bewegungsapparates, sodass sie Zusammenhänge zwischen Bau und Funktion von Zellen, Geweben und Organen für das Verständnis der darauf aufbauenden ernährungswissenschaftlichen Kernfächer erkennen.</p>	

	Die Studierenden erweitern die Kenntnisse physiologischer Vorgänge durch biochemische Grundlagen, welche das Verständnis der Stoffwechselvorgänge im menschlichen Organismus ermöglichen.
Modulstruktur	VO Grundlagen der Chemie, 4 ECTS-Punkte, 2 SSt (npi) VO Grundlagen der Humanphysiologie, 4 ECTS-Punkte, 2 SSt (npi) VO Einführung in die Biochemie und den Metabolismus, 3, ECTS-Punkte, 2 SSt (npi)
Leistungsnachweis	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (11 ECTS-Punkte)

UF HE 03	Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)	11 ECTS- Punkte
Teilnahme- voraussetzung	StEOP	
Modulziele	<p>Die Studierenden lernen in dieser Lehrveranstaltung die wichtigsten Arbeitsgebiete, Ansätze und die aktuellen Ergebnisse bzw. Befunde der Haushaltsökonomie und der Arbeitsorganisation (Arbeitsstudium, Arbeitswissenschaft im Haushalt) kennen und wenden diese Kenntnisse auf die Situation der österreichischen Haushalte an. Zudem erwerben sie die Kompetenz, das Wissen weitervermitteln zu können. Die Vernetzung der privaten Wirtschaftseinheit bzw. des Wirtschaftssubjekts Haushalt mit seiner Umwelt und seine Abhängigkeit von gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Entwicklungen soll erkannt und verstanden werden. Die Studierenden haben grundlegende Kenntnisse in den Bereichen der Konsumentenpolitik und des Konsumentenschutzes. Sie wissen wie Werbung auf den Konsumenten wirkt, kennen Träger des Konsumentenschutzes und deren Vorgangsweise und beherrschen Regelungen und Maßnahmen in diesem Bereich. Zudem verstehen sie die Hintergründe von nationaler und internationaler Lebensmittelpolitik, ökonomischer und gesundheitlicher Rahmenrichtlinien sowie Vorteile und Grenzen von Warnsystemen aus Sicht des Verbraucherschutzes.</p> <p>Die Studierenden kennen die Grundlagen des österreichischen und europäischen Lebensmittelrechts, deren historische Wurzeln und politische Zusammenhänge. Die lebensmittelrechtliche Praxis wird anhand konkreter Gesetzestexte und Fallbeispiele aufgezeigt. Die Studierenden sind zur Beurteilung lebensmittelrechtlicher Fragestellungen in der Lage. Sie erkennen Ursachen und Zusammenhänge von Umweltproblemen sowie Prinzipien und Nachhaltigkeitsstrategien der Umweltpolitik und ihrer Instrumente aus der Perspektive des Umweltrechts. Sie entwickeln ein kritisches Verständnis für Ziele und Wege des Lobbyismus für eine gesunde Umwelt.</p> <p>Die Studierenden entwickeln ein globales Bewusstsein für die ökologischen Grenzen und ihrer Relevanz für ihr Unterrichtsfach. Sie erkennen die Vielschichtigkeit, Vernetzung und Dynamik nachhaltiger ökologischer Lösungsansätze im Ernährungssektor. Sie verstehen die Veränderungen der Biosphäre durch den Menschen und die Rückwirkungen der sich ändernden Biosphäre auf den Menschen. Die Studierenden haben ein kritisches Verständnis zur Teilnahme an Planungsprozessen für Wohnbau, Verkehr und Stadtgrün. Sie kennen IUCN NP-Kriterien, um als Lehrende im Partizipationsprozess die notwendigen Restriktionen, aber auch Chancen einer NP-Region für die Wirtschaft (regionale Produkte und Tourismus) angeben zu können.</p>	
Modulstruktur	VO Wirtschaftslehre und Arbeitsorganisation des Haushaltes, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (npi) VO Konsumentenpolitik und Konsumentenschutz, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (npi) VO Lebensmittelrecht, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (npi) SE Humanökologie - Mensch und Biosphäre (Lebensraumgestaltung unter humanökologischen Aspekten) - Stadtökologie bzw. Humanökologie einer Nationalparkregion, 2 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi)	
Leistungs- nachweis	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (11 ECTS)	

UF HE 04	Humanernährung (Pflichtmodul)	15 ECTS-Punkte
Teilnahmevoraussetzung	StEOP	
Modulziele	<p>Durch die Behandlung des Energiestoffwechsels und der Makronährstoffe verfügen die Studierenden über Wissen hinsichtlich Flüssigkeitshaushalt sowie Aufbau und Stoffwechsel der Makronährstoffe. Darüber hinaus kennen die Studierenden anthropometrische Methoden zur Ermittlung der Körperzusammensetzung. Die Studierenden sind in der Lage, grundlegende ernährungswissenschaftliche Fragestellungen theoretisch und praktisch zu bearbeiten.</p> <p>In der Vorlesung zum Thema Mikronährstoffe erwerben die Studierenden vertiefende und ergänzende Kenntnisse der ernährungsphysiologischen Grundlagen der Humanernährung. Die Studierenden kennen Aufbau, Funktion und molekulare Mechanismen der Mikronährstoffe sowie der sekundären pflanzlichen Inhaltsstoffe. Die Studierenden sind in der Lage, vertiefende ernährungswissenschaftliche Fragestellungen theoretisch und praktisch zu bearbeiten.</p> <p>Ein weiteres ernährungswissenschaftliches Kernfach stellen die Grundlagen der Diätetik zur Behandlung ernährungsassoziierter Erkrankungen dar. Studierende kennen die wichtigsten ernährungstherapeutischen Maßnahmen für häufige und bedeutende Erkrankungen unter Berücksichtigung epidemiologischer Daten, pathophysiologischer Mechanismen und therapeutischer Möglichkeiten aufbauend auf den vorangehenden Modulen. Ihnen soll erneut der multidisziplinäre Ansatz des Fachs deutlich werden. Sie erwerben daher auch ein tiefgreifendes Verständnis über die Wechselwirkungen zwischen psychologischen und kulturellen sowie soziologischen Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten, sie kennen die Ernährungstraditionen, aus denen dieses Verhalten resultiert, die historiografischen und biografischen Erhebungsmethoden zur Erfassung dieser Wechselwirkungen sowie die Schwierigkeiten, die sich beim Versuch ergeben, tradierte Lebensstile und Ernährungsverhalten zu verändern. Ein besonderer Schwerpunkt soll auf den Komplex Gender und Ernährung gelegt werden. Die Studierenden können das gender-spezifische Ernährungsverhalten analysieren und erfassen seine Bedeutung für die Ausprägung von Lebenslagen und Lebensstilen im Haushalt. Durch ernährungssoziologische Betrachtungen verschiedener sozialer Gruppen wird kulturelles Verständnis und Einfühlungsvermögen gefördert. Auf Basis des erworbenen Wissens zu den Determinanten des Ernährungsverhaltens werden wesentliche Informationen zu Essstörungen und deren psychologischen Aspekten vermittelt. Der Kontext zwischen Erklärungsansätzen für ein gestörtes Essverhalten und den sich daraus ergebenden Interventionsoptionen wird verdeutlicht, die Studierenden begreifen Ätiologie und Pathogenese der Essstörungen als biopsychosoziales Geschehen.</p>	
Modulstruktur	VO Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe, 5 ECTS-Punkte, 3 SSt (npi) VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe, 5 ECTS-Punkte, 3 SSt (npi) VO Lebensstil-/ernährungsassozierte Erkrankungen/Diätetik, 5 ECTS-Punkte, 3 SSt (npi)	
Leistungsnachweis	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (15 ECTS-Punkte).	
UF HE 05	Lebensmittelwissenschaften für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung (Pflichtmodul)	7 ECTS-Punkte
Teilnahmevoraussetzung	StEOP	
Modulziele	Die Studierenden kennen die Grundlagen der Lebensmittelchemie, die Eigenschaften wesentlicher Lebensmittelinhaltsstoffe, die stoffliche Zusammensetzung wesentlicher Lebensmittelgruppen und deren	

	beeinflussende Faktoren und erwerben theoretische Kenntnisse über verschiedene lebensmittelchemische Untersuchungsmethoden. Im Rahmen der Einführung in die Lebensmitteltechnologie erlernen Studierende die naturwissenschaftlichen und technischen Grundkenntnisse der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln unter Zugrundelegung einer physikalisch-chemisch-verfahrensorientierten Betrachtungsweise.
Modulstruktur	VO Einführung in die Lebensmittelchemie, 4 ECTS-Punkte, 2 SSt (npi) VO Einführung in die Lebensmitteltechnologie für das UF Haushaltsökonomie und Ernährung, 3 ECTS-Punkte, 3 SSt (npi)
Leistungsnachweis	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (7 ECTS-Punkte)

UF HE 06	Nahrungsmittelproduktion (Pflichtmodul)	10 ECTS-Punkte
Teilnahmevoraussetzung	StEOP	
Modulziele	Ernährungswissenschaftliche Fragestellungen sind ohne die fundierte Kenntnis der Lebensmittel in der Ernährung des Menschen nicht bearbeitbar. Daher ist die Warenkunde ein weiteres Kernfach der Ernährungswissenschaften. Studierende kennen Herkunft und Beschaffenheit von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg als Basis für die Beurteilung der Lebensmittelqualität und ihrer Bedeutung in der Ernährung des Menschen. Die Studierenden erwerben ein Verständnis für die Problematik von Rückständen und Kontaminationen in der Umwelt und ihren Transfer in Lebensmittel sowie menschliches Gewebe. Auch in diesem Modul erkennen sie den multidisziplinären Ansatz des Unterrichtsfaches. Sie begreifen die Entwicklung von Warenkreisläufen in der Ernährungswirtschaft und die Entstehung moderner Ernährungsweisen auch aus kulturwissenschaftlicher und -historischer Perspektive.	
Modulstruktur	VO Warenkunde I – Produktion und Qualität pflanzlicher Lebensmittel, 5 ECTS-Punkte, 3 SSt (npi) VO Warenkunde II – Produktion und Qualität tierischer Lebensmittel, 5 ECTS-Punkte, 3 SSt (npi)	
Leistungsnachweis	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (10 ECTS-Punkte)	

Pflichtmodul nach § 3 des Curriculums Haushaltsökonomie und Ernährung

UF HE 12	Bachelormodul - Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren (Pflichtmodul)	10 ECTS-Punkte
Teilnahmevoraussetzung	StEOP	
Empfohlene Teilnahmevoraussetzung	Es wird empfohlen, die Bachelorarbeit im 8. Fachsemester zu beginnen.	
Modulziele	Die eigenständige Literaturrecherche und –auswertung ist eine wesentliche Grundlage und Voraussetzung für den kritischen Umgang mit wissenschaftlichen Texten. Die Studierenden sollen sich frühzeitig in diese Prozesse involvieren. Die Studierenden werden mit den Techniken der Literaturrecherche und –dokumentation vertraut, können Studien und experimentelle Untersuchungen einordnen und bewerten, können eigene Ergebnisse nach den Regeln des wissenschaftlichen Schreibens darstellen und zusammenfassen. Sie sind in der Lage, eine Recherche zu eigenen Fragestellungen zu planen, durchzuführen, und die Ergebnisse sowohl formal (u.a. mit Hilfe entsprechender Software) als auch inhaltlich für eine weitere Verwendung zu dokumentieren. Zudem soll den Studierenden durch den Umgang mit Literatur zu wissenschaftlichen Themen die folgende selbstständige Erstellung	

	einer Bachelorarbeit erleichtert werden. Ziele des Moduls sind der kritische Umgang mit den einzelnen Abschnitten eines wissenschaftlichen Projekts und das Erstellen der schriftlichen Bachelorarbeit im Rahmen einer Lehrveranstaltung aus dem Unterrichtsfach nach wissenschaftlichen Grundsätzen.
Modulstruktur	VO Wissenschaftliches Arbeiten, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (npi) SE Wissenschaftliches Schreiben – Bachelorarbeit für das UF Haushaltsökonomie und Ernährung, 7 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi)
Leistungsnachweis	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (10 ECTS)

Pflichtmodulgruppe Fachdidaktik der Haushaltsökonomie und Ernährung

UF HE 07	Einführung in die Unterrichtsgestaltung (Pflichtmodul)	6 ECTS-Punkte
Teilnahmevoraussetzung	StEOP	
Modulziele	<p>Die Studierenden lernen Unterrichtskonzepte kennen und erlangen Einsicht in die grundlegenden Fragestellungen und in das fachdidaktische Konzept des Unterrichtsfaches an AHS, BHS sowie NMS. Die Studierenden entwickeln die erforderliche Sensibilität im Umgang mit Fragestellungen und Themen im Unterricht, um eigene, fachliche und fachdidaktische Möglichkeiten und Grenzen zu entdecken. Sie lernen, sich mit verschiedenen fachspezifischen Lehrplänen auseinanderzusetzen, die adäquate Lehrstoffverteilung zu planen sowie die fachspezifischen Grundlagen der Leistungsbeurteilung zu entwickeln. Anhand von Beispielen erfahren sie die Notwendigkeit der Variabilität der Stundengestaltung und die Vorteile von Microteaching-Sequenzen.</p> <p>Die Studierenden erwerben die Fähigkeit zu selbständigem Handeln im Unterricht mit Kompetenzorientierung unter Berücksichtigung von Gender- und Diversity-Aspekten. Durch Möglichkeiten eines feed-back wird der kritische Umgang mit dieser Thematik über Planung, Umsetzung und Reflexion der eigener Methodenpraxis gestärkt.</p>	
Modulstruktur	SE Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi) UE Übungen zur Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi)	
Leistungsnachweis	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (6 ECTS-Punkte).	

UF HE 08	Pflichtmodul Methodenkompetenz für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	5 ECTS-Punkte
Teilnahmevoraussetzung	StEOP	
Modulziele	Die Studierenden erwerben die Kompetenzen zur theoretischen und praktischen Umsetzung des Lehrplans zum Einsatz in konkreten Unterrichtsstrategien für verschiedene Schultypen.	
Modulstruktur	VO Methodik der Unterrichtslehre, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (npi) UE Übungen zur Unterrichtsgestaltung, 2 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi)	
Leistungsnachweis	Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (5 ECTS)	

UF HE 09	Pflichtmodul Fachpraktische Kompetenzvermittlung	9 ECTS-Punkte
Teilnahmevoraussetzung	StEOP	
Modulziele	Die Studierenden werden mit den grundlegenden Experimenten im Ernährungslehreunterricht vertraut und können die Phänomene der	

	<p>Ernährungslehre experimentell demonstrieren sowie zugehörige Schülerexperimente anleiten. Durch die Anleitung zu kreativem und vernetztem Denken und selbständiges Arbeiten sollen Fertigkeiten erworben und die praktische Auseinandersetzung mit wissenschaftlichen Inhalten gefördert werden.</p> <p>Die Studierenden setzen sich mit verschiedenen „Lernkulturen“ auseinander und lernen den „Grundsatzlerlass zum Projektunterricht“ und Projekt-Methoden kennen. Sie erwerben ansatzweise die Kompetenz Projekte, Projektorientierten Unterricht als Arbeitsform und Methode, sowie offene Lernformen zu planen, zu üben und zu evaluieren. Sie sollen verstehen, dass Lernen sehr individuell erfolgt, und befähigt werden, spezifische schülerangepasste Unterrichtssituationen zu schaffen. Projekte sollen eigenständiges Handeln und Gestalten bei den Lernenden ermöglichen.</p> <p>Die Studierenden erlangen theoretische und praktische Grundkenntnisse der Waren- und Rohstoffkunde, der Herstellung von Lebensmitteln wie z.B. Würste, Käse, Brot u.ä.</p> <p>Sie erwerben theoretische Grundlagen der Kochtechnologie und Garverfahren und lernen, diese unter Anleitung anzuwenden.</p>
Modulstruktur	<p>UE Ernährungslehre - Schulversuche, 2 ECTS-Punkte, 1 SSt (pi)</p> <p>UE Projekte im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung, 3 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi)</p> <p>UE Fachdidaktik der Lebensmittelverarbeitung, 2 ECTS-Punkte, 1 SSt (pi)</p> <p>UE Übungen zur Nahrungszubereitung, 2 ECTS-Punkte, 2 SSt (pi)</p>
Leistungs-nachweis	<p>Positiver Abschluss der Lehrveranstaltungen (9 ECTS-Punkte).</p>

d) Wahlbereich

Im Rahmen des Wahlbereichs haben die Studierenden Lehrveranstaltungen im Gesamtausmaß von 10 ECTS in einem oder in beiden Unterrichtsfächern oder in einer den Unterrichtsfächern nahen fachwissenschaftlichen Disziplin zu absolvieren.

UF HE 10	Wahlbereich für Studierende des Lehramts (Pflichtmodul)	0-10 ECTS-Punkte
Teilnahme-voraussetzung	StEOP	
Modulziele	Die Absolventinnen und Absolventen besitzen je nach Wahl vertiefende Kenntnisse in den gewählten Unterrichtsfächern oder fachnahen Disziplinen, die ihr Lehramtsstudium sinnvoll ergänzen.	
Modulstruktur	<p>Die Studierenden wählen prüfungsimmanente (pi) und/oder nicht-prüfungsimmanente (npi) Lehrveranstaltungen im Ausmaß von insgesamt 10 ECTS-Punkten, davon Lehrveranstaltungen im Ausmaß von bis zu 10 ECTS-Punkten aus dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung oder der folgenden fachnahen Disziplinen. Die Lehrveranstaltungen der fachnahen Disziplinen können nur nach Maßgabe freier Plätze besucht werden.</p> <p>Dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung nahe Fachdisziplinen sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biologie - Chemie - Erdwissenschaften - Physik - Mathematik - Informatik - Sport <p>und deren vertiefende Didaktiken sowie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wirtschaft und - Pharmazie 	

	Die Studienprogrammleitung Haushaltsökonomie und Ernährung veröffentlicht eine dem Modul zugehörige Liste an Lehrveranstaltungen im Vorlesungsverzeichnis der Universität Wien, die im Rahmen dieses Moduls für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung bzw. die fachnahen Disziplinen besucht werden können und deren Absolvierung generell als genehmigt gilt.
Leistungs-nachweis	Positiver Abschluss der gewählten Lehrveranstaltungen (aus dem Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung inkl. fachnaher Disziplinen bis zu 10 ECTS-Punkte)

§ 3 Bachelorarbeit

Die Bachelorarbeit im Rahmen des Studiums des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung ist in der Lehrveranstaltung SE Wissenschaftliches Schreiben - Bachelorarbeit im Modul UF HE 12 Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren zu verfassen.

§ 4 Einteilung der Lehrveranstaltungen im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung

(1) Im Rahmen des Studiums werden folgende nicht-prüfungsimmanente (npi) Lehrveranstaltungen abgehalten:

Vorlesungen (VO) dienen der Darstellung von Themen, Gegenständen und Methoden des Lehramt-Studiums der Haushaltsökonomie und Ernährung unter kritischer Berücksichtigung verschiedener Lehrmeinungen. Die Vorlesung wird mit einer mündlichen oder schriftlichen Prüfung abgeschlossen.

(2) Folgende prüfungsimmanente (pi) Lehrveranstaltungen werden angeboten:

Übungen (UE) dienen der Erlangung von Fertigkeiten, die für die Beherrschung des Lehrstoffes benötigt werden (Labortätigkeit/ Analytik/ Methoden/ EDV). Dies geschieht an Hand von konkreten Aufgaben und Fragestellungen. Die Studierenden bearbeiten im Rahmen der Lehrveranstaltungszeit Aufgaben bzw. nutzen diverse ernährungswissenschaftliche Anwenderprogramme. Die Studierenden werden in kleinen Gruppen betreut.

Seminare (SE) dienen der wissenschaftlichen Diskussion. In einem Seminar sollen die Studierenden die Fähigkeit erlangen, durch Studium von Fachliteratur und Datenquellen detaillierte Kenntnisse über wissenschaftliche Fragestellungen zu gewinnen und dies im Rahmen von Vorträgen zu präsentieren. Im Seminar zur Vorbereitung der Schulpraxis sollen Unterrichtsmedien erstellt und präsentiert werden. Im Rahmen des nachbereitenden Seminars der Schulpraxis sollen die Erfahrungen aus der Schulpraxis zusammengefasst und diskutiert werden.

(3) Bei Leistungsnachweis durch Modulprüfung dienen die unter Modulstruktur angeführten Lehrveranstaltungen der Vorbereitung auf diese Prüfung.

§ 5 Lehrveranstaltungen im Rahmen des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung mit Teilnahmebeschränkungen

(1) Für die genannten Lehrveranstaltungen gelten folgende generelle Teilnahmebeschränkungen:

Übung: 25 Teilnehmer/innen
Seminar: 25 Teilnehmer/innen

Im Bedarfsfall kann die Teilungsziffer um bis zu einem Drittel überschritten werden (siehe Abs 3).

(2) Wenn bei Lehrveranstaltungen mit beschränkter Teilnehmerinnen- und Teilnehmerzahl die Zahl der Anmeldungen die Zahl der vorhandenen Plätze übersteigt, erfolgt die Aufnahme nach dem vom studienrechtlich zuständigen Organ festgelegten Anmeldeverfahren. Das Verfahren ist vom studienrechtlich zuständigen Organ im Mitteilungsblatt der Universität Wien rechtzeitig kundzumachen.

(3) Die Lehrveranstaltungsleiterinnen und Lehrveranstaltungsleiter sind berechtigt, im Einvernehmen mit dem studienrechtlich zuständigen Organ für bestimmte Lehrveranstaltungen Ausnahmen zuzulassen. Auch das studienrechtlich zuständige Organ kann nach Anhörung der Lehrenden Ausnahmen vorsehen.

§ 6 Inkrafttreten

In Verbindung mit dem Allgemeinen Curriculum für das Bachelorstudium zur Erlangung eines Lehramts im Bereich der Sekundarstufe (Allgemeinbildung) tritt das vorliegende Teilcurriculum für das Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung mit 1. Oktober 2014 in Kraft.

Im Namen des Senats:
 Der Vorsitzende der Curricularkommission
 Newerkla

Anhang 1 – Empfohlener Pfad

Empfohlener Pfad durch das Studium des Unterrichtsfaches Haushaltsökonomie und Ernährung:

Semester	Modul	Lehrveranstaltung	ECTS	Summe ECTS
1.	UF HE 01 StEOP-Modul UF	VO Ernährung als Wissenschaft	1	
		VO Ernährungslehre: Angewandt und multidisziplinär	5	
	UF HE 02 Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Grundlagen der Chemie	4	
	UF HE 03 Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Konsumentenpolitik und Konsumentenschutz	3	
				13
2.	UF HE 02 Naturwissenschaftliche Grundlagen für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Grundlagen der Humanphysiologie	4	
		VO Einführung in die Biochemie und den Metabolismus	3	
	UF HE 03 Haushalts- und Wirtschaftslehre für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Wirtschaftslehre und Arbeitsorganisation des Haushalts	3	
		VO Lebensmittelrecht	3	
		SE Humanökologie – Mensch und Biosphäre	2	
				15
3.	UF HE 04 Humanernährung	VO Ernährungslehre: Energiestoffwechsel, Makronährstoffe	5	
		VO Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik	5	
				10
4.	UF HE 04 Humanernährung	VO Ernährungslehre: Mikronährstoffe	5	
	UF HE 07 Einführung in die Unterrichtsgestaltung	SE Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung	3	
	UF HE 08 Methodenkompetenz für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Methodik der Unterrichtslehre	3	

				11
5.	UF HE 05 Lebensmittelwissenschaften für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	VO Einführung in die Lebensmittelchemie	4	
		VO Einführung in die Lebensmitteltechnologie	3	
	UF HE 07 Einführung in die Unterrichtsgestaltung	UE Übungen zur Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung	3	
	UF HE 08 Methodenkompetenz für Lehramt Haushaltsökonomie und Ernährung	UE Übungen zur Unterrichtsgestaltung	2	
				12
6.	UF HE 06 Nahrungsmittelproduktion	VO Warenkunde I	5	
	UF HE 09 Fachpraktische Kompetenzvermittlung	UE Ernährungslehre- Schulversuche	2	
		UE Projekte im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung	3	
	UF HE 11 Fachbezogenes Schulpraktikum	Schulpraxis	2	
		SE Vorbereitung auf die schulpraktischen Studien	3	
		SE Reflexion der schulpraktischen Studien	2	
				17
7.	UF HE 06 Nahrungsmittelproduktion	VO Warenkunde II	5	
	UF HE 09 Fachpraktische Kompetenzvermittlung	UE Fachdidaktik der Lebensmittelverarbeitung	2	
		UE Übungen zur Nahrungszubereitung	2	
	UF HE 10 Wahlbereich	LVen aus dem Wahlbereich	0-10	
				9-19
8.	UF HE 12 Bachelormodul-Wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren	VO Wissenschaftliches Arbeiten	3	
		SE Wissenschaftliches Schreiben - Bachelorarbeit	7	
				10
				97-107

Anhang 2 – Individuelle Vertiefung – Wahlbereich:

Lehrveranstaltungen aus den Curricula BA EW, MA EW, vertiefende Lehrveranstaltungen aus der Fachdidaktik EW, sowie Lehrveranstaltungen aus den fachnahen wissenschaftlichen Disziplinen Biologie, Chemie, Erdwissenschaften, Physik, Mathematik, Informatik, Sport und deren vertiefenden Didaktiken, sowie Wirtschaft und Pharmazie nach Maßgabe verfügbarer Plätze im Umfang von insgesamt 10 ECTS-Punkten, aus welchem 0-10 ECTS gewählt werden können. Empfehlungen zu Wahlbereichen und Wahlfächern zur Ergänzung des Curriculums im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung werden auf der Homepage des Departments für Ernährungswissenschaften und des SSC Lebenswissenschaften regelmäßig bekannt gemacht.