

Lehramt: STUDIENFACH Ernährung und Haushalt

Das Curriculum in Kürze

Dauer: 8 Semester

Akademischer Grad: BA Ed.

Abschluss: Bachelorarbeit in Ernährung und Haushalt

Zulassungsvoraussetzungen:

Matura oder gleichwertiger Schul- bzw. Ausbildungsabschluss

Ablauf der Zulassung:

Modul A: Anmeldung online (<https://cm.sbg.ac.at>) und Durchführung des Online-Self-Assessment (CCT)

Weitere Infos: <https://cm.sbg.ac.at>

Qualifikationsprofil

Dieses Unterrichtsfach findet sich in mehreren Schultypen der Sekundarstufe, mit unterschiedlicher Bezeichnung, in schultypenspezifischen Schwerpunkten und unterschiedlichen Niveaustufen wieder:

- Allgemeinbildende Pflichtschulen
- Polytechnische Schulen
- Allgemeinbildende Höhere Schulen

Den Studierenden steht ein zweigleisiges Studium bevor, das am Ende das grundlegende Fachwissen und nötige Knowhow zur entsprechenden Unterrichtsgestaltung liefert.

Studieninhalte

Was lerne ich in Ernährung und Haushalt?

Nach dem Studium kannst du ohne Probleme eine fachgerechte Anleitung zu gesundem Ernähren und einer nachhaltigen Lebensgestaltung im Haushalt geben. Darüber hinaus werden dir grundlegende Kenntnisse zur Kultur und Technik der Nahrungszubereitung nähergebracht und durch die didaktische Ausbildung, Methoden, Lehrmuster usw. erwirbst du wichtige Kompetenzen für den späteren Lehrberuf.



Studienablauf

Lehrveranstaltungen

SSt. ECTS Empfohlenes Semester

Modul 1: Basismodul Ernährung und Haushalt				
VO	Einführung Studienbereich Ernährung einschl. Fachdidaktik (STEOP)	2	3	1
VO	Einführung Studienbereich Haushalt einschl. Fachdidaktik	2	4	2
Modul 2: Ernährung des Menschen				
VO	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung der Menschen	2	4	1
VU	Humanernährung 1	3	4	1
VU	Humanernährung 2	3	4	2
VO	Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung der Menschen	1	2	2
Modul 3: Arbeits- und Betriebsmanagement				
PS	Grundlagen der Arbeitswissenschaften	2	2	3
PS	Wissenschaftlich Schreiben und Präsentieren	2	2	3
PS	Fachdidaktik Arbeitsorganisation für den fachpraktischen Unterricht	2	3	3
PS	Fachdidaktik Konzeptionen für den Fachunterricht	2	3	4
Modul 4: Die Nahrung des Menschen				
VO	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	2	3	3
PS	Warenkunde 1: pflanzliche Lebensmittel und Würzmittel	2	3	3
PS	Warenkunde 2: Tierische Lebensmittel und Gewürze	2	3	4
UE	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 1	2	2	3
UE	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 2	4	4	4
Modul 5: Haushalt und Gesellschaft				
VU	Grundlagen der Humanökologie	2	3	5
PS	Haushalt und Nachhaltigkeit	2	4	5
PS	Fachdidaktik PPS II (Teil der PPS)	2	3	5
Modul 6: Haushalt und Konsum				
VO	Grundlagen der Soziökonomie des Haushalts	2	2	6
PS	Verbraucherbildung	2	2	6
PS	Fachdidaktik Verbraucherbildung in Schulen	2	3	6
Modul 7: Ernährung und Gesundheit				
VO	Ernährungsmedizinische Grundlagen	2	3	6
UE	Fachpraktische Übungen Diätetik	2	2	6
PS	Alternative Ernährungslehren	2	3	6
Modul 8: Berufsorientierung				
UE	Inklusive Arbeitswelten oder Berufsgrundbildung	2	4	7
PS	Fachdidaktik PPS III (Teil der PPS)	2	3	7
Modul 9: Lebensgestaltung und Gesundheit				
PS	Grundfragen zur Welternährungslage	2	2	8
VU	Grundlagen der Gesundheitswissenschaften	2	2	8
PS	Fachdidaktik Gesundheitsförderung in Schulen	2	3	8
Modul 10: Lernen in Lernfeldern (zwei der folgenden LV'en sind zu absolvieren)				
PS	Ernährung und Haushalt im naturwissenschaftlichen Lernfeld	3	4	8
PS	Ernährung und Haushalt im geistes- und sozialwissenschaftlichen Lernfeld	3	4	8
PS	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung 3	3	4	8
Bachelorarbeit			3	7

Empfohlener Studienablauf Bildungswissenschaftliche und pädagogisch-praktische Ausbildung

SSt. ECTS. empf.
Semester

Modul 1: Beruf Lehrer/in (Grundlagen des Lehrberufs)				
VU	Einführung in erziehungswissenschaftliches Denken (STEOP)	1,5	2	1
UV	Theorien, Konzepte und Kategorien der Bildungswissenschaften, inkl Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten	1,5	2	1
UV	Entwicklung und Lernen im Kindes- und Jugendalter mit besonderer Berücksichtigung der geschlechts-spezifischen Sozialisation	2	2	1
Modul 2: Grundlagen des Lehrberufs 2: Beruf Lehrer/in und Unterricht				
VU	Pädagogische Psychologie für Schule und Unterricht	2	2	2
UE	Unterricht beobachten, planen und gestalten (Teil der PPS)	2	3	2
UE	Praktikum Lehrer/innenrolle erkunden - Unterricht beobachten (Teil der PPS)	2	3	2
PR	Einführungspraktikum A (Teil der PPS)	1	1	2
PR	Einführungspraktikum B (Teil der PPS)	1	1	2
Modul 3: Bildung, Schule und Gesellschaft				
PS	Schule und Gesellschaft	2	2	4
PS	Diversität und Inklusion: Vielfalt (in) der Schule	2	3	4
PS	Sozialwissenschaftliche Forschung - Methoden und Analyseverfahren	2	2	4
Modul 4: Fachkundig unterrichten, individualisieren und differenzieren				
PS	Lehr-/Lernarrangements planen, gestalten und evaluieren (Teil der PPS)	2	3	5
PS	Weiterentwicklung der Professionskompetenz (Teil der PPS)	2	3	5
PR	Praktikum A (Teil der PPS)	2	2	5
PR	Praktikum B (Teil der PPS)	2	2	5
Modul 5: Unterricht adaptiv gestalten, Diagnose und Selbstevaluation				
PS	Umgang mit Heterogenität: Individualisierung, Diagnose, Förderung, Lernprozessbegleitung (Teil der PPS)	1	1,5	7
UE	Unterricht reflektieren und weiterentwickeln (Teil der PPS)	1	1,5	7
PR	Vertiefungspraktikum A (Teil der PPS)	2	2	7
PR	Vertiefungspraktikum B (Teil der PPS)	2	2	7
Summe		33	40	

Bachelor LEHRAMT

STUDIENFACH Ernährung und Haushalt (Curriculum 2017)

Studienberatung

StV Lehtamt
 Telefon: +43/(0)662/8044-6045
 E-Mail: stv.lehtamt@lehtamt-salzburg.at
 Web: www.lehtamt-salzburg.at

Fotos: www.istockphoto.com

Stand: Juli 2017

