Lehrgang

zum/zur vegan und vegetarisch geschulten Koch/Köchin an Schulen

(5 ECTS)

Fortbildungslehrgang mit weniger als 30 ECTS-Credits

Verordnung der Hochschulkommission auf Grund des § 42 Abs. 6 des Bundesgesetzes über die Organisation der Pädagogischen Hochschulen und ihrer Studien (Hochschulgesetz 2005 i.d.g.F)

Version: 1.0

Erstellungsdatum: April 2016

Prof. Gertrude GRABNER, MA

Institutsleiterin

E-Mail: gertrude.grabner@phwien.ac.at

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort.....	3
2	Kompetenzkatalog	4
3	Zulassungsvoraussetzungen	7
4	Angaben der inhaltlichen Kategorien gem. Beilage 1	8
5	Angaben der Zielgruppen gem. Beilage 2	8
6	Beschreibungen der Einheiten.....	9
7	Prüfungsordnung	12
8	Lehrgangsabschluss	12
9	Allgemeine Angaben zum Lehrgang.....	13
	9.1 Umfang und Dauer des Lehrgangs.....	13
	9.2 Beabsichtigter Beginnzeitpunkt des Lehrgangs.....	13
	9.3 Ansprechpersonen.....	13
10	Anhang	14

1 Vorwort

Die pflanzenbetonte Küche erlebt zurzeit ein beispielloses Wachstum. Gesunde, nachhaltige und fleischreduzierte Gerichte liegen stark im Trend. Schüler und Schülerinnen erhalten jedoch eine unzureichende Ausbildung in Bezug auf Kompetenzen im pflanzenbasierten Kochen. Um dem wachsenden Bedürfnis nach einer zeitgemäßen, kreativen und pflanzlichen Küche entgegenzukommen, wurde Vegucation ins Leben gerufen.

Die EU förderte das multinationale Projekt Vegucation, das von Nicht-Regierungs-Organisationen und Schulen in Österreich, Deutschland, den Niederlanden und Belgien, koordiniert wird, mit ca. 500.000€ im Rahmen des Leonardo DaVinci Programms für lebenslanges Lernen.

Das Zertifikat „Vegan-vegetarische Fachkraft“ für Schüler/innen und die dazugehörige Ausbildung der Lehrenden wurde von Vegucation konzipiert. Mit dem vorliegenden Lehrplan stellt Vegucation in Zusammenarbeit mit den pädagogischen Hochschulen ein professionelles Fortbildungsangebot für Lehrer/innen zur Verfügung.

2 Kompetenzkatalog

Bildungsziele

Ausgehend von der fachpraktischen Ausbildung, sowie von den in der Praxis erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen jene speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden, die einen qualitätvollen Unterricht im Bereich des veganen und vegetarischen Kochens an Schulen ermöglichen.

Der Lehrgang zum/zur vegan und vegetarisch geschulten Koch/Köchin an Schulen stellt eine Erweiterung und Vertiefung der Kompetenzen des regulären praktischen Unterrichts im Bereich Küche dar. Absolvent/innen sind in der Lage spezielle Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten in diesem Bereich zu vermitteln.

Die Lehrgangsteilnehmer/innen sollen Kompetenzen erlangen, um Schüler/innen Wissen in folgenden Bereichen zu vermitteln:

- Die Ideen und Trends der pflanzlichen Küche kennen, verstehen und analysieren.
- Zubereitung von kreativen, geschmackvollen, ausgewogenen, pflanzlichen Gerichten mit dem Fokus auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ethik.

Außerdem sollen die Lehrer/innen in der Lage sein, ihre Kenntnisse und Fähigkeiten weiter zu entwickeln, um sie in verschiedenen Arbeitsumgebungen umsetzen zu können.

Der Lehrgang soll weiters die berufliche Motivation der Lehrgangsteilnehmer/innen erhöhen und den Erfahrungsaustausch zwischen Schule und Wirtschaft sowie zwischen den Kolleg/innen fördern und zur fächerübergreifenden Zusammenarbeit anregen.

Die Lehrgangsteilnehmer/innen sollen die Notwendigkeit zur permanenten Weiterbildung erkennen und die Bereitschaft dazu aufbringen sowie das erworbene Wissen an die Schüler/innen weitervermitteln können.

Durch die erfolgreiche Absolvierung des Lehrganges und der abschließenden Prüfung wird die erforderliche Zusatzqualifikation für den Lehrgang zum/zur vegan und vegetarisch geschulten Koch/Köchin an Schulen.

Didaktische Grundsätze

Der Lehrgang setzt sich aus Sozial- und Individualphasen zusammen. Die Individualphasen dienen grundsätzlich der selbstständigen Erarbeitung und Vertiefung des Bildungsinhaltes. In hierfür geeigneten Fällen kann die Individualphase auch zur Vorbereitung der Sozialphase dienen (z.B. für praktische Übungen).

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist die Anwendbarkeit in der Praxis und im Unterricht. Außerdem soll die Bereitschaft der Lehrgangsteilnehmer/innen gefördert werden, mit der

Wirtschaft zusammenzuarbeiten. Darüber hinaus sollen die Lehrgangsteilnehmer/innen die Fähigkeit zur unmittelbaren Verbesserung des eigenen Lehrverhaltes entwickeln und die fachlichen Qualifikationen den Kolleginnen und Kollegen zur Verfügung stellen.

Zu den Anforderungen gehört auch das selbstständige Einarbeiten in die Fachliteratur.

Die Lehrgangsteilnehmer/innen sollen eigenständig Unterrichtsmodelle entwickeln und Aufgabenstellungen aus verschiedenen Unterrichtsbereichen erarbeiten.

Bei der Auswahl der Stoffgebiete ist möglichst nach exemplarischen Grundsätzen vorzugehen, wobei einerseits auf die selbständige Mitarbeit, andererseits auf die Formen des sozialen Lernens und der praktikablen Umsetzbarkeit besonderer Wert zu legen ist.

Die Erarbeitung kognitiver Inhalte soll sich auf die Zusammenfassung des Gelernten, Strukturierung und Ergänzung der Erfahrungen beschränken.

Die Lehrgangsteilnehmer/innen sollen möglichst frühzeitig in die Prozessgestaltung und -steuerung so eingebunden werden, dass sie rasch eigene Erfahrungen sammeln und einbringen können.

Wesentliches Prinzip ist die Umsetzbarkeit der Bildungsinhalte in die Praxis. An vorhandene Kenntnisse soll nach Möglichkeit angeknüpft werden und diese zur Steigerung des Unterrichtsertrages eingesetzt werden. Die Praxisrelevanz ist außerdem durch praktische Beispiele sicherzustellen.

In jeder Teilveranstaltung ist die didaktische Aufbereitung der behandelten Bildungsinhalte im Hinblick auf die Arbeit mit den Schüler/innen zu berücksichtigen.

Verpflichtend vorgesehene Lehrveranstaltungen, Dauer und Gliederung des Lehrganges

Ausbildung in vier Einheiten

	<i>Präsenz in UE á 45 Minuten</i>	<i>Selbst- studium in Stunden á 60 Minuten</i>	<i>Gesamt Stunden á 60 Minuten</i>	<i>ECTS</i>
GRUNDAUSBILDUNG 30 UE Basisausbildung Theoretischer Hintergrund, Basisprodukte sowie praktische Anwendung und Spezialisierung	30	27,5	50	2
Abschlussprüfung mündlich und praktisch	5	21,25	25	1
Vertiefungsmodul Auseinandersetzung mit gewähltem Themengebiet: - Literaturrecherche - Reflexionsportfolio inkl. Entwurf v. didaktischem Material	0	50	15	2
Gesamt	35	98,75	90	5

Der Lehrgang dauert ein Semester und wird mit einer Prüfung (nach erfolgreicher Absolvierung (Sozial-und Individualphase)) abgeschlossen, die folgende Bereiche umfasst:

- schriftliche Arbeit inkl. Unterrichtsentwurf
- mündliche und praktische Abschlussprüfung

Zwei Prüfer/innen für die mündliche und praktische Prüfung sind für die Prüfungskommission vorgesehen zu je 5 UE á 5 lit b.

3 Zulassungsvoraussetzungen

Ergänzend zu den Bestimmungen des § 42 Abs. 6 HG 2005 werden folgende Zulassungsvoraussetzungen festgelegt:

Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme in den Lehrgang ist der Nachweis eines einschlägigen Lehramtes für den Ernährungswirtschaftlichen und Haushaltsökonomischen Fachunterricht oder ein Diplomstudium für Ernährungswirtschaft und Haushaltsökonomie oder ein Bachelorstudium für Ernährungspädagogik und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit.

Lehrer/innen der ernährungswissenschaftlichen bzw. des haushaltsökonomischen Fachunterrichts der Tourismusschulen sowie der einschlägigen Berufsschulen erfüllen ebenso die Aufnahmevoraussetzungen für den Lehrgang.

Die schriftliche Anmeldung für den Lehrgang erfolgt im Dienstweg. Die Zuweisung in den Lehrgang erfolgt nach Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen durch den zuständigen Institutsleiter / der zuständigen Institutsleiterin der Pädagogischen Hochschule Wien. Die Reihung und Aufnahme gilt vorbehaltlich der Zustimmung der Dienstbehörde.

4 Angaben der inhaltlichen Kategorien gem. Beilage 1

1, 4, 27, 28

5 Angaben der Zielgruppen gem. Beilage 2

30, 32, 33, 35

6 Beschreibungen der Einheiten

Theoretischer Hintergrund und Fachkunde

Kompetenzen

Die erfolgreichen Absolvent/innen des Lehrgangs

- können den Begriff „vegan“ und seine Bedeutung erklären.
- können zwischen verschiedenen vegetarischen und omnivoren Ernährungsweisen differenzieren und sie erklären, und die spezifischen Anforderungen der verschiedenen Ernährungsweisen beschreiben.
- kennen die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Möglichkeiten der Zertifizierung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln und können diese diskutieren.
- verstehen die ernährungsphysiologische Bedeutung von verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln.
- können die wichtigsten ethischen, ökologischen und gesundheitsrelevanten Argumente für eine Ernährung ohne Tierprodukte diskutieren.
- verstehen ernährungswissenschaftliche Hintergründe.
- wissen über Aspekte der Nachhaltigkeit in Bezug auf verschiedene Ernährungsweisen Bescheid.
- kennen Problematiken im Verbraucherschutz, bei Gütesiegeln und verwandten Themen (Kennzeichnungsmängel, Stoffe im Produktionsprozess,...)
- sind in der Lage, problematische versteckte Zutaten in Gerichten (für verschiedene Ernährungsweisen oder Intoleranzen) zu identifizieren.
- können die Entwicklung des Trends und die Größe der Zielgruppen erklären.

Bildungsinhalte

- Definitionen verschiedener Ernährungsformen
- Beweggründe für verschiedene Ernährungsformen
- Pflanzliche Ernährung und Gesundheit (Ernährungswissenschaft)
- Lebensmittelproduktion und Nachhaltigkeit
- Verbraucherschutz, LM-Kennzeichnung, LM-Recht, Gütesiegel

Basisprodukte und grundlegende Zubereitung

Kompetenzen

Die erfolgreichen Absolvent/innen des Lehrgangs

- können relevante Fleischalternativen, Milchalternativen und Eialternativen erläutern.
- sind in der Lage, diese Alternativen anzuwenden, zuzubereiten und ernährungsphysiologisch sowie geschmacklich zu beurteilen.
- können die wesentlichen Informations- und Bezugsquellen, eigene Herstellungsmöglichkeiten und Kosten der pflanzlichen Alternativen zu Fleisch und anderen tierischen Produkten nennen.

Bildungsinhalte

- Fleischalternativen, Milchalternativen, Eialternativen
- Informations- und Bezugsquellen, Kosten dieser Alternativen

Praktische Anwendung und Spezialisierung

Kompetenzen

Die erfolgreichen Absolvent/innen des Lehrgangs

- können Anwendungsgebiete, Geschmack und Zubereitung der wichtigsten Aromastoffe erklären und dementsprechend anwenden.
- können die Geschmacksrichtung Umami in Gerichten umsetzen.
- können verschiedene Bindern nach ihren Charakteristika, ihrer Struktur und ihrem Mundgefühl richtig anwenden.
- können tierische Zutaten in Backwaren und in Desserts durch pflanzliche ersetzen und dabei das angemessene Ersatzprodukt abhängig von der Funktion, der Art der Ernährung und dem Geschmack auswählen.
- können Zubereitungstechniken und Zutaten von verschiedenen Küchen der Welt und deren vegan-vegetarische Gerichte anwenden.
- können die traditionell österreichische Küche veganisieren.
- sind in der Lage, existierende Speisen für die vegane und vegetarische Zielgruppe zu adaptieren.

Bildungsinhalte

- Aromastoffe, im Speziellen Umami
- Bindemittel
- Klassische Desserts, Eiscremen und Sorbets, Mousse, Trockengebäck, Kuchen, Torten und Teige
- Küchen der Welt
- Traditionell österreichischen Küche für alle Mahlzeiten des Tages
- Trend- und Zielgruppenanalyse
- Best-Practice-Beispiele
- Adaptierung von bestehenden Gerichten und Kreieren von eigenen Gerichten

7 Prüfungsordnung

Allgemeiner Teil lt. Mitteilungsblatt

Es gilt die Prüfungsordnung für Lehrgänge der Pädagogischen Hochschule (PH) Wien, veröffentlicht im Mitteilungsblatt der PH Wien.

8 Lehrgangsabschluss

Der Lehrgangsabschluss erfolgt mit einem Zeugnis der Pädagogischen Hochschule Wien.

Jene Lehrgangsteilnehmer/innen, die die abschließenden Prüfungen nicht absolvieren, erhalten eine Teilnahmebestätigung.

9 Allgemeine Angaben zum Lehrgang

Datum der Zuteilung der ECTS- Credits durch die Studienkommission

9.1 Umfang und Dauer des Lehrgangs

Der Lehrgang „Vegan-vegetarische Fachkraft an Schulen“ umfasst verpflichtend zu inskribierende Lehrveranstaltungen im Ausmaß von 35 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten (inkl. 5 UE Abschlussprüfung) sowie ein Selbststudium im Ausmaß von 98,75 Stunden.

Der Lehrgang wird innerhalb eines Semesters absolviert.

9.2 Beabsichtigter Beginnzeitpunkt des Lehrgangs

Wintersemester 2016/17

9.3 Ansprechpersonen

Institutsleiterin

Prof. Gertrude GRABNER, MA

E-Mail: gertrude.grabner@phwien.ac.at

Stephanie Brunner, BEd, Pädagogische Hochschule Wien

Themenkoordination Ernährung (IBB) - Institut für Berufsbildung

E-Mail: stephanie.brunner@phwien.ac.at

In Kooperation mit der VGÖ - Vegane Gesellschaft Österreich:

Projektleitung Vegucation

Lisa Klein, BA Bakk

E-Mail: austria@vegucation.eu

10 Anhang

Beilage 1

Beilage 2

Handreichung

Handreichung Zertifikatsprüfung

Formulare

Aufteilung auf die Studienfachbereiche

Fachwissenschaften	3 EC
Fachdidaktik	2 EC

Gesamtsummen der im Lehrgang anfallenden „betreuten Studienanteile“ und „Selbststudienanteile“

Betreute Studienanteile á 45 min	Unbetreutes Selbststudium á 60 min
35	98,75