

# Basismodul „Vegan geschulte:r Köchin:Koch an Schulen“ (5 ECTS) CURRICULUM

ausgearbeitet von

FI RgR Mag. Irmgard Dachtler-Freiler

FV Dipl.-Päd. Helmut Deutsch

Lisa Klein, BA Bakk MSc

Siegfried Kröpfl

Dr.<sup>in</sup> Olivia Ladinig

## Clearingstelle

Lisa Klein, BA Bakk MSc

Mag.<sup>a</sup> Tamara Bartsch, BA



## Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort .....	3
2. Kompetenzkatalog.....	4
2.1. Allgemeine Bildungsziele .....	4
2.2. Allgemeine didaktische Grundsätze.....	4
2.3. Lehrinhalte.....	6
3. Zulassungsvoraussetzungen .....	7
4. Angaben der inhaltlichen Kategorien gem. Beilage 1.....	7
5. Angaben der Zielgruppen gem. Beilage 2 .....	7
6. Beschreibung der Einheiten .....	8
6.1. Theoretischer Hintergrund und Fachkunde .....	8
6.2. Basisprodukte und grundlegende Zubereitung.....	9
6.3. Praktische Anwendung und Spezialisierung .....	9
7. Prüfungsordnung.....	11
8. Abschluss des Basismoduls .....	11
9. Allgemeine Angaben zum Lehrgang.....	11
10. Umfang und Dauer des Lehrgangs .....	11
11. Ansprechpersonen.....	11
Anhang.....	12

## 1. Vorwort

Die pflanzliche Küche erlebt zurzeit ein beispielloses Wachstum. Gesunde, nachhaltige und fleischreduzierte Gerichte liegen nicht nur stark im Trend, sondern spiegeln auch das steigende Bewusstsein für das Zusammenspiel von Ernährung, Umwelt und Gesundheit in der Gesellschaft wider. Parallel zu diesen Entwicklungen haben Schüler:innen und Lehrkräfte an Schulen mit gastronomischem Schwerpunkt bisher jedoch nur eine unzureichende Ausbildung in Bezug auf das pflanzenbasierte Kochen erhalten. Um der wachsenden Nachfrage nach einer zeitgemäßen, kreativen und pflanzlichen Küche nachzukommen, wurde Vegucation 2012 ins Leben gerufen.

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

Das Zertifikat „Vegan-vegetarische Fachkraft“ für Schüler:innen und die dazugehörige Weiterbildung „Vegan geschulte:r Köchin:Koch“ für Lehrende wurden im Rahmen des Projekts konzipiert. Mit dem vorliegenden Lehrplan stellt Vegucation eine zeitgemäße, qualitativ hochwertige Weiterbildung für Lehrkräfte mit Interesse an vegan-vegetarischer Küche zur Verfügung. Diese wird in Kooperation mit den Pädagogischen Hochschulen Österreichs angeboten.

## 2. Kompetenzkatalog

### 2.1. Allgemeine 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.

Das Basismodul der Weiterbildung zur:zum vegan geschulten Köchin:Koch an Schulen stellt eine Erweiterung und Vertiefung der Kompetenzen für den regulären praktischen Unterricht 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 in den folgenden Bereichen Wissen 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 weiterzuentwickeln, um sie in verschiedenen Arbeitsumgebungen umsetzen zu können. Die Weiterbildung 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. Mit der erfolgreichen Absolvierung des Lehrgangs wird eine Teilnahmebestätigung ausgestellt, die die Lehrkräfte dazu befähigt, Schüler:innen zur Erlangung des Zertifikats „Vegan-vegetarische Fachkraft“ an Vegucation-Partnerschulen zu unterrichten.

### 2.2. Allgemeine didaktische Grundsätze

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

Das 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 sie die Fähigkeit zur unmittelbaren Verbesserung des eigenen Lehrverhaltens entwickeln und den Kolleg:innen fachliche Qualifikationen 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 selbstständige 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, die Strukturierung und die Ergänzung der Erfahrungen beschränken.

Die Lehrgangsteilnehmer:innen sollen möglichst frühzeitig in die Prozessgestaltung und -steuerung eingebunden werden, sodass sie rasch eigene Erfahrungen sammeln und einbringen können. Das wesentliche Prinzip ist die Umsetzbarkeit der Bildungsinhalte in die Praxis. An vorhandene Kenntnisse soll nach Möglichkeit angeknüpft werden und diese sollen zur Steigerung des Unterrichtsertrags 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.

### 2.3. Lehrinhalte

Verpflichtend vorgesehene Lehrveranstaltungen, Dauer und Gliederung des Basismoduls:

Lehrinhalte des Basismoduls		Präsenz in UE à 45 Minuten	Selbststudium in Stunden à 60 Minuten	Gesamt- stunden à 60 Minuten	ECTS
1.	<b>Basisausbildung</b> Theoretischer Hintergrund, Basisprodukte sowie praktische Anwendung und Spezialisierung	30	27,5	50	2
2.	<b>Abschlussprüfung</b> mündlich und praktisch	5	21,25	25	1
3.	<b>Vertiefungsmodul</b> Auseinandersetzung mit gewähltem Themengebiet: - Literaturrecherche - Reflexionsportfolio inkl. Entwurf von didaktischem Material	0	50	15	2
<b>Gesamt</b>		<b>35</b>	<b>98,75</b>	<b>90</b>	<b>5</b>

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

- schriftliche Arbeit inkl. Unterrichtsentwurf
- mündliche und praktische Abschlussprüfung

Zwei Prüfer:innen sind zu je 5 UE à 5 lit b. als Prüfungskommission für die mündliche und praktische Prüfung vorgesehen.

### 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 Lehramts 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 ist im Dienstweg vorgesehen. Die Zuweisung zum Lehrgang erfolgt nach der Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen durch den:die zuständige:n Institutsleiter:in der Pädagogischen Hochschule Wien. Die Reihung und Aufnahme gelten 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. Beschreibung der Einheiten

### 6.1. 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
- Verbraucher:innenschutz, Lebensmittel-Kennzeichnung, Lebensmittel-Recht, Gütesiegel



## 6.2. Basisprodukte und grundlegende Zubereitung

### Kompetenzen

Die erfolgreichen Absolvent:innen des Lehrgangs ...

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

### Bildungsinhalte

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

## 6.3. 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 Bindemittel nach ihren Charakteristika, ihrer Struktur und ihrem Mundgefühl richtig anwenden.
- können tierische Zutaten in Backwaren und 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 für verschiedene Küchen der Welt und deren vegan-vegetarische Gerichte anwenden.
- können die traditionelle 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
- Traditionelle österreichischen Küche für alle Mahlzeiten des Tages
- Trend- und Zielgruppenanalyse
- Best-Practice-Beispiele
- Adaptierung von bestehenden und Kreation 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. Abschluss des Basismoduls

Der Lehrgangsabschluss erfolgt mit einem Diplom, ausgestellt von der Veganen Gesellschaft Österreich in Kooperation mit den Pädagogischen Hochschulen Österreich.

## 9. Allgemeine Angaben zum Lehrgang

Datum der Zuteilung der ECTS- Credits durch die Studienkommission

## 10. 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.

## 11. Ansprechpersonen

Projektleitung Vegucation  
Lisa Klein, BA Bakk MSc  
E-Mail: austria@vegucation.eu

Projektassistenz Vegucation  
Mag.<sup>a</sup> Tamara Bartsch, BA  
E-Mail: austria@vegucation.eu

## Anhang

### Aufteilung auf die Studienfachbereiche

Fachwissenschaften	3 EC
Fachdidaktik	2 EC

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

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