

Zertifikat

„Vegan-vegetarische Fachkraft“

CURRICULUM

ausgearbeitet von

Dr.ⁱⁿ Olivia Ladinig

Siegfried Kröpfl

Lisa Klein, BA Bakk MSc

FI RgR Mag. Irmgard Dachtler-Freiler

FV Dipl.-Päd. Helmut Deutsch

Clearingstelle

Lisa Klein, BA Bakk MSc

Mag.^a Tamara Bartsch, BA



 **Bundesministerium**
Bildung, Wissenschaft
und Forschung



Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	3
2. Lehrplan.....	4
2.1. Allgemeine Bildungsziele	4
2.2. Allgemeine didaktische Grundsätze	4
2.3. Lehrinhalte	6
3. Bildungsziele und Kompetenzen.....	7
3.1. Theoretischer Hintergrund und Fachkunde	7
3.2. Basisprodukte und grundlegende Zubereitung	8
3.3. Praktische Anwendung und Spezialisierung	9
4. Prüfungsordnung	10
5. Abschluss der Zusatzausbildung	11
6. Umfang und Dauer der Zusatzqualifikation.....	11
7. Zulassungsvoraussetzung	11
8. Ansprechpersonen	11

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 bisher jedoch nur eine unzureichende Ausbildung in Bezug auf das pflanzenbasierte Kochen erhalten. Um dem wachsenden Bedürfnis nach einer zeitgemäßen, kreativen und pflanzlichen Küche nachzukommen, wurde Vegucation ins Leben gerufen.

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

Das Zertifikat „Vegan-vegetarische Fachkraft“ für Schüler:innen und der dazugehörige Weiterbildung „Vegan geschulte:r Köchin:Koch“ für Lehrende wurde im Rahmen des Projekts Vegucation 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. Lehrplan

2.1. Allgemeine Bildungsziele

Die Zusatzqualifizierung „Ausbildung zur vegan-vegetarischen Fachkraft“ ist als Erweiterung und Vertiefung der schulischen ernährungswissenschaftlichen, gastronomischen und haushaltsökonomischen Ausbildung im Rahmen höherer Bildungsstätten (z. B. HLW, HLT, FS, AUL) gedacht. Ausgehend von der fachpraktischen Ausbildung in den einschlägigen Unterrichtsgegenständen sollen spezielle Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten zur pflanzlichen Küche vermittelt werden.

Die teilnehmenden Schüler:innen ...

- können die Ideen und Trends der pflanzlichen Küche benennen, verstehen und analysieren.
- können pflanzliche Ernährung aus ernährungswissenschaftlicher, gastronomischer, ethischer, gesellschaftlicher, individueller und medialer Perspektive betrachten, verstehen und erläutern.
- können kreative, geschmackvolle und ausgewogene pflanzliche Gerichte mit dem Fokus auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ethik zubereiten.
- können Marketing und Kommunikation bezüglich pflanzlicher Speisen und Menüs betriebs- und zielgruppenadäquat realisieren.

Der Unterricht soll dazu beitragen, die Kenntnisse und Fähigkeiten in Bezug auf die pflanzliche Küche umfangreich auszubilden, sodass sie in verschiedenen Arbeitsumgebungen situationsadäquat eingesetzt werden können.

2.2. Allgemeine didaktische Grundsätze

Der vorliegende Lehrplan versteht sich als aktuelles, modernes und praxisnahes Curriculum mit dem Ziel der Vermittlung von theoretischem Wissen über die pflanzliche Küche sowie deren praktischen Zubereitung.

Das Curriculum wurde aufgrund von Veränderungen und Neuerungen in der heutigen Zeit in Bezug auf Ernährung sowie Gesundheits- und Umweltbewusstheit geschaffen und soll dazu beitragen, diese Aspekte auch zukünftig aktiv mitzugestalten und weiterzuentwickeln.

Der Lehrplan behandelt gemäß dem exemplarischen Lernen zeit- und lebensnahe Themen der Gesamtgesellschaft und somit auch der Schüler:innen nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft und der gastronomischen Praxis.

Das Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist die Relevanz für die berufliche Praxis der Teilnehmenden, d. h. die

praktische Umsetzbarkeit im Unterricht von Schüler:innen in ernährungswissenschaftlichen, gastronomischen und haushaltsökonomischen Fächern.

Das Curriculum basiert neben dem gastronomisch-haushaltsökonomischen Schwerpunkt auf Querverbindungen zwischen verschiedenen wissenschaftlichen bzw. lebensweltlichen Bereichen, z. B. Ernährung (individuell wie global), Nachhaltigkeit, Ethik, Politik, Ökonomie etc., sodass die Schüler:innen neben dem ernährungswissenschaftlichen und gastronomischen Fachwissen zur pflanzlichen Küche und zur praktischen Zubereitung auch dazu befähigt werden, die pflanzliche Ernährung holistisch zu betrachten. Dementsprechend umfasst der Lehrplan auch Elemente der Gesundheits- und Medienerziehung, der Erziehung zu Umweltbewusstsein sowie zu genderrelevanten Themen. Durch diesen interdisziplinären Ansatz wird das vernetzte Denken gefördert. Daneben ist auch die Entwicklung von Werthaltungen (Ressourcenschonung, Nachhaltigkeit etc.) von besonderer Bedeutung.

Auf die Verwendung der Fachsprache sowie insbesondere auf eine inklusive Kommunikation bzw. ein inklusives Marketing von veganen Lebensmitteln und Speisen ist Wert zu legen (z. B. Verzicht auf separates Anführen von veganen Speisen in Speisekarten in eigenen „Veggie-Rubriken“).

Ein weiteres wichtiges Kriterium ist der Fokus auf die Wirtschafts- und Verbraucher:innenbildung, gemäß welcher Lernende dazu befähigt werden, kritische, selbstreflektierte und bewusste Entscheidungen in Bezug auf Lebensmittelproduktion, -anbau, -gewinn, -verarbeitung, -verkauf und -kauf zu treffen, sowohl ökonomische als auch soziale, ethische und umweltrelevante Aspekte einzubeziehen und gesellschaftliche Werte zu berücksichtigen.

Die weitere Anschlussfähigkeit der Inhalte dieses Curriculums an jene der Lehrpläne gemäß jeweiliger Schulform (z. B. HLW, HLT, FS, AUL etc.) der Schüler:innen ist ebenfalls leitgebend.

Die wesentlichen Ziele der schulischen Ausbildung gemäß der jeweiligen Bildungsinstitution, z. B. Persönlichkeitsbildung, Fähigkeit der beruflichen Mobilität und Flexibilität, Kreativität, Kritikfähigkeit, soziales Engagement, Kommunikationsfähigkeit in Erstsprache und in Fremdsprachen sowie Bereitschaft für ständige Weiterbildung, werden mit dem vorliegenden Curriculum unterstützt und weitergetragen. Demgemäß wird auch die Entwicklung eines toleranten, weltoffenen und verantwortungsvollen Umgangs mit Menschen und Umwelt gefördert.

Die Inhalte dieses für Schüler:innen ab dem 2. Schuljahr einer höheren oder mittleren Bildungseinrichtung angedachten Curriculums knüpfen an bisherige Vorerfahrungen und Vorkenntnisse aus dem ernährungswissenschaftlichen, gastronomischen bzw. haushaltsökonomischen Unterricht der Teilnehmenden an und entwickeln diese weiter.

Der Unterricht ist anschaulich zu gestalten, sodass die Schüler:innen die erforderlichen Kompetenzen interessiert und motiviert erwerben.

Für die Optimierung des Unterrichtsertrags sollen verschiedene Medien sowie ein Methodenmix eingesetzt werden. Die geblockte Abhaltung des Unterrichts ist für die vertiefende Auseinandersetzung mit den Inhalten empfehlenswert. Weiters ist eine zielorientierte Arbeitsweise anzuwenden.

Der Bezug zur praktischen Umsetzung im Betrieb muss gewährleistet sein. Die Qualität des Unterrichts ist einer systematischen Evaluation zu unterziehen, der das Regelkreisdanken zu Grunde liegt.

2.3. Lehrinhalte

Lehrinhalte		Lehreinheiten
1.	Theoretischer Hintergrund und Fachkunde	3
2.	Basisprodukte und grundlegende Zubereitung	6
	Fleischalternativen	
	Milch und Käsealternativen	
	Eialternativen	
3.	Praktische Anwendung und Spezialisierung	21
	Geschmacksträger, Aromastoffe, Bindemittel, Soßen, Suppen	
	Backen und Desserts	
	Menüerstellung und -adaptierung	
	Traditionelle Küche versus Weltküche	
	Trendanalyse und Zielgruppenanalyse	
Gesamt		30

Diese Auflistung impliziert keinen strikten Ablauf, sondern illustriert die Bedeutung der einzelnen Lehrinhalte relativ zum Gesamtprogramm. Die Lehrinhalte sind flexibel kombinierbar und fließen ineinander über.

3. Bildungsziele und Kompetenzen

3.1. Theoretischer Hintergrund und Fachkunde

Bildungsziele und Kompetenzen

Der:die Lernende ...

- kann die Begriffe „vegan“, „vegetarisch“ und „flexitarisch“ definieren und die jeweilige Bedeutung erklären.
- kann zwischen veganen, verschiedenen vegetarischen und omnivoren Ernährungsweisen differenzieren und sie erklären.
- kann die spezifischen Anforderungen im Fachbereich hinsichtlich der verschiedenen Ernährungsweisen beschreiben (z. B. im Hinblick auf die Zubereitung von Speisen, die Gästeberatung etc.).
- kann die wichtigsten ethischen, ökologischen und gesundheitsrelevanten Argumente für eine Ernährung ohne Tierprodukte diskutieren.
- kennt Problematiken im Verbraucher:innenschutz, bei Gütesiegeln und verwandten Themen (z. B. Kennzeichnungsmängel, Verarbeitungshilfsstoffe im Produktionsprozess ...).
- kann bestimmte Zutaten in Gerichten für verschiedene Ernährungsweisen oder Intoleranzen als problematisch identifizieren (z. B. Gelatine in Fruchtsäften; Lab zur Käseherstellung).
- kann die Entwicklung des Trends und die Größe der Zielgruppen erklären.
- kann Marketing der pflanzlichen Küche betriebs- und zielgruppenadäquat umsetzen.
- kann die Kommunikation zu pflanzlicher Ernährung inklusiv gestalten (z. B. Veganismus als einen anderen Ernährungsformen gleichgestellten Bestandteil der Gastronomie kommunizieren, indem pflanzliche Gerichte auf Speisekarten nicht in einer separaten Rubrik angeführt, sondern in der Menüübersicht inkludiert werden).

Bildungsinhalte

- Definitionen verschiedener Ernährungsformen
- Beweggründe für verschiedene Ernährungsformen
- Pflanzliche Ernährung aus ernährungswissenschaftlicher, gastronomischer, ethischer, gesellschaftlicher,

individueller und medialer Perspektive

- Zusammenhang zwischen Lebensmittelproduktion und Nachhaltigkeit
- Verbraucher:innenschutz, Lebensmittelkennzeichnung, Gütesiegel
- Marketing von und Kommunikation zu pflanzlicher Ernährungsweise in Bezug auf Angebots- und Speisekartenerstellung

3.2. Basisprodukte und grundlegende Zubereitung

Bildungsziele und Kompetenzen

Der:die Lernende ...

- kann die gängigsten pflanzlichen Lebensmittel für eine ausgewogene pflanzliche Ernährung oder Menüzusammenstellung nennen und erläutern.
- kann diese Lebensmittel zubereiten und ernährungsphysiologisch sowie geschmacklich beurteilen.
- kann die wesentlichen Informations- und Bezugsquellen, eigene Herstellungsmöglichkeiten und Kosten der pflanzlichen Lebensmittel im Vergleich zu Fleisch und anderen tierischen Produkten nennen und erläutern.

Bildungsinhalte

- pflanzliche Lebensmittel als fester Bestandteil einer vollwertigen, nachhaltigen und ethisch vertretbaren Ernährung
- Informations- und Bezugsquellen, Herstellung und Kosten dieser Lebensmittel
- Vergleich der Informations- und Bezugsquellen, Herstellung, Kosten und Zubereitung dieser pflanzlichen Lebensmittel mit jener von herkömmlichen tierischen Lebensmitteln sowie der ethischen und nachhaltigkeitsrelevanten Konsequenzen

3.3. Praktische Anwendung und Spezialisierung

Bildungsziele und Kompetenzen

Der:die Lernende ...

- kann Anwendungsgebiete, Geschmack und Zubereitung der wichtigsten Aromastoffe erklären.
- kann die Geschmacksrichtung Umami in Gerichten umsetzen.
- kann Charakteristika, Benutzung, Struktur und Mundgefühl von verschiedenen Bindemitteln erklären.
- kann tierische Zutaten in Backwaren und Desserts durch pflanzliche ersetzen und das angemessene Ersatzprodukt abhängig von der Funktion, der Art der Ernährung und dem Geschmack auswählen.
- hat einen grundlegenden Überblick über die verschiedenen Küchen der Welt und entsprechende vegan-vegetarische Gerichte und die verwendeten Zutaten und Zubereitungstechniken.
- kann Gerichte der traditionellen österreichischen Küche pflanzlich zubereiten.
- kann die Entwicklung des Trends und die Größe der Zielgruppen erklären.
- kann existierende Speisen für vegane, vegetarische und flexitarische Zielgruppe adaptieren.

Bildungsinhalte

- Aromastoffe, im Speziellen Umami
- Bindemittel
- Klassische Desserts, Eiscreme, Sorbets, Mousse, Trockengebäck, Kuchen, Torten und Teige
- Nationale Küchen
- Traditionelle österreichische Küche für alle Mahlzeiten des Tages
- Trend- und Zielgruppenanalyse
- Best-Practice-Beispiele
- Adaptierung von bestehenden und Kreierung von eigenen Gerichten

4. Prüfungsordnung

Die Prüfung dient zum Erhalt des Zertifikats über die Zusatzqualifizierung „Ausbildung zur vegan-vegetarischen Fachkraft“. Sie besteht aus einem schriftlichen, praktischen und mündlichen Teil in der genannten Reihenfolge.

Der schriftliche Teil besteht aus 30–35 Fragen aus dem zur Verfügung gestellten Fragenkatalog und ist auf eine Dauer von 50 Minuten festgelegt. Es kann eine Gesamtpunktzahl von 75 Punkten erreicht werden. Die Bestehensgrenze liegt bei 38 Punkten. Der:die jeweilige Ausbilder:in stellt die Prüfung aus dem Fragenkatalog zusammen.

Der praktische Teil umfasst die selbständige Zubereitung eines veganen Gerichts aus dem erlernten Repertoire für 2–4 Personen in einem Zeitrahmen von 105 Minuten inkl. 15 Minuten Vorbereitungszeit. Es können 100 Punkte erreicht werden. Die Bestehensgrenze liegt bei 51 Punkten.

Der mündliche Prüfungsteil besteht aus vertiefenden Fragen zum praktischen Teil und dauert 15 Minuten inkl. 5 Minuten Vorbereitungszeit. Insgesamt können 25 Punkte erreicht werden. Die Bestehensgrenze liegt bei 13 Punkten. Der:die jeweilige Ausbilder:in stellt die mündliche Prüfung in Abstimmung mit der praktischen Aufgabe zusammen.

Insgesamt müssen mehr als 102 Punkte erreicht werden, damit die Prüfung positiv absolviert und das Zertifikat ausgestellt werden kann. Eine Berufung ist nicht zulässig. Das positive Bestehen der praktischen Prüfung ist die Voraussetzung für den Antritt zur mündlichen Prüfung.

Nicht bestandene Prüfungen bzw. Prüfungsteile können auch bei einem anderen Schulstandort, an welchem die Zusatzqualifikation zur „vegan-vegetarischen Fachkraft“ angeboten wird, abgelegt werden. Die Zertifikatsprüfung darf nicht im Rahmen der abschließenden Fachprüfungen der gastronomisch-haushaltsökonomischen Fächer erfolgen.

Der Prüfungstermin ist schulintern zu organisieren und mit der Clearingstelle abzusprechen.

Die Prüfungsanmeldung erfolgt schulextern spätestens acht Wochen vor der Prüfung bei der Clearingstelle mit dem Formular 04 per Post oder E-Mail sowie schulintern durch die einzelnen Teilnehmenden mit dem Formular 03.

Die Zulassung zur Prüfung erfolgt nach

- erfolgreicher Teilnahme an der Zusatzausbildung,
- termingerechter Anmeldung seitens der Teilnehmer:innen und
- der Entrichtung der Prüfungsgebühr von € 55,- (siehe Aufschlüsselung der Prüfungsgebühr in der Handreichung zur Zertifikatsprüfung).

Detaillierte Informationen zur Prüfungsordnung sind in der **Handreichung zur Zertifikatsprüfung** einsehbar.

5. Abschluss der Zusatzausbildung

Der Lehrgang wird mit einer Teilnahmebestätigung abgeschlossen, sofern 75 % Anwesenheit geleistet wurde. Danach besteht die Möglichkeit, eine Zertifikatsprüfung zu absolvieren. Für das Zertifikat muss sich der:die Kandidat:in einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung unterziehen (siehe Anhang bzw. Punkt 4 der Prüfungsordnung). Das Zertifikat weist die erfolgreichen Absolvent:innen als vegan-vegetarische Fachkraft aus.

Die Beschreibung des Prüfungsablaufs ist unter Punkt 4 der Prüfungsordnung einsehbar.

6. Umfang und Dauer der Zusatzqualifikation

Die Zusatzqualifizierung „Ausbildung zur vegan-vegetarischen Fachkraft“ umfasst mindestens ein Ausmaß von 30 Unterrichtseinheiten.

Der Lehrgang wird innerhalb eines Semesters absolviert.

7. Zulassungsvoraussetzung

Schüler:innen können ab dem Besuch des 2. Schuljahrs einer höheren oder mittleren Bildungsinstitution die Zusatzqualifizierung „Ausbildung zur vegan-vegetarischen Fachkraft“ absolvieren.

8. Ansprechpersonen

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

Projektassistenz Vegucation
Mag.^a Tamara Bartsch, BA
E-Mail: austria@vegucation.eu