

# Curriculum

Hochschullehrgang

**Hauswirtschaft 4.0 unterrichten**

6 ECTS-AP



Hochschullehrgang SKZ: 711 034

Version II

Genehmigt durch das Rektorat am 5. Juli 2023

## ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

D	Deutsch
ECTS-AP	ECTS-Anrechnungspunkte
HAUP	Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien
HSL	Hochschullehrgang
HW	Hauswirtschaft
idgF	in der geltenden Fassung
LN	Leistungsnachweis
LV	Lehrveranstaltung
PI	prüfungsimmanent
PM	Pflichtmodul
SE	Seminar
SWS	Semesterwochenstunden, 1 SWS entspricht 15 Unterrichtseinheiten mit jeweils 45 Minuten
SPR	Sprache
SX	Seminar/Exkursion
WL	Workload

# 1. Allgemeines

## 1.1. Inhaltsverzeichnis

1.	Allgemeines .....	3
1.1.	Inhaltsverzeichnis .....	3
1.2.	Datum der Genehmigung durch das Rektorat .....	4
1.3.	Umfang und Dauer des Hochschullehrgangs .....	4
2.	Qualifikationsprofil .....	4
2.1.	Zielsetzung des Hochschullehrgangs und zu erwartende Kompetenzen.....	5
2.2.	Lehr-Lern-Beurteilungskonzept .....	5
2.3.	Abschluss des Hochschullehrgangs .....	6
3.	Zielgruppe und Zulassungsvoraussetzungen.....	6
4.	Reihungskriterien .....	6
5.	Modulübersicht .....	7
5.1.	Modulraster .....	7
5.2.	Modulübersicht .....	8
6.	Modulbeschreibungen .....	9
6.1.	Modul 1 .....	9
6.2.	Modul 2 .....	11
6.3.	Modul 3 .....	13
6.4.	Modul 4 .....	15
7.	Inkrafttreten .....	16

## **1.2. Datum der Genehmigung durch das Rektorat**

05.07.2023

## **1.3. Umfang und Dauer des Hochschullehrgangs**

Der Hochschullehrgang umfasst 6 ECTS-Anrechnungspunkte bei einer Dauer von zwei Semestern, ist modular aufgebaut und berufsbegleitend organisiert. Sollte der Hochschullehrgang in der doppelten Mindeststudienzeit nicht abgeschlossen werden, kann ein Abschluss nicht gewährleistet werden bzw. haben die Studierenden in das dann aktuelle Curriculum überzutreten.

## **2. Qualifikationsprofil**

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik ermöglicht eine wissenschaftlich fundierte und berufsfeldbezogene Aus-, Fort- und Weiterbildung gemäß den einschlägigen Bestimmungen des Hochschulgesetzes 2005 idgF. Sie bietet für Lehr- und Beratungskräfte im Agrar- und Umweltbereich bedarfsorientierte und aktuelle Fort- und Weiterbildungen an, um den vielfältigen Anforderungen der Zukunft gerecht zu werden. Die Teilnehmenden erwerben und vertiefen pädagogische, fachliche und persönliche Schlüsselkompetenzen.

In den letzten Jahren wurde der Fachbereich Hauswirtschaft in seiner Ausrichtung und Umsetzung im landwirtschaftlichen Schulwesen umfassend weiterentwickelt und greift somit aktuelle Entwicklungen und Trends auf. Um diese auch in der curricularen Umsetzung im täglichen Unterricht abzubilden, wurde dieser Hochschullehrgang konzipiert.

Im Haushaltsmanagement ist ein Wandel zu verzeichnen. So hat sich das zeitgemäße Reinigungsmanagement für Privat- und Großhaushalte besonders ressourcen- und umweltschonend zu gestalten und auch die Organisation hauswirtschaftlicher Dienstleistungen ist mit digitalen Hilfsmitteln effizient zu planen. Ein professionelles Facility Management und der Beschaffungsprozess sowie moderne Arbeits- und Küchentechnik haben an Bedeutung und Kostenrelevanz gewonnen.

Weiters stehen in diesem Hochschullehrgang innovative Ansätze in der agrarische Produktveredelung im unternehmerischen Kontext landwirtschaftlicher Betriebe im Fokus. Hierzu braucht es Lehrkräfte, die Produktveredelungen in der schulischen Umsetzung initiieren und praxisorientiert begleiten können.

Durch den Wissenstransfer und neue Erkenntnisse soll die berufliche Motivation der Lehrenden erhöht und der Erfahrungsaustausch zwischen Schule und Wirtschaft sowie zwischen den Kolleg\*innen gefördert und zur fächerübergreifenden Zusammenarbeit angeregt werden.

Der Hochschullehrgang leistet damit einen wesentlichen Beitrag die landwirtschaftlichen Schulen und ihre Absolvent\*innen zukunftsfit zu machen.

## 2.1. Zielsetzung des Hochschullehrgangs und zu erwartende Kompetenzen

Ziel dieses Hochschullehrgangs ist es, eine qualifizierte Weiterbildung und Professionalisierung im Fachbereich Hauswirtschaft für Lehrkräfte an landwirtschaftlichen Schulen zu ermöglichen. Diese Lehrpersonen werden hierbei dazu befähigt, ihren Unterricht unter Berücksichtigung aktueller Themen und Herausforderungen weiterzuentwickeln, neu zu planen und umzusetzen.

Teilnehmende werden dabei unterstützt, ihre fachlichen Kompetenzen im Bereich eines professionellen Facility Managements sowie in Bezug auf Ergonomie und Arbeitssicherheit zu erweitern. Sie können diverse Reinigungstechniken erfolgreich einsetzen, um die Reinigung in verschiedenen Organisationseinheiten je nach Anforderung zu planen und durchzuführen.

Die Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen, Qualitäts- und Personalmanagement sowie Innovationen in Privat- und Großhaushalten werden praxisnah vermittelt und für den Unterricht aufbereitet. Die Teilnehmer\*innen erhalten Inputs und lernen digitale Anwendungen zu nutzen und ausgewählte Tools in ihrem Arbeitsbereich einzusetzen. Einen Schwerpunkt stellt das Erstellen eines Raumbuchs für den Schulstandort dar.

Neben der betrieblichen Ausrichtung liegt der Fokus im Hochschullehrgang auch auf dem Themenbereich Hygiene und Reinigung in Haushalte. Absolvent\*innen sind in der Lage, die Auswahl von Reinigungs- und Pflegemitteln ressourcen- und umweltschonend zu treffen.

Im Bereich der landwirtschaftlichen Produktveredelung und deren Innovationen werden die Fähigkeit zur Analyse unter ökologischen als auch unternehmerischen Gesichtspunkten und die Suche nach Umsetzungsmöglichkeiten für den landwirtschaftlichen Betrieb bzw. den Schulstandort entwickelt.

## 2.2. Lehr-Lern-Beurteilungskonzept

Das Curriculum basiert auf einer engen Verknüpfung aus Theorie und Praxis. Der Theorie-Praxis-Transfer wird im Besonderen durch die Integration von Best-Practice-Beispielen im landwirtschaftlichen und touristischen Kontext gewährleistet. Durch den Einsatz digitaler Technologien sowie offener Lehr- und Lernformen wird selbstbestimmtes und nachhaltiges Lernen ermöglicht. Der Hochschullehrgang ermöglicht so den Transfer neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse in die berufliche Praxis.

Die Beurteilungsformate im Hochschullehrgang basieren auf vorwiegend analytisch-reflexiven Konzepten. Sie unterstützen die Teilnehmenden, ihren persönlichen Entwicklungsprozess zu dokumentieren und dienen dazu, den Lernzuwachs zu verdeutlichen. Besonderer Anspruch besteht bei der Umsetzung handlungsbetonter Kompetenzen, welche eine Transformation des theoretischen Wissens in praxisorientierten Situationen oder Szenarien gewährleisten, wobei ein hoher Grad an Eigenverantwortung eingefordert wird.

Dieser Hochschullehrgang wird im Format eines Blending-Learning-Konzepts umgesetzt. Alle Module und ihre Lehrveranstaltungen werden auf der Lernplattform der Hochschule abgebildet. Im begründeten Fall können die Präsenzphasen bis zu 100 % durch Onlinephasen ersetzt werden.

### **2.3. Abschluss des Hochschullehrgangs**

Die Teilnehmer\*innen haben den Hochschullehrgang nach der positiven Beurteilung aller im Curriculum vorgeschriebenen Leistungsnachweise und Erfüllung einer Anwesenheitspflicht von 75 % je Lehrveranstaltung sowie nach positiver Beurteilung der fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeit in Form der Erstellung eines Stundenbildes und eines Raumbuches abgeschlossen.

Die teilnehmenden Lehrkräfte erlangen mit dem erfolgreichen Abschluss des Hochschullehrganges ein Abschlusszertifikat.

## **3. Zielgruppe und Zulassungsvoraussetzungen**

Dieses Bildungsangebot richtet sich an aktive Lehrende im agrarischen Schulwesen, die hauswirtschaftliche Unterrichtsgegenstände, sowohl fachlich als auch fachpraktisch unterrichten. Im Besonderen spricht dieser Hochschullehrgang Neulehrer\*innen an, die hauswirtschaftliche Gegenstände erstmals unterrichten.

Demnach stellt der Nachweis einer facheinschlägigen Unterrichtstätigkeit eine Voraussetzung für die Aufnahme in den Hochschullehrgang dar. Für Teilnahme am Hochschullehrgang sind keine besonderen Vorkenntnisse notwendig.

## **4. Reihungskriterien**

Pro Hochschullehrgang stehen maximal 25 Plätze zur Verfügung. Die Fixplatzzuweisung im Hochschullehrgang wird nach Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen durch die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik durchgeführt. Bei einer Überbuchung erfolgt dies in Abstimmung mit den Stakeholdern basierend auf Bundesländerkontingenten.

## 5. Modulübersicht

### 5.1. Modulraster

1. Semester		2. Semester	
<b>PM1</b> <b>Facility Management und Beschaffungsprozess</b>			
<b>PM2</b> <b>Professionelles Reinigungsmanagement für Privat- und Großhaushalte</b>			
		<b>PM3</b> <b>Organisation hauswirtschaftlicher Dienstleistungen</b>	
		2 ECTS-AP	1,4 SWS
		<b>PM4</b> <b>Agrarische Produktveredelung</b>	
		1 ECTS-AP	1,4 SWS

## 5.2. Modulübersicht

	<b>Pflichtmodul 1:</b> <b>Facility Management und Beschaffungsprozess</b>	<i>Art der LV</i>	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL</i>	<i>LN</i>	<i>SPR</i>
LV 1.1	Fachwissenschaften Facility Management und Beschaffungsprozess	SX	1	1,4	25	PI	D
LV 1.2	Fachdidaktik Facility Management und Beschaffungsprozess	SE	0,5	0,2	12,5	PI	D
	<b>Summe Modul 1</b>		<b>1,5</b>	<b>1,6</b>	<b>37,5</b>		

	<b>Pflichtmodul 2:</b> <b>Professionelles Reinigungsmanagement für Privat- und Großhaushalte</b>	<i>Art der LV</i>	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL</i>	<i>LN</i>	<i>SPR</i>
LV 2.1	Fachwissenschaften Professionelles Reinigungsmanagement für Privat- und Großhaushalte	SX	1	1,4	25	PI	D
LV 2.2	Fachdidaktik Professionelles Reinigungsmanagement für Privat- und Großhaushalte	SE	0,5	0,2	12,5	PI	D
	<b>Summe Modul 2</b>		<b>1,5</b>	<b>1,6</b>	<b>37,5</b>		

	<b>Pflichtmodul 3:</b> <b>Organisation hauswirtschaftlicher Dienstleistungen</b>	<i>Art der LV</i>	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL</i>	<i>LN</i>	<i>SPR</i>
LV 3.1	Organisation hauswirtschaftlicher Dienstleistungen	SE	2	1,4	50	PI	D
	<b>Summe Modul 3</b>		<b>2</b>	<b>1,4</b>	<b>50</b>		

	<b>Pflichtmodul 4:</b> <b>Agrarische Produktveredelung</b>	<i>Art der LV</i>	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL</i>	<i>LN</i>	<i>SPR</i>
LV 4.1	Agrarische Produktveredelung	SX	1	1,4	25	PI	D
	<b>Summe Modul 4</b>		<b>1</b>	<b>1,4</b>	<b>25</b>		

## 6. Modulbeschreibungen

Eine Semesterwochenstunde (SWS) entspricht 15 Unterrichtseinheiten mit jeweils 45 Minuten.

### 6.1. Modul 1

<i>Kurzzeichen</i>	<i>Modulbezeichnung</i>			
<b>PM1</b>	<b>Facility Management und Beschaffungsprozess</b>			
<i>Modulniveau</i>	<i>Modulart</i>	<i>Semester</i>	<i>Voraussetzung/en</i>	<i>Sprache</i>
<b>HSL</b>	<b>PM</b>	<b>1</b>	-	<b>Deutsch</b>
	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL (60min)</i>	<i>Institution/en</i>
	<b>1,5</b>	<b>1,6</b>	<b>37,5</b>	<b>HAUP</b>
<i>Inhalt:</i>				
<p>Dieses Modul befasst sich mit dem Facility Management und den Beschaffungsprozessen in Privat- und Großhaushalten. Dazu gehört auch das Thema Arbeitssicherheit, sowie die Berücksichtigung der unternehmerischen Kompetenz. Die Teilnehmer*innen erhalten fachwissenschaftliche Inputs in den Bereichen Facility Management und Beschaffungsprozess, Gerätetechnik, Arbeitssicherheit, betriebswirtschaftliche Daten und Fakten und entwickeln Unterrichtsvorbereitungen für den fachpraktischen Unterricht.</p>				
<i>Inhaltspunkte:</i>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backöfen, Kochfelder, Dampfgerar</li> <li>- Kochtechnik im HW-Betrieb</li> <li>- Geräte zur Lebensmittelverarbeitung</li> <li>- Kühl- und Gefriergeräte</li> <li>- Geräte zur Wäschepflege</li> <li>- Spültechnik</li> <li>- Maschinen und Reinigungsmittel für die Objektreinigung</li> <li>- Kleidung im Beruf</li> <li>- Ergonomie und Arbeitssicherheit</li> <li>- Unterrichtsplanung für den fachpraktischen Unterricht</li> </ul>				
<i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i>				
<p>Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte im Haushalt auf ihren Gebrauchswert und ihre Wartungsfreundlichkeit hin zu beurteilen sowie die Bedeutung der verschiedenen Kosten und deren Einfluss auf das Betriebsergebnis zu begründen.</li> <li>- den Arbeitsplatz unter Berücksichtigung von Ergonomie und Arbeitssicherheit zu gestalten sowie Gefahrenbezeichnungen zu erläutern und Sicherheitsunterweisungen durchzuführen.</li> <li>- auf Basis einer fachdidaktischen Einführung Unterrichtsbeispiele im fachpraktischen Unterricht zu entwickeln und umzusetzen.</li> </ul>				

*Lern- und Lehrmethoden:*

Vortrag, Exkursion, Selbststudium

*Leistungsnachweise:*

Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen (Exkursionsprotokoll und Reflexion, Planung von Unterrichtseinheiten zur Umsetzung praktischen Unterricht)

	<b>Pflichtmodul 1: Facility Management und Beschaffungsprozess</b>	<i>Art der LV</i>	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL</i>	<i>LN</i>	<i>SPR</i>
LV 1.1	Fachwissenschaften Facility Management und Beschaffungsprozess	SX	1	1,4	25	PI	D
LV 1.2	Fachdidaktik Facility Management und Beschaffungsprozess	SE	0,5	0,2	12,5	PI	D
	<b>Summe Modul 1</b>		<b>1,5</b>	<b>1,6</b>	<b>37,5</b>		

## 6.2. Modul 2

<i>Kurzzeichen</i>	<i>Modulbezeichnung</i>			
<b>PM2</b>	<b>Professionelles Reinigungsmanagement für Privat- und Großhaushalte</b>			
<i>Modulniveau</i>	<i>Modulart</i>	<i>Semester</i>	<i>Voraussetzung/en</i>	<i>Sprache</i>
<b>HSL</b>	<b>PM</b>	<b>1</b>	-	<b>Deutsch</b>
	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL (60min)</i>	<i>Institution/en</i>
	<b>1,5</b>	<b>1,6</b>	<b>37,5</b>	<b>HAUP</b>
<p><i>Inhalt:</i>  Dieses Modul vermittelt die theoretische Basis für eine kompetente und fachlich fundierte Beratung zum Thema Hygiene und Reinigung von Privat- und Großhaushalten. Es spannt einen Bogen, von der Kulturgeschichte über Entwicklungen und Trends bis hin zu den rechtlichen Bestimmungen und Fragen zur Hygiene und Qualität. Einen breiten Raum dabei nimmt die Digitalisierung im Haushalt ein. Ein weiterer Schwerpunkt im Modul ist die Unterrichtsplanung für den fachtheoretischen Unterricht.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schmutz – Einteilung</li> <li>- Sinner´scher Kreis</li> <li>- Chemie und Arten von Reinigungsmittel</li> <li>- Geräte und Maschinen</li> <li>- Reinigungs- und Pflegeverfahren</li> <li>- Arbeitssicherheit und Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>- Praxis – Boden und Oberflächenreinigung</li> <li>- Unterrichtsplanung für den fachtheoretischen Unterricht</li> </ul>				

<p><i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i></p> <p>Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigung und Pflege verschiedener Materialien in Funktions- und Wohnräume zu organisieren und durchzuführen (Reinigungsverfahren).</li> <li>- Auswahl von Reinigungs- und Pflegemittel ressourcen- und umweltschonend zu treffen und in unterschiedlichen Situationen, in Abstimmung mit anderen, ergebnisorientiert zu handeln.</li> <li>- Tätigkeiten ergonomisch und kräftesparend auszuführen (Arbeitsplatzgestaltung).</li> <li>- auf Basis einer fachdidaktischen Einführung Unterrichtsbeispiele für den fachtheoretischen Unterricht zu entwickeln und umzusetzen.</li> </ul>
<p><i>Lern- und Lehrmethoden:</i></p> <p>Vortrag, Exkursion, Selbststudium</p>

*Leistungsnachweise:*

Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen (Exkursionsprotokoll und Reflexion, Planung von Unterrichtseinheiten zur Umsetzung Theorieunterricht)

	<b>Pflichtmodul 2: Professionelles Reinigungsmanagement für Privat- und Großhaushalte</b>	<i>Art der LV</i>	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL</i>	<i>LN</i>	<i>SPR</i>
LV 2.1	Fachwissenschaften Professionelles Reinigungsmanagement für Privat- und Großhaushalte	SX	1	1,4	25	PI	D
LV 2.2	Fachdidaktik Professionelles Reinigungsmanagement für Privat- und Großhaushalte	SE	0,5	0,2	12,5	PI	D
	<b>Summe Modul 2</b>		<b>1,5</b>	<b>1,6</b>	<b>37,5</b>		

### 6.3. Modul 3

<i>Kurzzeichen</i>	<i>Modulbezeichnung</i>			
<b>PM3</b>	<b>Organisation hauswirtschaftlicher Dienstleistungen</b>			
<i>Modulniveau</i>	<i>Modulart</i>	<i>Semester</i>	<i>Voraussetzung/en</i>	<i>Sprache</i>
<b>HSL</b>	<b>PM</b>	<b>2</b>	-	<b>Deutsch</b>
	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL (60min)</i>	<i>Institution/en</i>
	<b>2</b>	<b>1,4</b>	<b>50</b>	<b>HAUP</b>
<p><i>Inhalt:</i>  Dieses Modul befasst sich mit der Organisation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen. Qualitätsmanagement, Personalmanagement sowie Innovationen in Privat- und Großhaushalten werden praxisnah vermittelt und für den Unterricht aufbereitet. Die Teilnehmer*innen erhalten Inputs und erstellen unter fachkundiger Anleitung ein Raumbuch für den Schulstandort.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leistungszahlen in der Reinigung</li> <li>- Standards in der Reinigung</li> <li>- Das Raumbuch</li> <li>- Ausschreibungen und Angebotsvergleich</li>   <li>- Reinigungsdienstleistung – Wahrnehmung der Dienstleistungsqualität</li> <li>- Das perfekte Arbeitsmaterial als Schlüssel zu Effizienz und Effektivität</li> <li>- Logistik im Reinigungs- &amp; Hygienemanagement</li> <li>- Bestellwesen &amp; Preisverhandlungen</li>   <li>- Trainingsmethoden – Mitarbeitereingliederungsprozesse</li> <li>- Mitarbeiterinsatzplanung – Das Management der Köpfe</li> <li>- Digitalisierung in der Reinigung</li> </ul>				
<p><i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i></p> <p>Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hauswirtschaftliche Dienstleistungen zu organisieren, sowie Abrechnungen, Evaluierungen – Ausschreibungen und Angebotsvergleiche durchzuführen.</li> <li>- Angebote für hauswirtschaftliche Dienstleistungen zu kalkulieren und abzurechnen.</li> <li>- Dienstpläne und Arbeitspläne zu erstellen und umzusetzen.</li> <li>- digitale Anwendungen zu nutzen und ausgewählte Tools in ihrem Arbeitsbereich einzusetzen.</li> </ul>				
<p><i>Lern- und Lehrmethoden:</i></p> <p>Vortrag, Selbststudium, Online Learning, partizipative Gruppenarbeit</p>				

*Leistungsnachweise:*

Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen (Erstellung eines Reinigungsbuchs)

	<b>Pflichtmodul 3: Organisation hauswirtschaftlicher Dienstleistungen</b>	<i>Art der LV</i>	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL</i>	<i>LN</i>	<i>SPR</i>
LV 3.1	Organisation hauswirtschaftlicher Dienstleistungen	SE	2	1,4	50	PI	D
	<b>Summe Modul 3</b>		<b>2</b>	<b>1,4</b>	<b>50</b>		

## 6.4. Modul 4

<i>Kurzzeichen</i>	<i>Modulbezeichnung</i>			
<b>PM4</b>	<b>Agrarische Produktveredelung</b>			
<i>Modulniveau</i>	<i>Modulart</i>	<i>Semester</i>	<i>Voraussetzung/en</i>	<i>Sprache</i>
<b>HSL</b>	<b>PM</b>	<b>2</b>	-	<b>Deutsch</b>
	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL (60min)</i>	<i>Institution/en</i>
	<b>1</b>	<b>1,4</b>	<b>25</b>	<b>HAUP</b>
<p><i>Inhalt:</i>  Dieses Modul befasst sich mit der Erzeugung, Be- und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten und Speisen bis zur Vermarktung. Es spannt einen Bogen vom Anbau bis zum Verkauf. Neben fachlichem Input sammeln die Teilnehmer*innen Ideen und umfassendes Praxiswissen zu innovativem Unternehmertum im agrarischen Bereich.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebsbesichtigungen</li> <li>- Innovative Ansätze in der agrarische Produktveredelung</li> <li>- Produktveredelungen in der schulischen Umsetzung</li> </ul>				
<p><i>Lernergebnisse/Kompetenzen:</i></p> <p>Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- innovative Weiterentwicklungen in der landwirtschaftlichen Produktveredelung unter ökologischen und unternehmerischen Gesichtspunkten zu analysieren und Umsetzungsmöglichkeiten für den Schulstandort bzw. landwirtschaftlichen Betrieb abzuleiten.</li> <li>- Produkte unter Berücksichtigung der landwirtschaftlichen Ressourcen, gesetzlichen Vorgaben, Kund*innenwünschen sowie der Markt- und Ernährungstrends zu entwickeln, zu produzieren und zu vermarkten.</li> </ul>				
<p><i>Lern- und Lehrmethoden:</i></p> <p>Vortrag, Exkursion, Selbststudium</p>				
<p><i>Leistungsnachweise:</i></p> <p>Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen (Exkursionsprotokoll und Reflexion, Ideenentwicklung für die Umsetzung in der Juniorfirma)</p>				

	<b>Pflichtmodul 4: Agrarische Produktveredelung</b>	<i>Art der LV</i>	<i>ECTS-AP</i>	<i>SWS</i>	<i>WL</i>	<i>LN</i>	<i>SPR</i>
LV 4.1	Agrarische Produktveredelung	SX	1	1,4	25	PI	D
	<b>Summe Modul 4</b>		<b>1</b>	<b>1,4</b>	<b>25</b>		

## 7. Inkrafttreten

Genehmigung durch das Rektorat am 5. Juli 2023.