

DEPARTEMENT FÜR LEHRPERSONENBILDUNG

STUDIENPLAN

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Bachelor-Studienprogramm *Fach*
50 ECTS-Kreditpunkte

Gültig ab dem Herbstsemester 2025

Von der Studienkommission der Fakultät genehmigt am 28. März 2025

1 Rechtliche Grundlagen

Dieser Studienplan basiert auf folgenden rechtlichen Grundlagen:

- Reglement vom 19. September 2024 über die zusätzlichen Zulassungsbedingungen an der Fakultät für Erziehungs- und Bildungswissenschaften.
- Reglement vom 19. September 2024 über das Studium an der Fakultät für Erziehungs- und Bildungswissenschaften (Studienreglement)
- Richtlinien vom 17. Oktober 2024 über die Anerkennung bereits erbrachter Studienleistungen (Anerkennungsrichtlinien)

2 Allgemeine Angaben zum Studium

2.1 Beschreibung des Studienprogramms

Dieses Studienprogramm Bachelor ist eine fachwissenschaftliche Ausbildung, die entweder in den Studiengang **Bachelor of Arts für den Unterricht auf der Sekundarstufe I** einer der drei Fakultäten (Fakultät für Erziehungs- und Bildungswissenschaften, Philosophischen Fakultät oder Theologischen Fakultät) oder in den **Bachelor of Science für den Unterricht auf der Sekundarstufe I** der Mathematisch-Naturwissenschaftlichen und der Medizinischen Fakultät integriert ist.

Dieses Studienprogramm *Fach* richtet sich ausschliesslich an Personen, die das Unterrichtsfach Wirtschaft-Arbeit-Haushalt an Schulen der Sekundarstufe I unterrichten wollen. Dieses Studienprogramm muss zwingend mit dem Studienprogramm Bachelor *Erziehungswissenschaften und Didaktik (LDS)* (30 ECTS-Kreditpunkte) sowie mit zwei bis drei weiteren Studienprogrammen *Fach* im Umfang von insgesamt 100 bis 120 ECTS-Kreditpunkte abgeschlossen werden.

2.2 Ausbildungssprache

Das Studienprogramm *Wirtschaft, Arbeit, Haushalt* (50 ECTS-Kreditpunkte) kann nur zweisprachig studiert werden. Die Übungen und Prüfungen werden in der Unterrichtssprache des Kurses abgehalten, jedoch können die Studierenden sie frei auf Deutsch oder Französisch beantworten.

2.3 Zulassungsbedingungen und Zulassungsfristen

Ein Studienbeginn ist sowohl im Herbstsemester wie auch im Frühlingsemester möglich. Eine verspätete Anmeldung ist möglich.

3 Studienprogramm

3.1 Ziele der Ausbildung

Dieses Studienprogramm verfolgt folgende Ziele:

- Kochtechniken beherrschen: Fachwissen über Kochtechniken erwerben, um diese auf klare, praktische und angemessene Weise an Schülerinnen und Schüler des dritten Zyklus weitergeben zu können, wobei die Selbstständigkeit der Schülerinnen und Schüler in der Küche gefördert wird.
- Ernährung verstehen: Die Nährwerte von Lebensmitteln erkennen können und die spezifische Rolle jedes Nährstoffs für eine ausgewogene Ernährung verstehen, um dieses Wissen interaktiv und verbindlich an die Schülerinnen und Schüler des dritten Zyklus weiterzugeben. Gleichzeitig kann das Wissen über die Nährwerte im kochpraktischen Unterricht für das schonende, nahrungsmittelgerechte Verarbeiten und Zubereitungen eingesetzt werden.
- Verantwortungsbewusstes Verbraucherverhalten: Entwicklung der Fähigkeit, fundierte Entscheidungen über Lebensmittel unter Berücksichtigung von ökologischen, gesellschaftlichen und finanziellen Aspekten zu treffen, um Schülerinnen und Schüler des dritten Zyklus für einen nachhaltigen Konsum zu sensibilisieren.

- Ressourcenschonung praktizieren: Nachhaltige und ressourcenschonende Praktiken fördern, indem praktische Aktivitäten und kollaborative Projekte integriert werden, die die Schülerinnen und Schüler dazu ermutigen, bei der Zubereitung von Mahlzeiten und der Organisation von Aktivitäten im Klassenzimmer umweltbewusste Verhaltensweisen anzunehmen.
- Organisation: Dynamische und interaktive Stunden planen und strukturieren, indem eine inklusive und anregende Lernumgebung geschaffen wird, die auf die individuellen Bedürfnisse und das Tempo der Schülerinnen und Schüler des Zyklus 3 zugeschnitten ist und die Lehrpläne und Lehrmittel berücksichtigt.
- Kulturelle und erzieherische Werte einbeziehen: Systematische Einbeziehung kultureller, ethischer und erzieherischer Dimensionen in den Unterricht unter Verwendung interdisziplinärer Ansätze und verschiedener Ressourcen, um Themen im Zusammenhang mit Gesundheit, Wohlbefinden, Ernährungsgewohnheiten und kultureller Vielfalt zu behandeln und so einen ganzheitlichen und inklusiven Unterricht zu fördern.

3.2 Allgemeiner Aufbau der Ausbildung

Die 50 ECTS-Kreditpunkte des Studienprogramms sind in Pflicht- und Wahlmodulen strukturiert. Für die Wahlmodule stehen mindestens 8 ECTS-Kreditpunkte zur Verfügung. Die Einschränkungen des Studienprogramms werden in Kapitel 3.3 näher erläutert.

Module	Crédits ECTS
Module 1: Fachpraktische Kompetenzen	13
Module 2: Fachwissenschaftliche Kompetenzen	15
Module 3: Didaktische Kompetenzen	14
Module 4: Wahlfächer	8

3.3 Struktur der Module

Module und Unterrichtseinheiten	Sprache	Semester	ECTS	Leistungs-nachweis
Module 1: Fachpraktische Kompetenzen			13	
F24.00952 - Hygiene	DE	HS	2	SP (1h)
F24.00823 - Techniques culinaires 1	FR	FS	4	SPP (4h)
F24.00957 - Connaissance des aliments	FR	FS	2	SP (1h)
* F24.00954 - Techniques culinaires 2	FR	HS	3	SPP (4h)
F24.00958 - Fit und leistungsfähig	DE	HS+FS	2	SFA + P
Module 2: Fachwissenschaftliche Kompetenzen			15	
F24.00953 - Globale Ernährung	DE	HS	3	SP (1h)
F24.00929 - Produktion- und Arbeitswelten	DE	HS	2	LA
F24.00956 - Konsum und Lebensstil	DE	HS	2	SP (1h)
* F24.00824 - Biochimie et physiologie alimentaire 1	FR	HS	3	SP (1h)
* F24.00825 - Biochimie et physiologie alimentaire 2	FR	FS	3	SP (1h)
F24.00928 - Märkte und Handel	DE	FS	2	LA

Module 3: Didaktische Kompetenzen			14	
F24.00826 - Fachdidaktik Wirtschaft, Arbeit, Haushalt - Bachelor	BIL	HS+FS	4	LA
F24.00959 - Berufspraktische Kompetenzen 1	BIL	HS	2	LA
F24.00828 - Schriftliche Facharbeit	BIL	HS+FS	4	SFA
F24.00960 - Berufspraktische Kompetenzen 2	BIL	FS	4	LA + Praktikum

Module 4: Wahlfächer			8	
F24.00930 - Biochimie et physiologie alimentaire 3	FR	HS	2	LA
F24.00931 - Lagerküche	BIL	HS+FS	2	LA
F24.00955 - Techniques culinaires 3	FR	FS	4	PP
F24.00932 - Medien und Informatik	DE	FS	2	LA
F24.00933 - Mode und ihre Kehrseiten	DE	FS	2	LA

Hinweis: * Unterrichtseinheiten, die Gegenstand eines dritten Versuchs sind (Art. 24 Abs. 4 Studienreglement)

LA: Leistungsnachweise während des Semesters

SP: schriftliche Prüfung

SPP: schriftliche und praktische Prüfung

PP: praktische Prüfung

P: Pflichtpräsenz 100%

SFA: schriftliche Facharbeit

h: Stunde

Dringend empfohlener Bildungsweg und Anforderungen des Studienplans

1. Studienjahr Herbstsemester

- *Hygiene* → Voraussetzung für *Techniques culinaires 1*
- *Biochimie et physiologie alimentaire 1* → Voraussetzung für *Biochimie et physiologie alimentaire 2 et 3*
- *Produktion und Arbeitswelten* → empfohlen, kann aber auch zu einem anderen Zeitpunkt belegt werden
- *Konsum und Lebensstil* → empfohlen, kann aber auch zu einem anderen Zeitpunkt belegt werden

1. Studienjahr Frühlingsemester

- *Techniques culinaires 1* → Voraussetzung für *Techniques culinaires 2*
- *Märkte und Handel* → empfohlen, kann aber auch zu einem anderen Zeitpunkt belegt werden
- *Connaissance des aliments* → empfohlen, kann aber auch zu einem anderen Zeitpunkt belegt werden
- *Biochimie et physiologie alimentaire 2* → Voraussetzung ist *Biochimie et physiologie alimentaire 1*

2. Studienjahr Herbstsemester

- *Fit und leistungsfähig* → Blockkurs, der in den Zwischensemestern gegeben wird
- *Techniques culinaires 2* → Voraussetzung ist *Techniques culinaires 1 et Hygiene*
- *Globale Ernährung* → empfohlen, kann aber auch zu einem anderen Zeitpunkt belegt werden
- *Biochimie et physiologie alimentaire 3 (Wahlfach)* → Voraussetzung ist *Biochimie et physiologie alimentaire 1 + 2*
- *Fachdidaktik WAH – Bachelor*

2. Studienjahr Frühlingsemester

- *Techniques culinaires 3 (Wahlfach)* → Voraussetzung ist *Techniques culinaires 1 et 2*
- *Mode und ihre Kehrseiten* → empfohlen, kann aber auch zu einem anderen Zeitpunkt belegt werden
- *Cuisine collective (Wahlfach)* → Blockunterricht ausserhalb des Campus
- *Fachdidaktik WAH – Bachelor*

3. Studienjahr

- *Medien und Informatik (Wahlfach)* empfohlen, kann aber auch zu einem anderen Zeitpunkt belegt werden
- *Berufspraktische Kompetenzen 1* → obligatorisch im 3. Studienjahr / Voraussetzung für *Berufspraktische Kompetenzen 2*. Diese beiden Kurse ergänzen die Fachdidaktik und werden aufeinanderfolgend und über das ganze Jahr verteilt angeboten
- *Schriftliche Facharbeit* → nicht vor dem 3. Studienjahr / Anmeldung im Herbstsemester

3.3.1 Formation professionnelle pratique

Die praktische Berufsbildung in den OS-Klassen ist integraler Bestandteil der Seminare *Berufspraktische Kompetenzen 1* (3 Lektionen) und *Berufspraktische Kompetenzen 2* (4 Lektionen). Sie wird von den Kursleitenden in Zusammenarbeit mit den verschiedenen OS des Kantons organisiert und findet nicht unbedingt am Tag der Seminare statt.

Die berufspraktische Ausbildung hat zum Ziel, schrittweise zu lernen, wie man kulinarische Techniken demonstriert, Schülerinnen und Schüler bei ihrer Arbeit begleitet, Lernziele festlegt, eine theoretische Lektion einführt und Arbeitsplätze überwacht.

4 Leistungsnachweise

4.1 Allgemeine Bestimmungen

Ein ECTS-Kreditpunkt entspricht durchschnittlich dreissig Arbeitsstunden für die Studierenden. ECTS-Kreditpunkte werden auf der Grundlage von als genügend bewerteten Unterrichtseinheiten vergeben (Art. 3 Ziff. 7 und 14 Studienreglement).

In diesem Studienprogramm werden verschiedene Arten von Leistungsnachweisen angeboten. Je nach Kurs oder Seminar werden praktische und/oder theoretische Bewertungen sowie Validierungsarbeiten verlangt. Die Bewertungen können entweder punktuell oder kontinuierlich während des Semesters durchgeführt werden.

4.2 Anerkennung

Die Unterrichtseinheit *Fachdidaktik WAH – Bachelor* kann nicht im Sinne von Art. 3 Abs. 5 Anerkennungsrichtlinien angerechnet werden.

4.3 Einschreibung in die Unterrichtseinheiten und Leistungsnachweise

Die Studierenden müssen sich für jede Unterrichtseinheit und jede Evaluation über den virtuellen Schalter gemäss dem Kalender der Fakultät einschreiben (Art. 33 und 34 Studienreglement). Nicht eingeschriebene Studierenden haben keinen Anspruch auf eine Bewertung.

4.4 Unterrichtseinheiten ausserhalb der Prüfungssessionen

Die Seminare *Berufspraktische Kompetenzen 1* und *Berufspraktische Kompetenzen 2* sind zwei Unterrichtseinheiten, die ausserhalb der Prüfungssessionen stattfinden.

4.5 Benotung

Die Leistungsnachweise werden benotet oder bilden Gegenstand eines Entscheids «bestanden» oder «nicht bestanden». Die für die benoteten Leistungsnachweise bestehende Notenskala besteht aus ganzen und halben Noten von 1 bis 6, wobei 6 die beste Note ist. Die Noten von 6 bis 4 werden für bestandene Leistungsnachweise vergeben, die Noten unterhalb von 4 für nicht bestandene Leistungsnachweise (Art. 22 und 23 Studienreglement).

Alle Unterrichtseinheiten dieses Studienprogramms werden einzeln bewertet. Jeder Leistungsnachweis muss genügend sein.

4.6 Versuche und endgültiger Misserfolg

Ein nicht bestandener Leistungsnachweis entspricht einem Misserfolg. Ein nicht bestandener Leistungsnachweis kann einmal wiederholt werden. Gegebenenfalls muss sich die oder der Studierende für den zweiten Versuch wieder einschreiben. Falls sie oder er den zweiten Versuch nicht besteht, gilt diese Unterrichtseinheit oder dieses Modul als definitiv nicht bestanden (endgültiger Misserfolg). Auf Antrag bei dem für das betreffende Studienprogramm zuständigen Departementssekretariat können Studierende in jedem Studienprogramm der Fakultät für einen einzigen Leistungsnachweis und nur ein einziges Mal einen dritten Versuch erhalten. Falls notwendig wird für diesen dritten Versuch eine zusätzliche Prüfungssession gewährt. Besteht die oder der Studierende diesen einmaligen dritten Versuch nicht, so hat sie oder er die Unterrichtseinheit oder das Modul endgültig nicht bestanden.

Die Unterrichtseinheiten, für die ein dritter Versuch erlaubt ist, sind in Kapitel 3.3 aufgeführt. Wird ein Studienprogramm endgültig nicht bestanden, können die Studierenden ihr Studium in diesem Studienprogramm während eines Zeitraums von fünf Jahren ab der betreffenden Prüfungssession nicht fortsetzen (Art. 24 des Studienreglements).

Das Studium gilt als endgültig nicht bestanden und kann nicht fortgesetzt werden, wenn eines der folgenden Kriterien erfüllt ist:

- die obligatorische UE wurde bei beiden Versuchen nicht validiert (mit Ausnahme eines möglichen dritten Versuchs);
- die obligatorische UE wurde innerhalb von vier Prüfungssessionen nicht bestanden (Ausnahme: Verschiebung einer Prüfungssession aufgrund von Terminüberschneidungen oder gerechtfertigter Abwesenheit);
- die maximal zulässige Studiendauer gemäss Art. 10 des Studienreglements ist überschritten.

4.7 Abschlussnote

Für dieses Studienprogramm wird keine Abschlussnote vergeben.

5 In Kraft treten und Übergangsbestimmungen

Der vorliegende Studienplan tritt im Herbstsemester 2025 in Kraft. Er gilt für alle Studierenden, die ihre Ausbildung ab dem Herbstsemester 2025 beginnen.

Studierende, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Studienplans bereits in diesem Studienprogramm eingeschrieben waren, sind dem vorliegenden Studienplan unterstellt. Eine vollständige Berücksichtigung der erworbenen Kreditpunkte ist gewährleistet.