

Mitteilungsblatt – Sondernummer der Paris Lodron-Universität Salzburg

137. Curriculum für den Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft an der Universität Salzburg (Version 2015W)

Inhalt

Inhalt	1
Vorbemerkungen	2
§ 1 Allgemeines.....	2
§ 2 Zulassungsvoraussetzungen	3
§ 3 Qualifikationsprofil, Berufsfelder und Zielgruppen	3
(1) Gegenstand des Universitätslehrgangs	3
(2) Qualifikationsprofil und Kompetenzen (Learning Outcomes).....	3
(3) Bedarf und Relevanz des Universitätslehrgangs für Gesellschaft und Arbeitsmarkt	4
(4) Zielgruppen	4
§ 4 Aufbau und Gliederung des Universitätslehrgangs	5
§ 5 Typen von Lehrveranstaltungen	5
§ 6 Studieninhalt und Studienverlauf	5
§ 7 Master-Thesis.....	7
§ 8 Pflichtpraxis.....	7
§ 9 Prüfungen.....	8
§ 10 Masterprüfung	8
§ 11 Lehrgangsbeitrag	8
§ 12 Evaluierung	8
§ 13 Inkrafttreten	8
§ 14 Übergangsbestimmungen.....	8
Anhang I: Modulbeschreibungen	9

Der Senat der Paris Lodron-Universität Salzburg hat in seiner Sitzung am 23. Juni 2015 das von der Curricularkommission Geschichte der Universität Salzburg in der Sitzung vom 13. April 2015 beschlossene Curriculum für den Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ in der nachfolgenden Fassung erlassen.

Rechtsgrundlage sind das Bundesgesetz über die Organisation der Universitäten und ihre Studien (Universitätsgesetz 2002 – UG), BGBl. I Nr. 120/2002 sowie der Studienrechtliche Teil der Satzung der Universität Salzburg in der jeweils geltenden Fassung.

Vorbemerkungen

Ludwig Feuerbach (1804–1872) setzte das „principium a ventre“, dabei antiken „materialistischen“ Philosophen folgend. In seinen „Grundsätzen der Philosophie der Zukunft“ ging Feuerbach vom Leib, der Existenz eines „wirklichen, sinnlichen Wesens“ aus. Für ihn stellte den Anfang der Existenz (des Denkens) die Ernährung, damit auch den Anfang der Weisheit dar. Von daher gesehen, war für ihn eine wissenschaftliche Beschäftigung mit diesen Anfängen und Seinsgrundlagen der Existenz unumgänglich. Marcel Mauss sprach hinsichtlich der Ernährung von einem „fait social total“ und meinte damit „eine ganzheitliche gesellschaftliche Tatsache“, die wie in einem Brennspeigel „eine Gesellschaft und ihre Institutionen in ihrer Gesamtheit zum Ausdruck bringt“ (Payer, Gastfreundschaft, S. 276).

In der Philosophie finden sich diese Gedankengänge jüngst wieder aufgegriffen, in den anderen Wissenschaften sind nur Teilaspekte behandelt, von interdisziplinärem Zusammenwirken ganz zu schweigen.

Nichtbefassung wie Trivialisierung verwundern angesichts der Bedeutung der Ernährung für Wirtschaft und Gesellschaft, auch angesichts der bestehenden Problemlagen, verursacht etwa durch Globalisierung. In anderen Ländern gibt es dazu schon bestehende Einrichtungen, so in Italien an der PU von Turin-Pra oder in Örebro in Schweden. Beide sind stark praxisorientiert. U. E. fehlt eine wissenschaftlich reflexive, disziplinenübergreifende: eine gastrosophische universitäre Ausbildung!

Bei dem Begriff „Gastrosophie“ handelt es sich um einen Neologismus, der von Eugen von Vaerst 1851 geprägt wurde. Das Wort setzt sich aus den griechischen Wörtern σόφος (sophos; σοφία = lat. sapientia) für „Weisheit“ und γαστήρ (gaster) für „Magen“, „Sitz der Esslust“ zusammen. Nach Friedrich Nietzsche (Menschliches, Allzumenschliches, in: Werke, 2, 449) steht sophia für „Geschmack“ und sophos (ein „Weiser“) für „Mann des Geschmacks“ – für einen Mann, der künstlerische, erkennende Weisheit, geradezu ‚Geschmack‘ besitze. Nietzsche verwies zugleich auf die etymologische Verbindung zu lat. sapio – d. i. „ich schmecke“ – und zu sapiens, „der Schmeckende“ – d. i. „ein Mann, der unterscheiden kann, der Unterschiede machen kann“, ein Mann, der damit „die eigenthümliche Kunst des Philosophen“ besitze (Nietzsche, Philosophie, Werke, 1,816).

Für Nietzsche machte den „homo sapiens“ erst die Ausbildung, die Verfeinerung, eine Kultur des Geschmacksinns, innerhalb eines umfassenderen Urteilsvermögens aus. Dieses bilde einen Teil einer „philosophischen“ oder „ethischen“ Lebenspraxis. Damit ist der „homo edens“, ein grundlegendes Savoir-vivre angesprochen, mit der Betonung eines umfassenden Wissens über Ernährung im gesellschaftlichen Feld.

§ 1 Allgemeines

- (1) Der Gesamtumfang für den Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ beträgt 90 ECTS-Anrechnungspunkte. Es handelt sich um ein berufsbegleitendes Teilzeitstudium und umfasst fünf Semester. Absolventinnen und Absolventen wird der akademische Grad „Master in Gastrosophy“, abgekürzt „MA Gastrosophy“, verliehen.

- (2) Allen Leistungen, die von Studierenden zu erbringen sind, werden ECTS-Anrechnungspunkte zugeteilt. Ein ECTS-Anrechnungspunkt entspricht 25 Arbeitsstunden und beschreibt das durchschnittliche Arbeitspensum, das erforderlich ist, um die erwarteten Lernergebnisse zu erreichen. Das Arbeitspensum eines Studienjahres entspricht 1500 Echtstunden und somit einer Zuteilung von 60 ECTS-Anrechnungspunkten.
- (3) Studierende mit Behinderung und/oder chronischer Erkrankung dürfen keinerlei Benachteiligung im Universitätslehrgang erfahren. Es gelten die Grundsätze der UN-Konvention für die Rechte von Menschen mit Behinderungen, das Gleichstellungsgesetz sowie das Prinzip des Nachteilsausgleichs.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zum Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ ist:

- Abschluss eines Bachelor-, Master-, eines Magister- oder Diplomstudiums an einer österreichischen oder ausländischen Universität oder
- Abschluss eines gleichwertigen Studiums (z. B. Fachhochschule, Akademie) oder
- eine gleichwertige Qualifikation. Diese liegt vor, wenn sowohl die Reifeprüfung abgelegt bzw. die formalen Zulassungsbedingungen für die Aufnahme eines Studiums erfüllt sind als auch eine Berufspraxis von mindestens drei Jahren in einem einschlägigen Arbeitsfeld nachgewiesen werden kann.

Teilnehmerinnen und Teilnehmer müssen das 21. Lebensjahr vollendet haben.

Eine schriftliche Bewerbung (mit Lebenslauf und Motivationsschreiben) ist die Grundlage für ein mündliches Auswahlgespräch vor einer Expert/innenkommission. Verpflichtend ist weiters eine Teilnahme an einem Informationsworkshop sowie am Zugangsverfahren (Assessment).

Die Aufnahme der Teilnehmerinnen und Teilnehmer erfolgt nach Überprüfung der Zugangsvoraussetzungen bzw. im Rahmen eines Assessments durch die Lehrgangsleitung. Die Aufnahme ist nur jeweils zum Beginn eines Lehrgangs möglich.

§ 3 Qualifikationsprofil, Berufsfelder und Zielgruppen

(1) Gegenstand des Universitätslehrgangs

Die unterrichteten Inhalte des Universitätslehrganges sind fächerübergreifend angelegt und reichen von der Kulturgeschichte der Ernährung bis zu aktuellen wirtschaftlichen, medizinischen, ethischen und philosophischen Fragestellungen. Sie sind auf eine breite Qualifizierung von Expert/innen in gastrosophischem Wissen ausgerichtet. Die Wissensgebiete stammen aus den Fächern Geschichte, Soziologie, Philosophie, Theologie, Kunstgeschichte, Medizin, Recht etc. Daneben wird auch ein besonderer Wert auf praxisorientiertes Wissen gelegt, auf die Umsetzung des wissenschaftlich Erarbeiteten in den Lebens- und Arbeitsbereichen der Teilnehmer. Damit soll auch ein Beitrag zur Professionalisierung in den einzelnen Berufsfeldern geleistet werden.

(2) Qualifikationsprofil und Kompetenzen (Learning Outcomes)

Die Inhalte des Universitätslehrganges sind im Hinblick auf das zu erlangende Qualifikationsprofil gestaltet: ein umfangreicher Input an Basiswissen, ergänzt von methodisch-reflexiven Teilen sowie Einheiten zum Kennenlernen von Best-Practice-Beispielen und zur Einübung in die praktische Umsetzung, also Erwerb von Kompetenzen in Aufbereitung, Darstellung und Vermittlung der gewonnenen Erkenntnisse.

Zu erwerbende Kompetenzen (in Auswahl):

- Analyse kulturhistorischer Aspekte: Entstehung bzw. Einführung von bestimmten Lebensmitteln und Getränken – viele Nahrungsmittel wurden während der Neuzeit aus anderen Kontinenten nach Europa „importiert“. Entwicklung des Umgangs mit Lebensmitteln, des Kochverhaltens, der Mahlzeitgestaltung u. a. m.
- Analyse aktueller Problembereiche wie Lebensmittelknappheit vs. -überfluss, Alkoholismus, Fertigprodukte vs. frische Nahrungsmittel aus der Region, Umsetzungsmöglichkeiten neuer EU-Vorschriften (wie etwa jüngst Lebensmittelinformationsverordnung) u. a. m.
- Anwendung von Warenkunde für Fortgeschrittene, Lebensmittelrecht, in breitem Ausmaß auch das Thema Ernährung und Gesundheit.
- Fähigkeiten, an gastrosophische Materien unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten heranzugehen und die eigenen Erkenntnisse auch anderen vermitteln zu können.
- Übergeordneter Aspekt: Wissenschaftliche Analyse der Gesellschaft und ihrer Veränderungen.

(3) Bedarf und Relevanz des Universitätslehrgangs für Gesellschaft und Arbeitsmarkt

Das im ULG erworbene Wissen können die Absolventinnen und Absolventen nicht nur in der eigenen Alltagspraxis, sondern auch und vor allem in ihrer beruflichen Praxis nutzbar machen. Durch die aktive Anwendung der Kompetenzen im Hinblick auf Ernährung werden sich die gastrosophischen Aspekte im gesellschaftlichen Kontext weiterentwickeln. Nutzeffekte: Wissenstransfer in und für die Gesellschaft, Umsetzung der Erkenntnisse für Mitarbeiter, Kunden, in der Produktion etc., Kommunikation in einem großen Netzwerk, mit Menschen aus den unterschiedlichsten Sektoren (Anregung, Ideen, Entwicklungen), Teilhabe am öffentlichen Diskurs mit eigener Stimme, Mit- und Einwirken auf gesellschaftliche Prozesse, bzw. Diskussionen, Gewinn von positivem Image durch breites Wissen.

Den AbsolventInnen des Universitätslehrgangs „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ stehen folgende Berufsfelder offen: Berufe, die auf gesunde Ernährung zielen (z. B. medizinisches Personal, Ernährungsberater/in), Mitarbeiter/in von lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Firmen, Designer/in von Produkten, Verpackungen, Lokalen etc., Kulturjournalist/innen, Leiter/in und Mitarbeiter/in in der Hotelbranche (von Köch/innen bis zu Eigentümer/innen von gastronomischen Betrieben).

(4) Zielgruppen

Die Zielgruppe, an die sich die postgraduale Ausbildung richtet, ist breit gestreut. Sie reicht von kulturhistorisch Interessierten, die für ihren Beruf, der nur peripher mit gastrosophischen Inhalten zu tun hat, ein entsprechendes Hintergrundwissen erwerben wollen (Beamte, Kammermitarbeiter etc.) bis zu unmittelbar in der Gastronomie tätigen Personen wie Köche, Restaurantleiter, Sommeliers, Hoteliers. Auch soll der Lehrgang Expertinnen aus der Lebensmittelbranche (Produktion, Verarbeitung, Vertrieb) eine fachliche Vertiefungsmöglichkeit bieten.

Der einmalige fächerübergreifende Ansatz des Lehrgangs soll auch Personen Grundlagen für zukünftige berufliche Beschäftigung mit Lebensmitteln vermitteln. Das können Vermarktungs- oder Designideen für ein neues Restaurant ebenso sein wie Ideen für die Produktentwicklung in der Lebensmittelbranche oder Anregungen zu Neuem in bestehenden Berufen wie Diätolog/in, Lehrer/in, Direktvermarkter/in, Journalist/in u.v.a.m.

Die Übungen, Exkursionen und das Praktikum bieten zudem Gelegenheit, Netzwerke zu knüpfen und Nachahmenswertes kennenzulernen.

§ 4 Aufbau und Gliederung des Universitätslehrgangs

Der Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ beinhaltet fünf Module, für die 70 ECTS-Anrechnungspunkte vorgesehen sind. Weiters sind 15 ECTS-Anrechnungspunkte für die Master-Thesis und 5 ECTS-Anrechnungspunkte für die Masterprüfung veranschlagt.

	ECTS
Modul 1 – Geschichte und Kultur der Ernährung	16
Modul 2 – Ernährung und Wirtschaft	12
Modul 3 – Ernährung und Gesundheit	6
Modul 4 – Ernährung und Werte	9
Modul 5 – Kommunikation	7
Modul 6 – Konsum und Geschmack	16
Pflichtpraxis	4
Master-Thesis	15
Masterprüfung	5
Summe	90

§ 5 Typen von Lehrveranstaltungen

Im Universitätslehrgang sind folgende Lehrveranstaltungstypen vorgesehen:

Vorlesung (VO) gibt einen Überblick über ein Fach oder eines seiner Teilgebiete sowie dessen theoretische Ansätze und präsentiert unterschiedliche Lehrmeinungen und Methoden. Die Inhalte werden überwiegend im Vortragsstil vermittelt. Eine Vorlesung ist nicht prüfungsimmanent und hat keine Anwesenheitspflicht.

Vorlesung mit Übung (VU) verbindet die theoretische Einführung in ein Teilgebiet mit der Vermittlung praktischer Fähigkeiten. Eine Vorlesung mit Übung ist nicht prüfungsimmanent und hat keine Anwesenheitspflicht.

Übung (UE) dient dem Erwerb, der Erprobung und Perfektionierung von praktischen Fähigkeiten und Kenntnissen des Studienfaches oder eines seiner Teilbereiche. Eine Übung ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit Anwesenheitspflicht. Die Dauer einer Unterrichtseinheit beträgt 45 Minuten.

Exkursion (EX) dient der Vermittlung und Veranschaulichung von Fachwissen außerhalb des Studienorts. Eine Exkursion ist eine prüfungsimmanente Lehrveranstaltung mit Anwesenheitspflicht.

§ 6 Studieninhalt und Studienverlauf

Im Folgenden sind die Module und Lehrveranstaltungen des Universitätslehrgangs „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ aufgelistet. Die Zuordnung zur Semesterfolge ist eine Empfehlung und stellt sicher, dass die Abfolge der Lehrveranstaltungen optimal auf das Vorwissen aufbaut.

Die detaillierten Beschreibungen der Module inkl. der zu vermittelnden Kenntnisse, Methoden und Fertigkeiten finden sich in Anhang I: Modulbeschreibungen.

Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“

Modul	Lehrveranstaltung	SSt.	Typ	ECT S	Semester mit ECTS				
					I	II	III	IV	V
Pflichtmodule									
Modul 1 Geschichte und Kultur der Ernährung									
	Einführung in die Gastrosophie	2	VO	3	3				
	Von der Antike bis 1850	2	VO	3	3				
	Antike, mittelalterliche und barocke Küche	1	UE	2	2				
	Weltküchen und Küchensysteme	2	VO	3		3			
	Vergleich in der Praxis	1	VO	2		2			
	Soziologische Aspekte: Prestige und Luxus, Schichtenkonsum, Systemtheorie	2	VO	3		3			
	Zwischensumme Modul 1	10		16	8	8			
Modul 2 Ernährung und Wirtschaft									
	Warenkunde: Basisprodukte und ihre Verarbeitung	2	VO	3	3				
	Lebensmitteltechnologie: Verfahrenstechniken, Zusatzstoff, Produktionstrends	2	VO	3		3			
	Volkswirtschaft: Warenströme, Prozesskette, Veränderung	2	VO	3		3			
	Rechtssysteme	2	VO	3			3		
	Zwischensumme Modul 2	8		12	3	6	3		
Modul 3 Ernährung und Gesundheit									
	Ernährungswissenschaft	2	VO	3			3		
	Medizinische Aspekte; Diätetik; TCM und TED, Lebensmitteltrends	2	VO	3			3		
	Zwischensumme Modul 3	4		6			6		
Modul 4 Ernährung und Werte									
	Werte und Moral, ethische Fragen	2	VO	3			3		
	Erziehungswissenschaft	2	VO	3			3		
	Ästhetik und Savoir-vivre, Kunstgeschichte, Architektur, Tisch- und Tafelkultur	2	VO	3			3		
	Zwischensumme Modul 4	6		9			9		
Modul 5 Kommunikation									
	Textarbeit	0,5	UE	1	1				
	Schreiben und Textformen	2	VO	3	3				
	Marketing	2	VO	3				3	
	Zwischensumme Modul 5	4,5		7	4			3	
Modul 6 Konsum und Geschmack									
	Entwicklung ab 1850; Verbraucher, Konsumforschung	2	VO	3				3	
	Bildung des Geschmacks: Physiologie und Prägung, Geschmacks-Muster Schulung des Geschmacks	2	VO	3				3	
	Schulung des Geschmacks	1	UE	2				2	
	Verkosten; Terminologien	1	UE	1				1	
	Hospitalitas – hospitality; Gast-Geben; Gastlichkeit; Gastronomie, Tourismus	2	VO	3				3	
	Trinken & Essen. Getränke: Geschichte, gesellschaftliche Hintergründe, aktuelle Diskussionen	1	VU	2				2	
	Exkursion	1	EX	2				2	
	Zwischensumme Modul 6	10		16				16	

Summe Pflichtmodule	42,5	66	15	14	18	19	0
Pflichtpraxis		4				4	
Master-Thesis		15					15
Masterprüfung		5					5
Summen Gesamt	42,5	90	15	14	18	23	20

§ 7 Master-Thesis

- (1) Die Master-Thesis hat theoretische und anwendungsorientierte Teile zu enthalten. Schwerpunktartig erworbenes Wissen und Kompetenzen sind auf konkrete (berufspraktische) Frage- und Problemstellungen anzuwenden. Die Master-Thesis ist mit 15 ECTS-Anrechnungspunkten bewertet. Die Anforderungen für die Abschlussarbeit bzw. Master-Thesis sind:

Das Masterarbeitsthema ist aus den Fächern des Curriculums des Studienlehrganges zu wählen. Die Masterthesis muss eine selbständige wissenschaftliche Arbeit mit einem Umfang von rund 100 Seiten Text (250.000 Zeichen inkl. Leerzeichen und Fußnoten, aber exkl. Abbildungen, Grafiken, Literaturverzeichnis etc.) sein. Zusätzlich zur kritischen Bewertung des Forschungsstandes hat die Abschlussarbeit auch eine eigene Fragestellung zu formulieren, eine argumentativ begründete Interpretation zu entwickeln und dabei ein wissenschaftliches theoretische und methodologische Instrumentarium zu verwenden.

- (2) Die Beurteilung der Master-Thesis und die Abhaltung der Prüfung über die Master-Thesis erfolgt durch die Lehrgangsleitung oder eine von der Lehrgangsleitung benannte Person, die aus dem Pool der Lehrgangsreferentinnen und -referenten oder des Lehrgangspersonals der Universität Salzburg stammt oder die eine andere fachlich hochqualifizierte Person sein kann. Erfolgt die Beurteilung der Master-Thesis nicht durch die Lehrgangsleitung, so ist die Begutachtung und Benotung durch die Lehrgangsleitung zu bestätigen.
- (3) Das Thema der Abschlussarbeit ist bei der Lehrgangsleitung spätestens bis zum Ende des dritten Semesters schriftlich zu beantragen und muss aus den Fächern des Lehrgangs gewählt werden.

§ 8 Pflichtpraxis

- (1) Im Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ ist eine facheinschlägige Pflichtpraxis im Ausmaß von 100 Stunden (dies entspricht 4 ECTS-Anrechnungspunkten) zu absolvieren. Diese Pflichtpraxis dient der Anwendung der im Universitätslehrgang erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten.
- (2) Die Pflichtpraxis ist grundsätzlich außerhalb der Universität in von der Lehrgangsleitung anerkannten Institutionen zu erwerben. Eine Meldung der Pflichtpraxis und der gewählten Institution an die Lehrgangsleitung ist erforderlich und von dieser zu bewilligen.
- (3) Studierende mit Behinderung und/oder chronischer Erkrankung werden im Bereich Pflichtpraxis seitens der Lehrgangsleitung unterstützt. Sollte es aufgrund diskriminierender Infrastruktur (physische sowie infrastrukturelle Barrierefreiheit) bei potentiellen Praxisstellen nicht möglich sein, einen Praxisplatz zu erhalten, bekommen Studierende mit Behinderung und/oder chronischer Erkrankung eine andere Möglichkeit, diesen Teil des Curriculums zu erfüllen.

Im Rahmen der Pflichtpraxis können u. a. folgende Qualifikationen erworben werden:

- Anwendung der erworbenen fachspezifischen Kompetenzen im beruflichen Kontext
- Erwerb von Soft Skills (u. a. Teamarbeit, Kommunikationskompetenz, Planungskompetenz) im beruflichen Kontext.

§ 9 Prüfungen

Es gelten die Bestimmungen der §§ 72-79 UG 2002 und der studienrechtliche Teil der Satzung der Universität Salzburg.

§ 10 Masterprüfung

- (1) Der Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ wird mit einer kommissionellen Masterprüfung im Ausmaß von 5 ECTS-Anrechnungspunkten abgeschlossen.
- (2) Voraussetzung für die Masterprüfung ist der Nachweis der positiven Absolvierung aller vorgeschriebenen Prüfungen, der Pflichtpraxis und der Master-Thesis.
- (3) Die Masterprüfung besteht aus einem Prüfungsfach. Die Studierenden präsentieren und verteidigen ihre Master-Thesis.

§ 11 Lehrgangsbeitrag

Für den Besuch des Lehrgangs haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen Lehrgangsbeitrag zu entrichten.

§ 12 Evaluierung

Der Universitätslehrgang wird unter Mitwirkung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer, der Referentinnen und der Lehrgangsleitung laufend evaluiert.

§ 13 Inkrafttreten

Das Curriculum sowie allfällige Änderungen des Curriculums treten mit dem Ersten des Monats in Kraft, der auf die Verlautbarung folgt.

§ 14 Übergangsbestimmungen

- (1) Studierende, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Curriculums für den Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften – Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ an der Paris Lodron-Universität Salzburg (2012/2013 vom 19. Oktober 2012, 3. Stück, Version 2012W) inskribiert sind, sind berechtigt, ihr Studium bis längstens Ende des Wintersemesters 2018/19 (28.2.2019) abzuschließen.
- (2) Die Studierenden sind berechtigt, sich jederzeit freiwillig innerhalb der Zulassungsfristen diesem Curriculum zu unterstellen. Eine diesbezügliche schriftliche unwiderrufliche Erklärung ist an die Studienabteilung richten.

Impressum

Herausgeber und Verleger:
Rektor der Paris Lodron-Universität Salzburg
O.Univ.-Prof. Dr. Heinrich Schmidinger
Redaktion: Johann Leitner
alle: Kapitelgasse 4-6
A-5020 Salzburg

Anhang I: Modulbeschreibungen

Modulbezeichnung	Geschichte und Kultur der Ernährung
Modulcode	1
Arbeitsaufwand gesamt	16 ECTS-Anrechnungspunkte
Learning Outcomes	<p>Sachkompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> haben grundlegendes historisches Wissen über Kultur und Geschichte der Ernährung von der Antike bis heute haben eine spezifische gastrosophische Sicht zum jeweiligen Thema und positionieren sich damit kennen verschiedene inter-/disziplinäre Zugangs- und Betrachtungsweisen haben Kenntnisse in den verschiedenen methodischen und theoretischen Zugängen erkennen aus ihrem Wissen heraus die in verschiedenen historischen Epochen auftretenden gesellschaftlichen Phänomene <p>Methodenkompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> haben Kenntnisse der Methoden der unterschiedlichen Fächer, die sich mit dem Thema beschäftigen analysieren diese Methoden auf die jeweilige Brauchbarkeit können die Methoden entsprechend anwenden haben die Fähigkeit, vorhandene Methoden für ihre Bedürfnisse zu adaptieren und gegebenenfalls weiterzuentwickeln <p>Urteilskompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> können kritisch Quellen und Literatur bewerten können historische und gesellschaftliche Phänomene analysieren und die dafür notwendigen Kriterien angeben können die erreichten Stufen gesellschaftlicher Entwicklung nach diversen Kategorien bewerten können kritisch Informationen in Medien beurteilen <p>Handlungskompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> können auf Informationen argumentativ eingehen können Wissen aufbereiten, zu Argumenten bündeln und diese in allen Kommunikationssituationen verwenden tragen zum öffentlichen und gesellschaftlichen Diskurs zum Thema Ernährung bei können sich handlungsaktiv einbringen
Modulinhalt	Geschichte und Kultur der Ernährung
Lehrveranstaltungen	<p>VO Einführung in die Gastrosophie VO Von der Antike bis 1850 UE Antike, mittelalterliche und barocke Küche VO Weltküchen und Küchensysteme VO Vergleich in der Praxis VO Soziologische Aspekte: Prestige und Luxus, Schichtenkonsum, Systemtheorie</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen

Modulbezeichnung	Ernährung und Wirtschaft
Modulcode	2
Arbeitsaufwand gesamt	12 ECTS-Anrechnungspunkte
Learning Outcomes	<p>Sachkompetenz</p> <p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben umfassende wirtschaftswissenschaftliche und juristische Kenntnisse • sie sind dadurch vertraut mit den juristischen Grundlagen bzw. den rechtlichen Rahmenbedingungen von verschiedenen Sachbereichen • haben Kenntnisse zu den jeweiligen Basisprodukten der Ernährung und den Produktionsschritten • haben grundlegende Kenntnisse über Anbau, Verarbeitung, Marketing und Verkauf • sehen deren Anwendung in der Praxis inkl. der Probleme und Fragen <p>Methodenkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> • reflektieren die geltenden nationalen und internationalen Rechtsregeln in Hinblick auf Erzeugung, Verarbeitung, Distribution und Verkauf • kennen die unterschiedlichen Methoden der diesbezüglichen Fächer • kennen wesentliche Probleme von Erzeugung und Verbrauch und deren Hintergründe • sehen den gesamtgesellschaftlichen Rahmen <p>Urteilskompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Wirtschaft als ein der Gesellschaft und der Mitwelt dienendes Instrument unterscheiden zwischen Mittel/Zweck und dem Ziel des wirtschaftlichen Handelns hinterfragen Produktion, Verarbeitung und Distribution auf rechtlichen und gesellschaftlichen Nutzen • sehen Probleme und können diese benennen <p>Handlungskompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> • können ihre Erkenntnisse artikulieren • können argumentativ die Positionen kritisieren bzw. optimieren • können in aktuellen Diskussionen begründet Stellung nehmen und Beiträge in Diskussionsforen leisten • können Aktivitätsfelder benennen und auch beschreiten, um ihre Erkenntnisse und ihr Wissen umzusetzen
Modulinhalt	Ernährung und Wirtschaft
Lehrveranstaltungen	<p>VO Warenkunde: Basisprodukte und ihre Verarbeitung</p> <p>VO Lebensmitteltechnologie: Verfahrenstechniken, Zusatzstoff, Produktionstrends</p> <p>VO Volkswirtschaft: Warenströme, Prozesskette, Veränderung</p> <p>VO Rechtssysteme</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen

Modulbezeichnung	Ernährung und Gesundheit
Modulcode	3
Arbeitsaufwand gesamt	6 ECTS-Anrechnungspunkte
Learning Outcomes	<p>Sachkompetenz</p> <p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über Grundlagenwissen der Ernährungswissenschaft • können dieses Wissen in Hinblick auf gesundheitliche Aspekte verorten • verfügen über Wissen zu den Zusammenhängen von Ernährung und Gesundheit • erkennen die Problemfelder des Ernährungsverhaltens in der Gesellschaft in Hinblick auf die Gesundheit • wissen um die Einflussnahme verschiedener Agenten auf das Thema • verfügen über Wissen aus dem Bereich Diätetik, dem historischen, sozialen und gesundheitlichen Umfeld • können mit Statistiken und Prognosen kritisch umgehen <p>Methodenkompetenz</p> <p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • können die in den jeweiligen Bereichen verwendeten Methoden kritisch hinterfragen können Methoden kritisch vor gesellschaftliche Hintergründe stellen • können für gesellschaftliche Analysen und Arbeiten entsprechende Methoden selbst anwenden • können Methoden über eigene Reflexion weiter entwickeln <p>Urteilskompetenz</p> <p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • können auf dem schwierigen Gebiet von Ernährung und Gesundheit reflexiv Positionen erkennen und beurteilen • können Fehlentwicklungen bzw. Gefährdungen erkennen und benennen • können Entwicklungen und Trends analysieren und ihren Stellenwert beurteilen • können ihr Urteile argumentativ vertreten <p>Handlungskompetenz</p> <p>Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • können in strittigen gesellschaftlichen Fragen Positionen analysieren und eigene kritisch dagegen stellen • können bestimmte Positionen gesellschaftlich, historisch, soziologisch einordnen und Zielsetzungen benennen und kritisieren • sind in der Lage, selbst Stellung zu beziehen und Anregungen zu geben • sind fähig, selbst aktiv handelnd und innovativ aufzutreten
Modulinhalt	Ernährung und Gesundheit
Lehrveranstaltungen	VO Ernährungswissenschaft VO Medizinische Aspekte; Diätetik; TCM und TED, Lebensmitteltrends VO Erziehungswissenschaft
Prüfungsart	Modulteilprüfungen

Modulbezeichnung	Ernährung und Werte
Modulcode	4
Arbeitsaufwand gesamt	9 ECTS-Anrechnungspunkte
Learning Outcomes	<p>Sachkompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben grundlegendes, philosophisch-ethisches Wissen • haben ein ganzheitliches Verständnis für den gesellschaftlichen Rahmen • kennen diverse, auch durchaus konkurrierende Systeme, deren Vorstellungen und deren Auswirkungen auf die Gesellschaft und ihre Wirtschaft • haben die Kompetenz der grundlegenden Fächer für Analytik und deren Anwendungen • verfügen über die Fähigkeit, Ethik, Kultur, Kunst und Ästhetik in der gesellschaftlichen Relevanz zu erkennen • erwerben einen umfassenden Überblick über Wertvorstellungen und deren Umsetzungsformen und gesellschaftliche Erscheinungsformen <p>Methodenkompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • wissen, wie in der Gesellschaft Ethik und Moral in Erscheinung treten • analysieren die entsprechenden ideologischen Systeme hinsichtlich ihrer Ausprägungen • haben Kompetenzen, die zur Anleitung, Beratung und Auditierung befähigen • haben differenzierte Kenntnisse für kulturelle, künstlerische und ästhetische Aspekte und deren Hintergründe; auch in Hinsicht auf spätere Handlungskompetenz • können politische und wirtschaftliche Regeln analysieren, beurteilen und sich damit argumentativ auseinandersetzen • können kritisch zu kulturellen, künstlerischen und ästhetischen Konzepten Stellung nehmen • können aus historischem und sonstigem Material Modelle entwickeln <p>Handlungskompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • können diverse Werte und ethische Fragen strukturiert artikulieren, eigene Positionen darlegen und argumentativ gestützt vertreten • können gesellschaftliche Veränderungen anstoßen und begleiten • können gesellschaftliche Prozesse, gerade in Problemfeldern, artikulieren und zu Problemlösungen beitragen • setzen ihr Wissen in Kunst, Kultur, Ästhetik, Ethik und Werten in kultureller Praxis gesellschaftsfördernd ein
Modulinhalt	Ernährung und Werte
Lehrveranstaltungen	VO Werte und Moral, ethische Fragen VO Ästhetik und Savoir-vivre, Kunstgeschichte, Architektur, Tisch- und Tafelkultur
Prüfungsart	Modulteilprüfungen

Modulbezeichnung	Kommunikation
Modulcode	5
Arbeitsaufwand gesamt	7 ECTS-Anrechnungspunkte
Learning Outcomes	<p>Sachkompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • vermitteln ihr Wissen an ein je vorfindliches Publikum Studierende • haben Grundwissen, kennen Hilfsmittel und Techniken des wissenschaftlichen Arbeitens • wissen, wie ein wissenschaftlicher Text in den einzelnen Produktionsschritten abläuft inkl. Themenfindung und Themenformulierung, Quellen- und Literatursuche, nutzen angemessene Software für Recherche und Texterstellung, Fußnoten und Register • beherrschen Konzepterstellung und Zeitplanung • haben die Fähigkeit zu klarer Strukturierung und wissenschaftlicher Formulierung • beherrschen den Umgang mit Quellen und Literatur, vor allem die Textanalyse • verfügen über Lösungsansätze für Schreibprobleme • verfügen über Grundkenntnisse der Rhetorik <p>Methodenkompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über Techniken der Recherche, Texterschließung und Texterstellung • können den passenden Ansatz aus den zur Verfügung die stehenden Arbeitstechniken, Verfahrenstechniken und Lernstrategien auswählen • können vorliegende Texte in methodischer, theoretischer und stilistischer Hinsicht bewerten • können Quellen und Texte auf Brauchbarkeit prüfen <p>Handlungskompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • verwenden Arbeitstechniken, Verfahrensweisen und Lernstrategien • analysieren und diskutieren wissenschaftliche Arbeiten • schreiben wissenschaftliche Arbeiten • präsentieren ihre Arbeiten
Modulinhalt	Kommunikation
Lehrveranstaltungen	UE Textarbeit VO Schreiben und Textformen VO Marketing
Prüfungsart	Modulteilprüfungen

Modulbezeichnung	Konsum und Geschmack
Modulcode	6
Arbeitsaufwand gesamt	16 ECTS-Anrechnungspunkte
Learning Outcomes	<p>Sachkompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben grundlegendes historisches und soziologisches Wissen über Kultur und Geschichte der Ernährung seit den einschneidenden Veränderungen des 19. Jh. bis heute • haben damit die spezifischen Sichtweisen in der früheren und heutigen Literatur zu Konsum und Verbrauch für die weitere Auseinandersetzung • kennen verschiedene inter-/disziplinäre Zugangs- und Betrachtungsweisen aus all den involvierten Disziplinen • haben anwendungsorientierte Kenntnisse in den unterschiedlichen Zugängen und Feldern • verfügen über die nötigen Terminologien zur Beschreibung der Erkenntnisse <p>Methodenkompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben Kenntnisse der Methoden der unterschiedlichen Fächer, die sich mit dem Thema beschäftigen • analysieren diese Methoden auf die jeweilige Brauchbarkeit • erwerben Kompetenzen, die Methoden entsprechend anzuwenden • haben die Fähigkeit, vorhandene Methoden für ihre Bedürfnisse zu adaptieren und gegebenenfalls weiterzuentwickeln <p>Urteilskompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • können kritisch Quellen und Literatur bewerten • können die historischen und gesellschaftlichen Phänomene dieser markanten Epoche analysieren • können die erreichten Stufen gesellschaftlicher Entwicklung nach diversen, zu nennenden Kategorien bewerten • verfügen über Kriterien, Wahrnehmungen zu überprüfen und zu skalieren • können kritisch unterschiedliche Informationen und deren Intentionen im Wiederstreit der Meinungen beurteilen • können aus ihrem Wissenshintergrund Wertungen vornehmen und vertreten <p>Handlungskompetenz Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • können Entwicklungslinien erörtern • können Wissen aufbereiten, zu Argumenten bündeln und diese in allen Kommunikationssituationen verwenden • können auf aktuelle Probleme lösungsorientiert eingehen • können praktikable Vorschläge machen • tragen zum öffentlichen und gesellschaftlichen Diskurs zum Thema Konsum bei
Modulinhalt	Konsum und Geschmack
Lehrveranstaltungen	<p>VO Entwicklung ab 1850; Verbraucher, Konsumforschung VO Bildung des Geschmacks: Physiologie und Prägung, Geschmacks-Muster Schulung des Geschmacks UE Schulung des Geschmacks UE Verkosten; Terminologien VO Hospitalitas – hospitality; Gast-Geben; Gastlichkeit; Gastronomie, Tourismus VU Trinken & Essen. Getränke: Geschichte, gesellschaftliche Hintergründe, aktuelle Diskussionen EX Exkursion</p>
Prüfungsart	Modulteilprüfungen