

# Mitteilungsblatt – Sondernummer der Paris Lodron-Universität Salzburg

---

## 12. Curriculum für den Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ an der Universität Salzburg (Version 2021S)

### Inhalt

Inhalt .....	1
Vorbemerkung .....	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 .....	4
§ 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
Impressum .....	9
Anhang I: Modulbeschreibungen .....	10

Der Senat der Paris Lodron-Universität Salzburg hat in seiner Sitzung am 22.09.2020 das von der Curricularkommission Geschichte der Universität Salzburg per Umlauf am 23.06.2020 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.

### **Vorbemerkung**

Die Gastrosophie als interdisziplinäre und ganzheitliche Beschäftigung mit dem Alltäglichen und Notwendigsten unserer menschlichen Existenz, der Ernährung und dem Essen in seinen gesellschaftlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Kontexten, ist eine junge Wissenschaft mit einer langen Tradition. Sie verbindet philosophisch-kulturwissenschaftliches mit naturwissenschaftlichem, politischem und rechtlichem Wissen.

Die Aktualität des Themas könnte nicht höher sein: Längst ist Essen als kulturelle Praxis, Ausdruck pluralistischer Lebensstile und Lifestyle in den Fokus des gesellschaftlichen Interesses gerückt. Veränderungen in der Demographie (neue Familienstrukturen, immer mehr Singleaushalte) und der Arbeitswelt (Flexibilisierung, Digitalisierung), aber vor allem auch immer stärker wahrnehmbare Auswirkungen des Klimawandels und von Gesundheitskrisen haben die große Bedeutung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, von Ernährungssicherheit und neuen Esskulturen noch sichtbarer gemacht.

In dieser komplexen Herausforderung ist es Ziel des Lehrgangs, ein weites Spektrum an gastrosophischem Wissen theoretisch und praktisch zu vermitteln. Die Bandbreite des Lehrangebots reicht vom Anbau bis zum Konsum, von der Ethik des Essens bis zu Foodtrends und zum Lebensmittelrecht. Exkursion und Praktikum sollen zudem neue Perspektiven eröffnen.

Die Erfahrung der bereits durchgeführten Lehrgänge (seit 2009) zeigt, dass Absolvent\*innen ihr erworbenes Wissen sehr erfolgreich in der Vertiefung ihres bisherigen Fachgebiets (Journalist\*innen, Ärzt\*innen, Diätolog\*innen, Pädagog\*innen, im Lebensmittelhandel und der Gastronomie Tätige ...) oder in der Umsetzung neuer Geschäftsideen (Kulinarischer Tourismus, Markthalle; Selbstständigkeit) umsetzen konnten.

### **§ 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.

Teilnehmer\*innen müssen das 21. Lebensjahr vollendet haben.

Eine schriftliche Bewerbung (mit Lebenslauf und Motivationsschreiben) ist die Grundlage für ein mündliches Auswahlgespräch vor einer Expert\*innenkommission.

Die Aufnahme der Teilnehmerinnen und Teilnehmer erfolgt nach Überprüfung der Zugangsvoraussetzungen bzw. im Rahmen eines Assessments durch die Lehrgangsführung. 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 ein besonderer Wert auf praxisorientiertes Wissen gelegt, auf die Umsetzung des wissenschaftlich Erarbeiteten in den Lebens- und Arbeitsbereichen der Teilnehmer\*innen. 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 Universitätslehrgang erworbene Wissen können die Absolvent\*innen 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\*innen, Kund\*innen, in der Produktion etc., Kommunikation in einem großen Netzwerk, mit Menschen aus unterschiedlichen 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 Absolvent\*innen des Universitätslehrgangs „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft“ stehen folgende Berufsfelder offen: Berufe, die auf gesunde Ernährung zielen (z. B. medizinisches Personal, Ernährungsberater/in), Mitarbeiter\*innen von lebensmittelproduzierenden und -vertriebenden Firmen, Designer\*innen von Produkten, Verpackungen, Lokalen etc., Kulturjournalist\*innen, Leiter\*innen und Mitarbeiter\*innen in der Hotelbranche.

### **(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\*innen etc.) bis zu unmittelbar in der Gastronomie tätigen Personen wie Köch\*innen, Restaurantleiter\*innen, Sommeliers, Hoteliers. Auch soll der Lehrgang Expert\*innen 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	18
Modul 2 – Ernährung und Wirtschaft	13
Modul 3 – Ernährung und Gesundheit	6
Modul 4 – Ernährung und Werte	8
Modul 5 – Kommunikation	8
Modul 6 – Konsum und Geschmack	13
Pflichtpraxis	4
Master-Thesis	15
Masterprüfung	5
<b>Summe</b>	<b>90</b>

## § 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 jeweils 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.

Modul	Lehrveranstaltung	SSt.	Typ	ECT S	Semester mit ECTS				
					I	II	III	IV	V
<b>Pflichtmodule</b>									
<b>Modul 1 Geschichte und Kultur der Ernährung</b>									
	Einführung in die Gastrosophie	2	VO	3	3				
	Von der Antike bis 1850	1	VO	2	2				
	Landwirtschaft und Ernährung seit 1850	2	VU	3			3		
	Antike, mittelalterliche und barocke Küche	1	UE	2	2				
	Weltküchen und Küchensysteme	2	VO	3		3			
	Die Alpen als kulinarischer Kulturraum	1	VO	2			2		
	Soziologische Aspekte: Prestige und Luxus, Schichtenkonsum, Systemtheorie	2	VO	3		3			
	<b>Zwischensumme Modul 1</b>	<b>11</b>		<b>18</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Modul 2 Ernährung und Wirtschaft</b>									
	Warenkunde: Basisprodukte und ihre Verarbeitung								
	Brot und Backwaren	1	VU	1	1				
	Fleisch und Fleischerzeugnisse	1	VU	1		1			
	Milch und Milchprodukte	1	VU	1	1				
	Obst und Gemüse	1	VU	1		1			
	Lebensmitteltechnologie: Verfahrenstechniken, Zusatzstoff, Produktionstrends	2	VO	3			3		
	Ernährung im Spannungsfeld zwischen wirtschaftlichen und ökologischen Kreisläufen	1	VU	1			1		
	Foodpairing und Foodtrends; Gewürze und Kräuter	2	VO	2			2		
	Rechtssysteme	2	VO	3	3				
	<b>Zwischensumme Modul 2</b>	<b>11</b>		<b>13</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>		
<b>Modul 3 Ernährung und Gesundheit</b>									
	Ernährungswissenschaft	2	VO	3			3		
	Medizinische Aspekte; Diätetik; TCM und TED	2	VO	3			3		
	<b>Zwischensumme Modul 3</b>	<b>4</b>		<b>6</b>			<b>6</b>		
<b>Modul 4 Ernährung und Werte</b>									
	Werte und Moral, ethische Fragen	2	VO	3		3			
	Erziehungswissenschaft	1	VO	2				2	
	Ästhetik und Savoir-vivre, Kunstgeschichte, Architektur, Tisch- und Tafelkultur	2	VO	3			3		
	<b>Zwischensumme Modul 4</b>	<b>5</b>		<b>8</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	
<b>Modul 5 Kommunikation</b>									
	Textarbeit	0,5	UE	1	1				
	Schreiben und Textformen	1	VO	2	2				
	Kulinarik als Kommunikationsmedium	1	VU	2	2				
	Marketing	2	VO	3			3		
	<b>Zwischensumme Modul 5</b>	<b>4,5</b>		<b>8</b>	<b>5</b>		<b>3</b>		

<b>Modul 6 Konsum und Geschmack</b>							
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	
Getränke – Geschichte und Gegenwart	1	VU	2		2		
Exkursion	1	EX	2			2	
<b>Zwischensumme Modul 6</b>	<b>8</b>		<b>13</b>		<b>2</b>	<b>11</b>	

<b>Summe Pflichtmodule</b>	<b>43,5</b>		<b>66</b>	<b>17</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>0</b>
----------------------------	-------------	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	----------

Pflichtpraxis			4				4	
Master-Thesis			15					15
Masterprüfung			5					5
<b>Summen Gesamt</b>	<b>43,5</b>		<b>90</b>	<b>17</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>20</b>

## § 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 Universitätslehrganges 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 theoretisches und methodologisches 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 Lehrgangsreferent\*innen 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 Anfang des fünften 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 Teilnehmer\*innen einen Lehrgangsbetrag zu entrichten.

## **§ 12 Evaluierung**

Der Universitätslehrgang wird unter Mitwirkung der Teilnehmer\*innen, der Referent\*innen sowie 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 (Version 2015W, Mitteilungsblatt 47 vom 30. Juni 2015) inskribiert sind, sind berechtigt, ihr Studium bis längstens 30.09.2026 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 zu richten.

---

**Impressum**

Herausgeber und Verleger:  
Rektor der Paris Lodron-Universität Salzburg  
Prof. Dr. Dr. h.c. Hendrik Lehnert  
Redaktion: Johann Leitner  
alle: Kapitelgasse 4-6  
A-5020 Salzburg

## Anhang I: Modulbeschreibungen

<b>Modulbezeichnung</b>	<b>Geschichte und Kultur der Ernährung</b>
<b>Modulcode</b>	1
<b>Arbeitsaufwand gesamt</b>	18 ECTS-Anrechnungspunkte
<b>Learning Outcomes</b>	<p>Sachkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben grundlegendes historisches Wissen über Kultur und Geschichte der Ernährung von der Antike bis heute</li> <li>• haben eine spezifische gastrosophische Sicht zum jeweiligen Thema und positionieren sich damit</li> <li>• kennen verschiedene inter-/disziplinäre Zugangs- und Betrachtungsweisen</li> <li>• haben Kenntnisse in den verschiedenen methodischen und theoretischen Zugängen</li> <li>• erkennen aus ihrem Wissen heraus die in verschiedenen historischen Epochen auftretenden gesellschaftlichen Phänomene</li> </ul> <p>Methodenkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben Kenntnisse der Methoden der unterschiedlichen Fächer, die sich mit dem Thema beschäftigen</li> <li>• analysieren diese Methoden auf die jeweilige Brauchbarkeit</li> <li>• können die Methoden entsprechend anwenden</li> <li>• haben die Fähigkeit, vorhandene Methoden für ihre Bedürfnisse zu adaptieren und gegebenenfalls weiterzuentwickeln</li> </ul> <p>Urteilskompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können kritisch Quellen und Literatur bewerten</li> <li>• können historische und gesellschaftliche Phänomene analysieren und die dafür notwendigen Kriterien angeben</li> <li>• können die erreichten Stufen gesellschaftlicher Entwicklung nach diversen Kategorien bewerten</li> <li>• können kritisch Informationen in Medien beurteilen</li> </ul> <p>Handlungskompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können auf Informationen argumentativ eingehen</li> <li>• können Wissen aufbereiten, zu Argumenten bündeln und diese in allen Kommunikationssituationen verwenden</li> <li>• tragen zum öffentlichen und gesellschaftlichen Diskurs zum Thema Ernährung bei</li> <li>• können sich handlungsaktiv einbringen</li> </ul>
<b>Modulinhalt</b>	Geschichte und Kultur der Ernährung
<b>Lehrveranstaltungen</b>	VO Einführung in die Gastrosophie VO Von der Antike bis 1850 VU Landwirtschaft und Ernährung seit 1850 UE Antike, mittelalterliche und barocke Küche VO Weltküchen und Küchensysteme VO Die Alpen als kulinarischer Kulturraum VO Soziologische Aspekte: Prestige und Luxus, Schichtenkonsum, Systemtheorie
<b>Prüfungsart</b>	Lehrveranstaltungsprüfungen

<b>Modulbezeichnung</b>	<b>Ernährung und Wirtschaft</b>
<b>Modulcode</b>	2
<b>Arbeitsaufwand gesamt</b>	13 ECTS-Anrechnungspunkte
<b>Learning Outcomes</b>	<p>Sachkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben umfassende wirtschaftswissenschaftliche und juristische Kenntnisse</li> <li>• sie sind dadurch vertraut mit den juristischen Grundlagen bzw. den rechtlichen Rahmenbedingungen von verschiedenen Sachbereichen</li> <li>• haben Kenntnisse zu den jeweiligen Basisprodukten der Ernährung und den Produktionsschritten</li> <li>• haben grundlegende Kenntnisse über Anbau, Verarbeitung, Marketing und Verkauf</li> <li>• sehen deren Anwendung in der Praxis inkl. der Probleme und Fragen</li> </ul> <p>Methodenkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• reflektieren die geltenden nationalen und internationalen Rechtsregeln in Hinblick auf Erzeugung, Verarbeitung, Distribution und Verkauf</li> <li>• kennen die unterschiedlichen Methoden der diesbezüglichen Fächer</li> <li>• kennen wesentliche Probleme von Erzeugung und Verbrauch und deren Hintergründe</li> <li>• sehen den gesamtgesellschaftlichen Rahmen</li> </ul> <p>Urteilskompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• sehen Probleme und können diese benennen</li> </ul> <p>Handlungskompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können ihre Erkenntnisse artikulieren</li> <li>• können argumentativ die Positionen kritisieren bzw. optimieren</li> <li>• können in aktuellen Diskussionen begründet Stellung nehmen und Beiträge in Diskussionsforen leisten</li> <li>• können Aktivitätsfelder benennen und auch beschreiten, um ihre Erkenntnisse und ihr Wissen umzusetzen</li> </ul>
<b>Modulinhalt</b>	Ernährung und Wirtschaft
<b>Lehrveranstaltungen</b>	VU Warenkunde: Basisprodukte und ihre Verarbeitung VU Brot und Backwaren VU Fleisch und Fleischerzeugnisse VU Milch und Milchprodukte VU Obst und Gemüse VO Lebensmitteltechnologie: Verfahrenstechniken, Zusatzstoff, Produktionstrends VU Ernährung im Spannungsfeld zwischen wirtschaftlichen und ökologischen Kreisläufen VO Foodpairing und Foodtrends; Gewürze und Kräuter VO Rechtssysteme
<b>Prüfungsart</b>	Lehrveranstaltungsprüfungen

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

<b>Modulbezeichnung</b>	<b>Ernährung und Werte</b>
<b>Modulcode</b>	4
<b>Arbeitsaufwand gesamt</b>	8 ECTS-Anrechnungspunkte
<b>Learning Outcomes</b>	<p>Sachkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben grundlegendes, philosophisch-ethisches Wissen</li> <li>• haben ein ganzheitliches Verständnis für den gesellschaftlichen Rahmen</li> <li>• kennen diverse, auch durchaus konkurrierende Systeme, deren Vorstellungen und deren Auswirkungen auf die Gesellschaft und ihre Wirtschaft</li> <li>• haben die Kompetenz der grundlegenden Fächer für Analytik und deren Anwendungen</li> <li>• verfügen über die Fähigkeit, Ethik, Kultur, Kunst und Ästhetik in der gesellschaftlichen Relevanz zu erkennen</li> <li>• erwerben einen umfassenden Überblick über Wertvorstellungen und deren Umsetzungsformen und gesellschaftliche Erscheinungsformen</li> </ul> <p>Methodenkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wissen, wie in der Gesellschaft Ethik und Moral in Erscheinung treten</li> <li>• analysieren die entsprechenden ideologischen Systeme hinsichtlich ihrer Ausprägungen</li> <li>• haben Kompetenzen, die zur Anleitung, Beratung und Auditierung befähigen</li> <li>• haben differenzierte Kenntnisse für kulturelle, künstlerische und ästhetische Aspekte und deren Hintergründe; auch in Hinsicht auf spätere Handlungskompetenz</li> <li>• können politische und wirtschaftliche Regeln analysieren, beurteilen und sich damit argumentativ auseinandersetzen</li> <li>• können kritisch zu kulturellen, künstlerischen und ästhetischen Konzepten Stellung nehmen</li> <li>• können aus historischem und sonstigem Material Modelle entwickeln</li> </ul> <p>Handlungskompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können diverse Werte und ethische Fragen strukturiert artikulieren, eigene Positionen darlegen und argumentativ gestützt vertreten</li> <li>• können gesellschaftliche Veränderungen anstoßen und begleiten</li> <li>• können gesellschaftliche Prozesse, gerade in Problemfeldern, artikulieren und zu Problemlösungen beitragen</li> <li>• setzen ihr Wissen in Kunst, Kultur, Ästhetik, Ethik und Werten in kultureller Praxis gesellschaftsfördernd ein</li> </ul>
<b>Modulinhalt</b>	Ernährung und Werte
<b>Lehrveranstaltungen</b>	VO Werte und Moral, ethische Fragen VO Erziehungswissenschaft VO Ästhetik und Savoir-vivre, Kunstgeschichte, Architektur, Tisch- und Tafelkultur
<b>Prüfungsart</b>	Lehrveranstaltungsprüfungen

<b>Modulbezeichnung</b>	<b>Kommunikation</b>
<b>Modulcode</b>	5
<b>Arbeitsaufwand gesamt</b>	8 ECTS-Anrechnungspunkte
<b>Learning Outcomes</b>	<p>Sachkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vermitteln ihr Wissen an ein je vorfindliches Publikum</li> <li>• haben Grundwissen, kennen Hilfsmittel und Techniken des wissenschaftlichen Arbeitens</li> <li>• 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</li> <li>• beherrschen Konzepterstellung und Zeitplanung</li> <li>• haben die Fähigkeit zu klarer Strukturierung und wissenschaftlicher Formulierung</li> <li>• beherrschen den Umgang mit Quellen und Literatur, vor allem die Textanalyse</li> <li>• verfügen über Lösungsansätze für Schreibprobleme</li> <li>• verfügen über Grundkenntnisse der Rhetorik</li> </ul> <p>Methodenkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verfügen über Techniken der Recherche, Texterschließung und Texterstellung</li> <li>• können den passenden Ansatz aus den zur Verfügung stehenden Arbeitstechniken, Verfahrenstechniken und Lernstrategien auswählen</li> <li>• können vorliegende Texte in methodischer, theoretischer und stilistischer Hinsicht bewerten</li> <li>• können Quellen und Texte auf Brauchbarkeit prüfen</li> </ul> <p>Handlungskompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verwenden Arbeitstechniken, Verfahrensweisen und Lernstrategien</li> <li>• analysieren und diskutieren wissenschaftliche Arbeiten</li> <li>• schreiben wissenschaftliche Arbeiten</li> <li>• präsentieren ihre Arbeiten</li> </ul>
<b>Modulinhalt</b>	Kommunikation
<b>Lehrveranstaltungen</b>	UE Textarbeit VO Schreiben und Textformen VU Kulinarik als Kommunikationsmedium VO Marketing
<b>Prüfungsart</b>	Lehrveranstaltungsprüfungen

<b>Modulbezeichnung</b>	<b>Konsum und Geschmack</b>
<b>Modulcode</b>	6
<b>Arbeitsaufwand gesamt</b>	13 ECTS-Anrechnungspunkte
<b>Learning Outcomes</b>	<p>Sachkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben grundlegendes historisches und soziologisches Wissen über Kultur und Geschichte der Ernährung seit den einschneidenden Veränderungen des 19. Jh. bis heute</li> <li>• haben damit die spezifischen Sichtweisen in der früheren und heutigen Literatur zu Konsum und Verbrauch für die weitere Auseinandersetzung</li> <li>• kennen verschiedene inter-/disziplinäre Zugangs- und Betrachtungsweisen aus all den involvierten Disziplinen</li> <li>• haben anwendungsorientierte Kenntnisse in den unterschiedlichen Zugängen und Feldern</li> <li>• verfügen über die nötigen Terminologien zur Beschreibung der Erkenntnisse</li> </ul> <p>Methodenkompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben Kenntnisse der Methoden der unterschiedlichen Fächer, die sich mit dem Thema beschäftigen</li> <li>• analysieren diese Methoden auf die jeweilige Brauchbarkeit</li> <li>• erwerben Kompetenzen, die Methoden entsprechend anzuwenden</li> <li>• haben die Fähigkeit, vorhandene Methoden für ihre Bedürfnisse zu adaptieren und gegebenenfalls weiterzuentwickeln</li> </ul> <p>Urteilskompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können kritisch Quellen und Literatur bewerten</li> <li>• können die historischen und gesellschaftlichen Phänomene dieser markanten Epoche analysieren</li> <li>• können die erreichten Stufen gesellschaftlicher Entwicklung nach diversen, zu nennenden Kategorien bewerten</li> <li>• verfügen über Kriterien, Wahrnehmungen zu überprüfen und zu skalieren</li> <li>• können kritisch unterschiedliche Informationen und deren Intentionen im Widerstreit der Meinungen beurteilen</li> <li>• können aus ihrem Wissenshintergrund Wertungen vornehmen und vertreten</li> </ul> <p>Handlungskompetenz          Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können Entwicklungslinien erörtern</li> <li>• können Wissen aufbereiten, zu Argumenten bündeln und diese in allen Kommunikationssituationen verwenden</li> <li>• können auf aktuelle Probleme lösungsorientiert eingehen</li> <li>• können praktikable Vorschläge machen</li> <li>• tragen zum öffentlichen und gesellschaftlichen Diskurs zum Thema Konsum bei</li> </ul>
<b>Modulinhalt</b>	Konsum und Geschmack
<b>Lehrveranstaltungen</b>	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 Getränke – Geschichte und Gegenwart EX Exkursion
<b>Prüfungsart</b>	Lehrveranstaltungsprüfungen