

Mitteilungsblatt – Sondernummer der Paris Lodron-Universität Salzburg

16. Geändertes Curriculum für den Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung - Kultur - Gesellschaft“ an der Paris Lodron-Universität Salzburg

(Version 2012W)

Inhalt

Vorbemerkung	2
1. Qualifikationsprofil	3
2. Zugangsvoraussetzungen	3
3. Dauer des Universitätslehrganges	3
4. Weitere Bestimmungen	4
5. Lehrveranstaltungstypen und Organisation des Studiums	4
6. Studieninhalt und Semesterplan	4
7. ECTS-Anrechnungspunkte	8
8. Prüfungen	8
9. Anerkennung von Prüfungen	8
10. Wissenschaftliche Arbeiten	9
11. Akademischer Grad	9
12. Einrichtung und Durchführung des Universitätslehrgangs	9
13. Leitung und Lehre	9
14. Evaluierung	9
15. Lehrgangsbeitrag	9
16. Verlautbarung	10
17. Inkrafttreten	10

Vorbemerkung

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 Brennspiegel „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 Teilespekte 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.

Ziel des ULG ist es, dieses zu vermitteln.

1. Qualifikationsprofil

Ziel des Universitätslehrganges ist eine breite Qualifizierung von Expertinnen und Experten in gastrosophischem Wissen. Es werden umfangreiche Wissensgebiete aus dem Bereich der zur Gastrosohie beitragenden Fächer, wie Geschichte, Soziologie, Philosophie, Theologie, Geschichte, Kunstgeschichte, Medizin, Recht etc., vermittelt, auf der anderen Seite auch praxisorientiertes Wissen aus dem Bereich der Technik und Wirtschaft.

Gestärkt und gefördert werden sollen die wissenschaftliche Reflexion und die Analysefähigkeit auf den entsprechenden Gebieten sowie die Aufbereitung, Darstellung und Vermittlung des gewonnenen Wissens durch die Teilnehmer und Teilnehmerinnen in ihren Arbeitsgebieten. Damit soll auch ein Beitrag zur Professionalisierung geleistet werden.

Das im ULG erworbene Wissen soll demnach einerseits reflektiert für den eigenen Nutzen eines „homo sapiens & edens“ genutzt werden, andererseits zur Aus-Bildung anderer. Vor allem sollen die Absolventinnen und Absolventen es auch in ihrer beruflichen Praxis nutzbar machen können. Somit sollen die Lehrgangsteilnehmenden sowohl persönliche als auch beruflich nutzbare Kompetenzen im Hinblick auf Ernährung im gesellschaftlichen Kontext weiterentwickeln.

Im Hinblick auf das zu erlangende Qualifikationsprofil ist auch der Inhalt des Universitätslehrganges gestaltet. Es erfolgt ein umfangreicher Input an Basiswissen, ergänzt von methodisch-reflexiven Teilen sowie Einheiten zum Kennenlernen von Best-Practice-Beispielen und zur Ein-übung in die praktische Umsetzung.

2. Zugangsvoraussetzungen

Da der Universitätslehrgang berufsbegleitend durchgeführt wird, kommt auf die Studierenden ein großer Zeit- und Arbeitsaufwand zu. Zum Lehrgang werden Personen zugelassen, welche die formalen Voraussetzungen erfüllen:

- Abschluss eines Bachelor-, eines Magister- oder eines 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. Dauer des Universitätslehrganges

Der Universitätslehrgang ist ein postgraduales und berufsbegleitendes Teilzeitstudium und umfasst 5 Semester. Der gesamte Arbeitsumfang entspricht 90 ECTS-Punkten. Die Fächerverteilung, Lehrveranstaltungen und ECTS-Entsprechungen sind unter § 6 aufgeführt.

4. Weitere Bestimmungen

Die Teilnahme am Universitätslehrgang ist von der Einzahlung des Lehrgangsbeitrags (§ 91 Abs. 7 UG 2002) abhängig.

Aus didaktischen Gründen ist die Anzahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer eines Lehrgangs auf maximal 25 Personen festgelegt.

Die Teilnehmer/-innen sind als außerordentliche Hörer/-innen der Universität Salzburg aufzunehmen.

5. Lehrveranstaltungstypen und Organisation des Studiums

Allgemeines: Die einzelnen Kurse können an unterschiedlichen Veranstaltungsorten durchgeführt werden. Für alle Lehrveranstaltungen gilt Anwesenheitspflicht.

Angeboten werden Lehrveranstaltungen aus theoretischen und praktischen Fächern.

Typen von Lehrveranstaltungen:

- VO = Vorlesung, Lehrveranstaltung mit vornehmlich wissensorientierter Ausrichtung
- UE = Übung, Lehrveranstaltung mit vornehmlich praxisorientierter Ausrichtung, mit Reflexion
- EX = Exkursion
- PRAKTIKUM = Arbeit im Praxisfeld

Die Lehrveranstaltungen des Universitätslehrgangs finden überwiegend in geblockter Form statt, und zwar an Wochenenden bzw. in der lehrveranstaltungsfreien Zeit der Universität Salzburg. Bei der zeitlichen Abhaltung der Lehrveranstaltungen wird berücksichtigt, dass Berufstätige daran teilnehmen können.

Die Präsenz- und Selbststudienzeiten werden ergänzt durch

- E-Learning-Anteile mit der Lernplattform Blackboard sowie
- Knowledge Pulse®, ein neues Mikrolernsystem, entwickelt von Research Studios Austria, Salzburg, in Zusammenarbeit mit dem Studien- und Management Center Saalfelden.

6. Studieninhalt und Semesterplan

Erstes Semester

	ECTS
--	------

Modul 1 (Teil 1):

Geschichte und Kultur der Ernährung

VO:

3

Von der Antike bis ca. 1850 – historischer Überblick mit konkreten Beispielen über Produktion, Zubereitung, Distribution, Konsum von Nahrung in den historischen Epochen

UE:

Antike, mittelalterliche und barocke Küche

2

	ECTS
VO: Soziologische Ansätze: Prestige und Luxus; Schichtenkonsum; Systemtheorie	3

UE: Manieren: Geschichte, Entwicklung, Praxis	2
--	---

Modul 2 (Teil 1):
Ernährung und Wirtschaft

VO: Warenströme; Prozesskette – Veränderungen; Volkswirtschaft	3
---	---

Modul 3 (Teil 1):
Ernährung und Gesundheit

VO: Ernährungswissenschaft; Ernährungsphilosophie und -trends; Esssituation/Verhalten	4
---	---

Zweites Semester

Modul 1 (Teil 2):
Geschichte und Kultur der Ernährung

VO: Weltküchen und Küchensysteme: „Küchen“ als fait social total; Darstellung, Vergleich	3
--	---

UE: Vergleich in der Praxis	2
--------------------------------	---

Modul 3 (Teil 2):
Ernährung und Gesundheit

VO: Medizinische Aspekte; Diätetik; TCM und TED; Lebensmitteltrends	3
--	---

Modul 4 (Teil 1):
Ernährung und Werte

VO: Gutes Leben; Abriss der Philosophien des „guten Lebens“; An-sichten der Religionen; Werte und Moral; ethische Fragen	3
---	---

Modul 5 (Teil 1):
Kommunikation

VO: Schreiben & Textformen; Didaktik und praktische Umsetzung von Wissen	3
---	---

	ECTS
UE: Textarbeit	1
EX: Exkursion(en) im Umfang von insgesamt 50 Std. Teilnahmezeit	2

Drittes Semester

Modul 6: <u>Konsum und Geschmack</u>	
VO: Entwicklungen ab 1850; Verbrauch und Verbraucher; Konsummuster und Konsumforschung; Psychologie	3
VO: Trinken & Essen. Getränke: Geschichte, gesellschaftliche Hintergründe, aktuelle Diskussionen	3
VO: Die Bildung des Geschmacks: Physiologie und Prägung; Geschmack-Muster; Verbreitung und Durchsetzung	3
UE: Verkosten; Terminologien	1
UE: Schulung des Geschmacks	2

Modul 2 (Teil 2): Ernährung und Wirtschaft

VO: Warenkunde: Basisprodukte und ihre Verarbeitung	3
--	---

Modul 5 (Teil 2): Kommunikation

VO: Marketing	3
------------------	---

Viertes Semester

Modul 2 (Teil 3): Ernährung und Wirtschaft

VO: Lebensmitteltechnologie: Verfahrenstechniken; Zusatzstoffe; Produktionstrends	3
VO: Rechtssysteme; horizontale/vertikale Verordnungen; Wettbewerbsrecht	3

	ECTS
VO: Hospitalitas – hospitality; Gast-Geben; Gastlichkeit; Gastronomie; Tourismus	3

Modul 4 (Teil 2):
Ernährung und Werte

VO: Ästhetik und Savoir-vivre: Kunst und Kunstgeschichte; Architektur und Design; Tisch- und Tafelkultur	3
--	---

EX: Exkursion(en) im Umfang von insgesamt 50 Std. Teilnahmezeit	2
---	---

PRAKTIKUM im Umfang von insgesamt 100 Std. Teilnahmezeit (z. B. in 2–3 Arbeitswochen in einer Firma)	4
--	---

Fünftes Semester

<u>Masterthesis</u>	
Verfassen der Abschlussarbeit	15
Präsentation der Abschlussarbeit	5
Summe ECTS-Punkte	90

Die Module im Überblick

Modul	ECTS
1 Geschichte und Kultur der Ernährung	15
2 Ernährung und Wirtschaft	15
3 Ernährung und Gesundheit	7
4 Ernährung und Werte	6
5 Kommunikation	7
6 Konsum und Geschmack	12
Exkursionen, Praktikum	8
Masterthesis schreiben und präsentieren	20
SUMME	90

7. ECTS-Anrechnungspunkte

Gemäß § 51 Abs. 2 Z 26 UG 2002 werden im Sinne des Europäischen Systems zur Anrechnung von Studienleistungen den einzelnen Lehrveranstaltungen ECTS-Anrechnungspunkte zugeteilt (siehe oben Abschnitt 6.). Mit diesen Anrechnungspunkten wird der relative Anteil des mit den einzelnen Lehrveranstaltungen verbundenen Arbeitspensums bestimmt. 1 ECTS-Punkt entspricht einem Arbeitspensum für die Studierende bzw. den Studierenden von 25 Stunden.

Das ECTS-Zuordnungsschema am Beispiel je einer Punktezahl aus dem Curriculum:

LV-Typ	ECTS	SWSt.	ECTS/ SWSt.	Präsenz in der Lehrveranstaltung	Selbst- studium	Arbeitspensum gesamt
VO	3	2	1,5	22,50 Std.	52,50 Std.	75 Std.
UE	2	1	2	11,25 Std.	38,75 Std.	50 Std.
EX	2			50 Std.		50 Std.
PRAKTIKUM	4					100 Std.

8. Prüfungen

Es gelten die Bestimmungen der §§ 72–79 UG 2002 sowie des Abschnittes „Studienrecht“ der Satzung der Universität Salzburg.

Der Universitätslehrgang wird abgeschlossen durch:

- die Summe der positiv absolvierten Prüfungsteile (Lehrveranstaltungen) und
- die positiv beurteilte Masterthesis und
- die positiv absolvierte wissenschaftliche Präsentation der Masterthesis

Lehrveranstaltungen vom Typ VO werden durch eine schriftliche oder mündliche Prüfung über den Semesterstoff abgeschlossen. Lehrveranstaltungen anderer Typen sind in der Regel prüfungsimmanent. Die Wiederholung von Prüfungen richtet sich nach § 78 UG 2002.

Die Zulassung zur wissenschaftlichen Präsentation der Masterthesis setzt die positive Absolvierung der Lehrveranstaltungsprüfungen sowie die positive Beurteilung der Masterthesis voraus.

Der Erfolg der Prüfungen wird nach der österreichischen Notenskala von 1 bis 5 (§ 73 Abs. 1 UG 2002) bewertet.

9. Anerkennung von Prüfungen

Die Anerkennung von Prüfungen richtet sich nach § 78 UG 2002 und nach § 28 des Satzungsteils „Studienrecht“ der Universität Salzburg. Erfolgreich abgelegte Prüfungen an Universitäten, an anerkannten in- oder ausländischen Bildungseinrichtungen etc. können bei entsprechender Gleichwertigkeit von der Lehrgangsleitung anerkannt werden.

10. Wissenschaftliche Arbeiten

Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Universitätslehrganges haben eine schriftliche, theoriegeleitete und praxisbezogene Abschlussarbeit (Masterthesis) zu verfassen, die den üblichen wissenschaftlichen Kriterien entspricht.

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.

Die Masterthesis soll die Fähigkeit nachweisen, das erworbene Wissen in Verbindung mit theoretischer Reflexion und entsprechender Literatur zu behandeln, wobei auch praxisorientierte Abhandlungen möglich sind.

Die Beurteilung der Masterthesis erfolgt durch die Lehrgangsleitung oder eine von der Lehrgangsleitung benannte Person, die aus dem Kreis der Lehrenden des Universitätslehrgangs oder aus dem Lehrpersonal der Universität Salzburg stammt.

11. Akademischer Grad

Absolventinnen und Absolventen wird der akademische Grad „Master in Gastrosophy“, abgekürzt „MA Gastrosophy“, verliehen.

12. Einrichtung und Durchführung des Universitätslehrgangs

Der Universitätslehrgang ist im Wirkungsbereich des Interdisziplinären Zentrums für Gastrosophie und innerhalb der Kultur- und Gesellschaftswissenschaftlichen Fakultät der Universität Salzburg eingerichtet. Partner des Zentrums für Gastrosophie in Fragen der Lehrgangsadministration ist das Studien- und Management Center (smc) Saalfelden.

13. Leitung und Lehre

Die Lehrgangsleitung wird vom Vizerektor für Lehre bestimmt.

Die Beauftragung mit der Abhaltung von Lehrveranstaltungen erfolgt durch die Lehrgangsleitung. Wird ein/eine in einem Bundesdienstverhältnis stehende/r Universitätslehrer/-in der Universität Salzburg beauftragt, bedarf dies der Zustimmung des Dekans bzw. der Dekanin für jene Studienrichtung, in welcher der/die betreffende Universitätslehrer/-in seine/ihre Lehrverpflichtung zu erfüllen hat. Durch die Lehrtätigkeit in Universitätslehrgängen darf die Erfüllung der Dienstpflichten der Universitätslehrer/-innen nicht beeinträchtigt werden.

14. Evaluierung

Der Universitätslehrgang wird unter Mitwirkung der Teilnehmer und Teilnehmerinnen durch die Lehrgangsleitung laufend evaluiert.

15. Lehrgangsbeitrag

Für den Besuch des Universitätslehrganges haben die Teilnehmer und Teilnehmerinnen einen Lehrgangsbeitrag zu entrichten. Dieser wird unter Berücksichtigung der tatsächlichen Kosten fest-

gesetzt. Der Lehrgangsbeitrag kann in zwei Tranchen bezahlt werden. Bei vorzeitigem Ausstieg aus dem Lehrgang werden bereits bezahlte Beiträge nicht rückerstattet.

Der Universitätslehrgang wird kostendeckend durchgeführt, der Universität Salzburg erwachsen aus der Durchführung keine Kosten.

Die Wirtschaftlichkeit des Universitätslehrganges ist vom Zentrum für Gastrosophie sicherzustellen. Im Falle einer voraussehbaren Unterdeckung mangels Teilnehmer/-innen kann ein Lehrgang abgesagt werden.

16. Verlautbarung

Das Curriculum des Universitätslehrganges wird im Mitteilungsblatt der Universität Salzburg verlautbart.

17. Inkrafttreten

Das Curriculum tritt mit dem Ersten jenes Monats in Kraft, der auf die Verlautbarung folgt.

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