

MITTEILUNGSBLATT

DER

KARL-FRANZENS-UNIVERSITÄT GRAZ



64. SONDERNUMMER

Studienjahr 2013/14

Ausgegeben am 13. 8. 2014

45.a Stück

Lehrplan

des berufsbegleitenden Universitätskurses

Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung

an der Karl-Franzens-Universität Graz

Impressum: Medieninhaber, Herausgeber und Hersteller: Karl-Franzens-Universität Graz,
Universitätsplatz 3, 8010 Graz. Verlags- und Herstellungsort: Graz.
Anschrift der Redaktion: Rechts- und Organisationsabteilung, Universitätsplatz 3, 8010 Graz.
E-Mail: mitteilungsblatt@uni-graz.at
Internet: https://online.uni-graz.at/kfu_online/wbMitteilungsblaetter.list?pOrg=1

Lehrplan des berufsbegleitenden Universitätskurses Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung an der Karl-Franzens-Universität Graz

Gemäß § 3 Zif 5 UG idgF und der Richtlinie des Rektorates über die Einrichtung von Universitätskursen, Mitteilungsblatt Nr. 7b vom 9.1.2007 wird an der Karl-Franzens-Universität Graz der Universitätskurs „**Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung**“ eingerichtet.

Inhaltsverzeichnis

§ 1 Allgemeines	2
(1) Gegenstand des Universitätskurses	2
(2) Qualifikationsprofil und Kompetenzen	2
(3) Bedarf und Relevanz des Universitätskurses für die Wissenschaft und den Arbeitsmarkt	2
(4) Zielgruppen und Zulassungsvoraussetzungen	3
(5) Höchstzahl an Studienplätzen und Auswahlverfahren	3
§ 2 Allgemeine Bestimmungen	4
(1) Zuteilung von ECTS-Anrechnungspunkten	4
(2) Dauer und Gliederung des Universitätskurses	4
(3) Zertifikat	4
(4) Lehrveranstaltungstypen	4
§ 3 Aufbau und Gliederung des Universitätskurses	5
(1) Module und Lehrveranstaltungen	5
(2) Abschlussprojekt und Abschlusspräsentation.....	5
§ 4 Lehr- und Lernformen	6
(1) Unterrichtssprache.....	6
(2) Zeitliche Durchführungsbestimmungen.....	6
(3) Lehr- und Lernmethoden	6
§ 5 Prüfungsordnung	6
(1) Lehrveranstaltungsprüfungen.....	6
(2) Abschlussprojekt und Abschlusspräsentation.....	6
(3) Wiederholung von Prüfungen	7
(4) Anerkennung von Prüfungen	7
(5) Gesamtbeurteilung	7
§ 6 Kosten des Universitätskurses	7
§ 7 Organisation	7
§ 8 In-Kraft-Treten	7
Anhang I: Modulbeschreibungen	8
Anhang II: Musterstudienablauf gegliedert nach Semestern	12

§ 1 Allgemeines

(1) Gegenstand des Universitätskurses

Zielsetzung des Universitätskurses **Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung** ist es, bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern durch die wissenschaftlich fundierten und praxiszentrierten Inhalte die Kompetenz zu ernährungsorientierter Gesundheitsförderung zu entwickeln und zu erweitern. Der Universitätskurs dient aber auch der Entwicklung persönlicher Gesundheitspotenziale bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern und soll motivieren, selbst einen gesundheitsförderlichen ernährungsorientierten Lebensstil auszuprägen.

Dieser Universitätskurs vermittelt Theorie und Praxis einer ernährungsbewussten Gesundheitsförderung mit der Fokussierung auf Vollwertigkeit, zielgruppenspezifischer Ernährung, ökologischer, sozialer und ausgewählter diätetischer Aspekte wie Allergien und Unverträglichkeiten sowie der psychologischen Komponente ernährungsorientierter Gesundheitsförderung.

Ziel dieses berufsbegleitenden Universitätskurses ist es insbesondere,

- Kompetenzen zu ernährungsorientierter Gesundheitsförderung zu entwickeln und zu erweitern,
- persönliche Gesundheitspotenziale zu erweitern.

(2) Qualifikationsprofil und Kompetenzen

Die Absolventinnen und Absolventen sind nach Abschluss des Universitätskurses **Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung** in der Lage:

- ernährungsorientierte gesundheitsfördernde Interventionsmaßnahmen für Gruppen mit gesunden Menschen zu planen, zu organisieren, zu leiten und durchzuführen,
- als „Gesundheitskoordinatorinnen“ und „Gesundheitskoordinatoren“ oder als Ansprechpartnerin und Ansprechpartner für Gesundheitsbelange eingesetzt zu werden und
- für Schülerinnen- und Schülergruppen, Eltern und die Gemeindebevölkerung Aufklärungsveranstaltungen durchzuführen (Berechtigung gemäß der Auflage der WKO).

(3) Bedarf und Relevanz des Universitätskurses für die Wissenschaft und den Arbeitsmarkt

Der Universitätskurs **Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung** ist ausdrücklich als angewandter Universitätskurs positioniert. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden mit für die Praxis relevanten und aktuellen Forschungsmethoden vertraut gemacht. Die Anwendung dieser Methoden erfolgt in theoriebasierten und praxisrelevanten Lehrveranstaltungen sowie in verschiedenen fachbezogenen Fallstudien.

Der Mensch muss seit jeher essen, um zu (über)leben. Wir sind angewiesen auf die regelmäßige Zufuhr zahlreicher Substanzen. Um die Inhaltsstoffe unseres Essens und Trinkens ranken sich auch seit jeher unzählige Philosophien, Meinungen, Glaubensrichtungen und mitunter auch außerordentlich extreme Ersatzreligionen. Da die Ernährungswissenschaft, die ihr Wissen aus den Bereichen moderner Medizin bis zurück zur „Diaita“ (gesunde Lebensweise der Altgriechischen Kultur) bezieht, vergleichsweise sehr jung ist (ca. 70 Jahre), gibt es auch Randbereiche als individuelle Spielwiesen einzelner Auslegungsbestrebungen.

Trotz all der zur Verfügung stehenden Informationen und der bestmöglichen Lebensmittelversorgung besteht aufgrund unserer Lebensweise in den Industriestaaten mit ihren sozialen und angebotstechnischen Gegebenheiten eher ein Trend zur wenig gesundheitsdienlichen Ernährung, wobei sich die

Schere zwischen den einzelnen Bewusstseinsgruppen immer stärker öffnet. Die Folgen sind bekannt. Andererseits verschärft unser Lebensstil in jenen Ländern, aus denen wir nicht unwesentliche Mengen an Rohstoffen beziehen, deren prekäre Lage beachtlich. Essen in EINER Welt, ernährungswissenschaftlich fundiert, ganzheitlich für unser aller Wohl – ist ein Ziel, ein Wunsch-Traum.

Der Universitätskurs **Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung** leistet einen wichtigen Beitrag, neue wissenschaftliche Erkenntnisse unter besonderer Beachtung der praktischen Umsetzbarkeit zu vermitteln und Personen als Multiplikatorinnen und Multiplikatoren für das Aufgabengebiet ernährungsorientierten Gesundheitsförderung zu qualifizieren. Die Absolventinnen und Absolventen dieses Universitätskurses sind Expertinnen und Experten für Teilbereiche ernährungsorientierter Gesundheitsförderung.

(4) Zielgruppen und Zulassungsvoraussetzungen

Der vorliegende Universitätskurs wendet sich insbesondere an Personen, die ein vertieftes Verständnis für ernährungsorientierte Gesundheitsförderung erwerben und in ihrem jeweiligen Umfeld tätig werden wollen, wie z.B.

- Lehrerinnen und Lehrer aller Schultypen
- Kindergartenpädagoginnen und –pädagogen
- Sozialpädagoginnen und –pädagogen
- TCM-Ernährungsberaterinnen und –berater
- Ernährungsberaterinnen und -berater mit Gewerbeschein vor 1994 (Gewerbe für Lebens- und Sozialberatung, § 119 GewO 1994)
- Ärztinnen und Ärzte, Assistentinnen und Assistenten in Arztpraxen
- Pharmazeutinnen und Pharmazeuten
- Personen, die in den Bereichen Soziales, Bildung, Gesundheit, Jugendarbeit, Wirtschaft, Polizei und Bundesheer, Kranken- und Pflegeberufe (Dipl. Gesundheits- und Krankenschwester/-pfleger, Hebammen, Pflegerinnen und Pfleger etc.) tätig sind

Voraussetzung für die Zulassung zum Universitätskurs **Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung** sind die nachfolgend angeführten Kriterien:

- a. Allgemeine Universitätsreife
- b. Eine Pädagogische Ausbildung ist von Vorteil.
- c. Bestätigung über einen Erste-Hilfe-Kurs (16 Stunden) bzw. einen Auffrischkurs (8 Stunden), der nicht länger als fünf Jahre zurückliegt.
- d. Über die Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen und die Eignung der Zulassungsbewerberinnen/Zulassungsbewerber entscheidet die wissenschaftliche Leitung im Auftrag des Rektorats.

Die Bewerbung hat schriftlich im Rahmen eines Motivationsschreibens an die Wissenschaftliche Leitung des Universitätskurses zu erfolgen.

(5) Höchstzahl an Studienplätzen und Auswahlverfahren

Zum Universitätskurs **Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung** können maximal 25 Teilnehmerinnen und Teilnehmer zugelassen werden. Die Zahl der Kursplätze ist somit beschränkt und wird nach pädagogisch-didaktischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten für jede neue Durchführung nach Rücksprache mit der wissenschaftlichen Leitung durch die wirtschaftliche Leitung des Universitätskurses festgelegt.

Übersteigt die Zahl der Bewerberinnen und Bewerber diese Zahl, muss ein Reihungsverfahren durchgeführt werden. Grundlage des Reihungsverfahrens ist nach Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen die Reihenfolge des Einlangens der Anmeldung.

§ 2 Allgemeine Bestimmungen

(1) Zuteilung von ECTS-Anrechnungspunkten

Allen von den Studierenden zu erbringenden Leistungen werden ECTS-Anrechnungspunkte zugeteilt. Mit diesen ECTS-Anrechnungspunkten ist der relative Anteil des mit den einzelnen Studienleistungen verbundenen Arbeitspensums zu bestimmen. Ein ECTS-Anrechnungspunkt entspricht 25 Echtstunden. Das Arbeitspensum umfasst den Selbststudienanteil und die Kontaktstunden. Eine Kontaktstunde entspricht 45 Minuten pro Unterrichtswoche des Semesters.

(2) Dauer und Gliederung des Universitätskurses

Der Universitätskurs **Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung** mit einem Arbeitsaufwand von 28,5 ECTS-Anrechnungspunkten umfasst 2 Semester und ist modular strukturiert. Davon entfallen auf:

Modul	PF/GWF	ECTS
Modul A: Ernährungslehre in Theorie und Praxis, Psychologie 1	PF	6,5
Modul B: Lebensmittellehre und –technologie in Theorie und Praxis, Psychologie 2	PF	6,5
Modul C: Diätetik und Psychologie 3	PF	6,5
Modul D: Grundlagen der Gesundheitsförderung und des Managements	PF	6
Modul E: Abschlussmodul	PF	3
SUMME		28,5

PF = Pflichtfach, GWF = Gebundenes Wahlfach

(3) Zertifikat

Nach erfolgreichem Abschluss des Universitätskurses **Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung** (siehe § 5) erhalten die Absolventinnen und Absolventen ein Universitätszertifikat der Karl-Franzens-Universität Graz und ihnen wird die Bezeichnung bzw. „Zertifizierter Gesundheitscoach für Ernährung“ verliehen.

(4) Lehrveranstaltungstypen

Im Lehrplan werden folgende Lehrveranstaltungstypen angeboten:

- a. Übungen (UE) haben den praktisch-beruflichen Zielen der Studien zu entsprechen und konkrete Aufgaben zu lösen.
- b. Seminare (SE) dienen der wissenschaftlichen Diskussion. Von den Teilnehmenden werden eigene Beiträge geleistet. Seminare werden in der Regel durch eine schriftliche Arbeit abgeschlossen.
- c. Vorlesungen verbunden mit Übungen (VU) sind Lehrveranstaltungen, bei welchen im unmittelbaren Zusammenhang mit einer Wissensvermittlung durch Vortrag den praktisch-beruflichen Zielen des Universitätskurses entsprechend konkrete Aufgaben und ihre Lösung behandelt werden.

Alle unter a. bis c. genannten Lehrveranstaltungstypen gelten als Lehrveranstaltungen mit immanenem Prüfungscharakter.

§ 3 Aufbau und Gliederung des Universitätskurses

(1) Module und Lehrveranstaltungen

Der zweisemestrige Universitätskurs umfasst einen Arbeitsaufwand (Workload) von insgesamt 28,5 ECTS-Anrechnungspunkten. Der Lehrplan ist modular strukturiert. Die Prüfungsfächer sind im Folgenden mit Titel, Lehrveranstaltungstyp (LV-Typ), ECTS-Anrechnungspunkten (ECTS), Kontaktstunden (KStd.), E-Learning-Kontaktstunden (E-Learning KStd.) und der empfohlenen Semesterzuordnung (empf. Sem.) genannt. In den Spalten Pflichtfach (PF) bzw. gebundenes Wahlfach (GWF) ist gekennzeichnet, ob es sich um ein Pflicht- oder ein gebundenes Wahlfach handelt. Die Modulbeschreibungen befinden sich in Anhang I.

	Modultitel/Prüfungsfach	LV-Typ	PF/GWF	ECTS	KStd.	E-Learning KStd.	empf. Sem.
Modul A	Ernährungslehre in Theorie und Praxis, Psychologie 1		PF	6,5	3	2	1
A.1	Grundlagen der Ernährung	VU	PF	1,5	0,5	0,5	1
A.2	Grundlagen der Ernährung – Vertiefung und angewandte Studien	SE	PF	2	1	1	1
A.3	Ess-Psychologie 1	VU	PF	1,5	0,5	0,5	1
A.4	Küchenpraktische Übungen 1	UE	PF	1,5	1	0	1
Modul B	Lebensmittellehre und –technologie in Theorie und Praxis, Psychologie 2		PF	6,5	3	2	1
B.1	Grundlagen der Lebensmittelproduktion	VU	PF	1,5	0,5	0,5	1
B.2	Grundlagen der Lebensmittelproduktion – Vertiefung und angewandte Studien	SE	PF	2	1	1	1
B.3	Ess-Psychologie 2	VU	PF	1,5	0,5	0,5	1
B.4	Küchenpraktische Übungen 2	UE	PF	1,5	1	0	1
Modul C	Diätetik und Psychologie 3		PF	6,5	3	2	2
C.1	Diätetik und Diätwahnsinn	VU	PF	1,5	0,5	0,5	2
C.2	Diätetik und Diätwahnsinn – Vertiefung und angewandte Studien	SE	PF	2	1	1	2
C.3	Ess-Psychologie 3	VU	PF	1,5	0,5	0,5	2
C.4	Küchenpraktische Übungen 3	UE	PF	1,5	1	0	2
Modul D	Grundlagen der Gesundheitsförderung und des Managements		PF	6	3	1	2
D.1	Basiswissen „Gesundheitsförderung“	VU	PF	1,5	1	0	2
D.2	Betriebswirtschaftliche Grundlagen	VU	PF	1,5	1	0	2
D.3	Rechtliche Grundlagen	VU	PF	1,5	0,5	0,5	2
D.4	Marketing	VU	PF	1,5	0,5	0,5	2
Modul E	Abschlussmodul		PF	3	1	0	2
E.1	Abschlussprojekt und Abschlusspräsentationen		PF	3	1	0	2
SUMMEN				28,5	13	7	

(2) Abschlussprojekt und Abschlusspräsentation

- a. Im Rahmen des Universitätskurses ist ein Abschlussprojekt zu erstellen, das in einer Abschlusspräsentation präsentiert wird. Das Abschlussprojekt und die Abschlusspräsentation umfassen 3

ECTS-Anrechnungspunkte. Es wird empfohlen das Abschlussprojekt im zweiten Semester zu erstellen.

- b. Das Thema des Abschlussprojektes ist einem der folgenden Module/Fächer zu entnehmen oder hat in einem sinnvollen Zusammenhang mit einem dieser Fächer zu stehen:
Modul A: Ernährungslehre in Theorie und Praxis, Psychologie 1
Modul B: Lebensmittellehre und –technologie in Theorie und Praxis, Psychologie 2
Modul C: Diätetik und Psychologie 3
- c. Die/Der Studierende ist berechtigt, das Thema vorzuschlagen oder aus einer Anzahl von Vorschlägen auszuwählen.

§ 4 Lehr- und Lernformen

(1) Unterrichtssprache

Der Universitätskurs wird in deutscher Sprache abgehalten.

(2) Zeitliche Durchführungsbestimmungen

Der Universitätskurs ist berufsbegleitend organisiert. Der Unterricht findet in geblockter Form statt.

(3) Lehr- und Lernmethoden

Die vielfältigen Lehr- und Lernmethoden werden in den Lehrveranstaltungen in optimaler Form auf den Inhalt abgestimmt. In den Lehrveranstaltungen wird in unterschiedlichen Settings (selbstgesteuerten Gruppen oder Teams) mit vielfältigen Lehr- und Lernformen gearbeitet. Dabei wird aktive Teamarbeit von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern erwartet.

§ 5 Prüfungsordnung

(1) Lehrveranstaltungsprüfungen

Alle Lehrveranstaltungen besitzen immanenten Prüfungscharakter (entsprechend § 1 Abs. 3 Z 1 Satzungsteil Studienrechtliche Bestimmungen). Sie werden durch die Beurteilung der kontinuierlichen Mitarbeit und nach weiteren Beurteilungskriterien, die gem. § 59 Abs. 6 UG zu Beginn der Lehrveranstaltung durch die Lehrveranstaltungsleiterin/den Lehrveranstaltungsleiter bekannt zu geben sind, abgeschlossen.

Für den positiven Abschluss des Universitätskurses müssen alle Lehrveranstaltungen im Umfang der dafür vorgesehenen Kontaktstunden erfolgreich absolviert werden. In Summe muss im gesamten Universitätskurs eine Anwesenheit von mindestens 80 % gegeben sein. Als Ersatz für Fehlstunden kann eine Kompensationsarbeit eingefordert werden.

Die Beurteilung der Leistungen richtet sich nach der in § 73 Abs. 1 und 3 UG bestimmten Notenskala. Ist die Beurteilung mit einer Note unmöglich oder unzumutbar hat die positive Beurteilung „mit Erfolg teilgenommen“, die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“ zu lauten. Die entsprechenden Beurteilungen stellt die Leiterin/der Leiter der jeweiligen Lehrveranstaltung aus.

(2) Abschlussprojekt und Abschlusspräsentation

Gegenstand der Abschlusspräsentation ist die öffentliche Präsentation des jeweiligen Abschlussprojekts (maximal 20 Minuten). Des Weiteren sollen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der Diskussion aller anderen Vorträge beteiligen.

(3) Wiederholung von Prüfungen

Die Studierenden sind berechtigt, negativ beurteilte Prüfungen dreimal zu wiederholen. Weitere Regelungen zur Wiederholung von Prüfungen sind in § 38 Satzungsteil Studienrechtliche Bestimmungen geregelt.

(4) Anerkennung von Prüfungen

Die Anerkennung von Lehrveranstaltungen und Prüfungen erfolgt auf Antrag der oder des Studierenden an das für studienrechtliche Angelegenheiten zuständige Organ im Sinne des § 78 Abs. 1 UG und gemäß den Richtlinien des Europäischen Systems zur Anerkennung von Studienleistungen (European Credit Transfer and Accumulation System – ECTS).

(5) Gesamtbeurteilung

Die Gesamtbeurteilung hat „bestanden“ zu lauten, wenn alle Lehrveranstaltungen positiv beurteilt wurden, anderenfalls hat sie „nicht bestanden“ zu lauten. Die Gesamtbeurteilung hat „mit Auszeichnung bestanden“ zu lauten, wenn in keinem Fach eine schlechtere Beurteilung als „gut“ und in mindestens der Hälfte der Fächer die Beurteilung „sehr gut“ erteilt wurde.

§ 6 Kosten des Universitätskurses

Die Kosten des Universitätskurses setzen sich aus den Aufwendungen für die Lehrenden und den sonstigen Aufwendungen für Leitung, Organisation etc. zusammen. Diese Gelder werden aus dem Kursbeitrag aufgebracht. Falls diese nicht in entsprechender Höhe zur Verfügung stehen, kann der Universitätskurs nicht stattfinden. Der Kursbeitrag schließt nur die Kosten für die Lehrveranstaltungen ein, nicht hingegen sonstige Kosten, die für Fachliteratur, Recherchen im Zuge der Lehrveranstaltungen oder die Teilnahme an Exkursionen anfallen. Diese sowie allfällige sonstige Kosten für Reisen, Unterkunft und Verpflegung sind von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern selbst zu tragen.

Die wirtschaftliche Leitung des Universitätskurses behält sich eine Änderung des Universitätskursbeitrages aufgrund sinkender oder steigender Teilnehmerinnen- und Teilnehmerzahlen vor. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer dieses Universitätskurses haben nur den Universitätskursbeitrag und nicht auch den Studienbeitrag zu entrichten, sofern sie ausschließlich zum Universitätskurs zugelassen sind.

Zusätzlich werden für alle Studierenden von Uni for Life entgeltlich und bei Bedarf halbjährlich Gender- und Diversity-Seminare angeboten.

§ 7 Organisation

Es ist eine wissenschaftliche Leitung zu bestellen, die von einer Universitätsprofessorin/einem Universitätsprofessor oder einer habilitierten Universitätslehrerin/einem habilitierten Universitätslehrer wahrzunehmen ist. Die wirtschaftliche und organisatorische Leitung wird von UNI for LIFE wahrgenommen.

§ 8 In-Kraft-Treten

Dieser Lehrplan tritt mit Ablauf des Tages seiner Verlautbarung im Mitteilungsblatt in Kraft.

Anhang I: Modulbeschreibungen

Modul A	Ernährungslehre in Theorie und Praxis, Psychologie 1
ECTS-Anrechnungspunkte	6,5
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Energie- und Nährstoffbilanz und Körpergewicht • Nährstoffe (Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate) • Verdauung und Stoffwechsel • Grundlagen des gesunden und gestörten Stoffwechsels • Wasser und Wirkstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, Sekundäre Pflanzenstoffe) • Hunger- und Sättigungsmechanismus, Appetitverhalten • Geschmackspräferenzen • Funktionen des Essens, Ersatzbefriedigung, Sucht, Krisen • Ursachen für Entgleisungen des Hunger- und Sättigungsmechanismus • Herstellen einfacher Speisen unter Beachtung ökologischer, ökonomischer, hygienischer und küchentechnologischer Aspekte
Lernziele (erwartete Lernergebnisse, erworbene Kompetenzen)	<p>Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind nach Absolvierung des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Zusammensetzung von Lebensmitteln zu kennen, • den Bedarf an Nähr- und Wirkstoffen und deren Verarbeitung im Körper einzuschätzen, • aktuelle, nationale und internationale Problemstellungen der Ernährung zu diskutieren, • die grundlegenden, psychisch motivierten Mechanismen im Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme oder –verweigerung zu verstehen, • die Prinzipien der vollwertigen Ernährung in Bezug auf die Lebensmittelauswahl, Küchentechniken und Garmethoden anzuwenden sowie • menschliche Ess-Gewohnheiten in innerpersonelle Gegebenheiten und Hintergründe einzuordnen.
Lehr- und Lernaktivitäten, -methoden	Vortrag, Workshop, Eigenarbeit, E-Learning, Präsentation, Gruppenarbeit, Diskussion, Literaturrecherche, Übung, Verfassen einer schriftlichen Arbeit, Gruppenarbeiten zu Fallstudien mit Ergebnispräsentation, vertiefendes Literaturstudium, Arbeiten an Fragestellungen aus dem eigenen Arbeitsumfeld
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme	keine
Häufigkeit des Angebots	Ein Mal pro Kursdurchführung
Modul B	Lebensmittellehre und –technologie in Theorie und Praxis, Psychologie 2
ECTS-Anrechnungspunkte	6,5
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen, Einkauf und Lagerung • Technologische Aspekte der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung in Industrie, Gastronomie und Haushalt • Lebensmittelqualität – Bewertungen, Erkennungsmerkmale • Prinzipien der Biolandwirtschaft, Welternährung • Funktionelle Lebensmittel und Lebensmittelzusatzstoffe

	<ul style="list-style-type: none"> • Gesellschaftliche und globale Aspekte der Ernährung • Transtheoretisches Modell und Veränderungsstrategien • Modifikation des Essverhaltens • Soziale und altersspezifische Gruppen und Werthaltungen • Vertiefung und Erweiterung theoretischer und praktischer Grundlagen in der Speisenzubereitung • Erarbeitung von Zubereitungsvariationen
Lernziele (erwartete Lernergebnisse, erworbene Kompetenzen)	<p>Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind nach Absolvierung des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • über Arten, Zusammensetzung und Qualität der Lebensmittel Bescheid zu wissen, • technologische, ökologische und ökonomische Bedingungen bei deren (industrieller) Produktion zu kennen und sich kritisch mit deren Vor- und Nachteilen auseinander zu setzen, • die Motivationslage eines Menschen hinsichtlich seiner Bereitschaft, Lebensstilveränderungen vorzunehmen, einzustufen sowie • Methoden zur Modifikation des Essverhaltens anzuwenden.
Lehr- und Lernaktivitäten, -methoden	Vortrag, Workshop, Eigenarbeit, E-Learning, Präsentation, Gruppenarbeit, Diskussion, Literaturrecherche, Rechenbeispiele, Übung, Verfassen einer schriftlichen Arbeit, Gruppenarbeiten zu Fallstudien mit Ergebnispräsentation, vertiefendes Literaturstudium, Arbeiten an Fragestellungen aus dem eigenen Arbeitsumfeld
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme	keine
Häufigkeit des Angebots	Ein Mal pro Kursdurchführung

Modul C	Diätetik und Psychologie 3
ECTS-Anrechnungspunkte	6,5
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Übergewicht und Gewichtsreduktion • Metabolisches Syndrom und kardiovaskuläres Risiko • Allergien und Unverträglichkeiten, Osteoporose • Brainfood • Zusatzstoffe und Irrtümer der Ernährung • Diätwahnsinn und Modediäten • Ausgewählte Zielgruppen • Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen für Schülerinnen und Schüler • Gestörtes Essverhalten, Übergewicht, Essstörungen, Bulimie, Magersucht, Binge eating disorder • Professionelle Anlaufstellen • Prinzipien der Diätküche bei Unverträglichkeiten und anderem Diätbedarf • Anrichtetechniken, Garnieren von Speisen
Lernziele (erwartete Lernergebnisse, erworbene Kompetenzen)	<p>Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind nach Absolvierung des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Zusammenhänge von Ernährung und negativen Auswirkungen auf den Zellstoffwechsel zu verstehen, • Wert und Gefahren populärer Diäten zur Gewichtsreduktion einzuschätzen, • über grundsätzliches Wissen der empfohlenen Ernährung von

	<p>ausgewählten Zielgruppen zu verfügen,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Ausgewogenheit des Angebots eines Schulbuffets/einer Schulkantine zu erkennen, • Ursachen, Merkmale und Auswirkungen fehlgesteuerten Essverhaltens sowie professioneller Anlaufstellen zu kennen, • unterschiedliche Mahlzeiten für definierte Personengruppen unter Berücksichtigung einer nährstoffschonenden Vor- und Zubereitung herzustellen, • Speisen unter Berücksichtigung der vollwertigen Ernährung und aktueller Trends zuzubereiten sowie • für differenzierte Personengruppen Gerichte unter Anwendung verschiedener Garmachungstechniken zuzubereiten.
Lehr- und Lernaktivitäten, -methoden	Vortrag, Workshop, Eigenarbeit, E-Learning, Präsentation, Gruppenarbeit, Diskussion, Literaturrecherche, Rechenbeispiele, Übung, Verfassen einer schriftlichen Arbeit, Gruppenarbeiten zu Fallstudien mit Ergebnispräsentation, vertiefendes Literaturstudium, Arbeiten an Fragestellungen aus dem eigenen Arbeitsumfeld
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme	keine
Häufigkeit des Angebots	Ein Mal pro Lehrgangsdurchführung

Modul D	Grundlagen der Gesundheitsförderung und des Managements
ECTS-Anrechnungspunkte	6
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Theoretische Grundlagen der Gesundheitsförderung • Gesundheit aus ganzheitlicher Perspektive • Prävention und Gesundheit in Unternehmen und Organisationen • Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre • Unternehmensführung und Management • Buchhaltung, Kostenrechnung und Controlling • Unternehmensrecht • Gesellschaftsrecht und Wahl der Rechtsform (Personengesellschaften, GmbH, AG, Kapitalgesellschaften, GesbR, OG, KG, Stille Gesellschaft) • Vertragsrecht, Vertragsgestaltung, Vertragsabschluss • Gewährleistung und Schadensersatz • Insolvenz- und Arbeitsrecht • Grundlagen und Instrumente des Marketing • Marketingstrategien • Wettbewerbsvorteile
Lernziele (erwartete Lernergebnisse, erworbene Kompetenzen)	<p>Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind nach Absolvierung des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die verschiedenen Theorien, Modelle, Maßnahmen und Methoden der Gesundheitsförderung anzuwenden, • das erworbene Wissen in der betrieblichen Praxis anzuwenden (Analyse der Ausgangssituation, Entwicklung und Implementierung von Maßnahmen zur Gesundheitsförderung etc.), • die Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre und der Unternehmensführung zu kennen und zu verstehen, • die unterschiedlichen Modelle und Zugänge des Managements zu verstehen und kritisch zu beurteilen,

	<ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen der doppelten Buchhaltung zu verstehen, • Inhalte eines Jahresabschlusses zu verstehen und die zugrunde liegenden Geschäftsfälle und Ereignisse zu interpretieren, • gesetzliche Regelungen über die Rechnungslegung zu kennen und zu verstehen sowie deren Auswirkungen auf die Darstellung der Lage von Unternehmen zu beurteilen, • die verschiedenen Gesellschaftsformen zu unterscheiden, • die Grundlagen des Vertrags-, Insolvenz-, Arbeits- und Schadenersatzrechts zu kennen und zu verstehen, • mit Gesetzestexten und Entscheidungen umzugehen, • die Methodik der juristischen Argumentation zu verstehen, • unerlaubte Handlungen im Geschäftsverkehr zu kennen, • Probleme und Aufgaben im Marketing in der Berufspraxis zu erkennen, zu analysieren und erfolgreich Lösungen zuzuführen, • die Instrumente des Marketing (Produkt-, Preis-, Distributions- und Kommunikationspolitik) anzuwenden sowie • Wettbewerbsanalysen durchzuführen.
Lehr- und Lernaktivitäten, -methoden	Vortrag, Workshop, Eigenarbeit, E-Learning, Präsentation, Gruppenarbeit, Diskussion, Literaturrecherche, Übung, Verfassen einer schriftlichen Arbeit, Gruppenarbeiten zu Fallstudien mit Ergebnispräsentation, vertiefendes Literaturstudium
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme	keine
Häufigkeit des Angebots	Ein Mal pro Lehrgangsdurchführung

Modul E	Abschlussmodul
ECTS-Anrechnungspunkte	3
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Selbständiges Erarbeiten eines Abschlussprojektes, das den neuesten wissenschaftlichen und fachlichen Erkenntnissen entspricht • Präsentation des Abschlussprojektes • Diskussion der Abschlussprojekte der anderen Teilnehmerinnen und Teilnehmer
Lernziele (erwartete Lernergebnisse, erworbene Kompetenzen)	Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind nach Absolvierung des Moduls in der Lage, ihr erworbenes Wissen und Können eigenständig anzuwenden.
Lehr- und Lernaktivitäten, -methoden	Eigenarbeit, Literaturrecherche, Verfassen einer Projektarbeit, Präsentation, Diskussion
Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme	keine
Häufigkeit des Angebots	Ein Mal pro Lehrgangsdurchführung

Anhang II: Musterstudienablauf gegliedert nach Semestern

Semester	Prüfungsfach	ECTS
1		13
A.1	Grundlagen der Ernährung	1,5
A.2	Grundlagen der Ernährung – Vertiefung und angewandte Studien	2
A.3	Ess-Psychologie 1	1,5
A.4	Küchenpraktische Übungen 1	1,5
B.1	Grundlagen der Lebensmittelproduktion	1,5
B.2	Grundlagen der Lebensmittelproduktion – Vertiefung und angewandte Studien	2
B.3	Ess-Psychologie 2	1,5
B.4	Küchenpraktische Übungen 2	1,5
2		15,5
C.1	Diätetik und Diätwahnsinn	1,5
C.2	Diätetik und Diätwahnsinn – Vertiefung und angewandte Studien	2
C.3	Ess-Psychologie 3	1,5
C.4	Küchenpraktische Übungen 3	1,5
D.1	Basiswissen „Gesundheitsförderung“	1,5
D.2	Betriebswirtschaftliche Grundlagen	1,5
D.3	Rechtliche Grundlagen	1,5
D.4	Marketing	1,5
E.1	Abschlussprojekt und Abschlusspräsentationen	3