

MITTEILUNGSBLATT

DER
KARL-FRANZENS-UNIVERSITÄT GRAZ



55. SONDERNUMMER

Studienjahr 2020/21

Ausgegeben am 10. 03. 2021

21.c Stück

Lehrplan des berufsbegleitenden Universitätskurses Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung

Impressum: Medieninhaberin, Herausgeberin und Herstellerin: 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://mitteilungsblatt.uni-graz.at/>

Offenlegung gem. § 25 MedienG

Medieninhaberin: Universität Graz, Universitätsplatz 3, 8010 Graz. Unternehmensgegenstand: Erfüllung der Ziele, leitenden Grundsätze und Aufgaben gem. §§ 1, 2 und 3 des Bundesgesetzes über die Organisation der Universitäten und ihre Studien (Universitätsgesetz 2002 - UG), BGBl. I Nr. 120/2002, in der jeweils geltenden Fassung.
Art und Höhe der Beteiligung: Eigentum 100%.
Grundlegende Richtung: Kundmachung von Informationen gem. § 20 Abs. 6 UG in der jeweils geltenden Fassung.

Lehrplan für den Universitätskurs Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung



Die Rechtsgrundlage des Universitätskurses Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung bildet die Verordnung des Rektorats über die Einrichtung und Durchführung von Universitätskursen idgF.

Inhaltsverzeichnis

§ 1 Gegenstand, Qualifikationsprofil und Relevanz des Universitätskurses	2
(1) Gegenstand des Universitätskurses	2
(2) Zielsetzung und Qualifikationsprofil	2
(3) Bedarf und Relevanz des Universitätskurses für die Wissenschaft und den Arbeitsmarkt	2
§ 2 Allgemeine Bestimmungen	3
(1) Zielgruppen und Zulassungsvoraussetzungen	3
(2) Bewerbung und Zulassungsverfahren	3
(3) Dauer und Gliederung des Universitätskurses	3
(4) Zertifikat und Bezeichnung	3
§ 3 Aufbau und Gliederung des Universitätskurses	4
(1) Module und Kursveranstaltungen	4
(2) Erste-Hilfe-Kurs (Facheinschlägige Praxis)	4
§ 4 Lehr- und Lernformen	4
(1) Gender und Diversität	4
§ 5 In-Kraft-Treten	5
§ 6 Übergangsbestimmungen	5
Anhang I: Modulbeschreibungen	6
Anhang II: Musterstudienablauf gegliedert nach Semestern	8

§ 1 Gegenstand, Qualifikationsprofil und Relevanz des Universitätskurses

(1) Gegenstand des Universitätskurses

Der Universitätskurs vermittelt Wissen und Kompetenzen bezüglich ernährungsrelevanter Fragestellungen mit der Fokussierung auf vollwertige Ernährung, zielgruppenspezifische Ernährung, ökologische Aspekte, ausgewählte diätetische Besonderheiten sowie auf psychologische Dimensionen ernährungsorientierter Gesundheitsförderung.

(2) Zielsetzung und Qualifikationsprofil

Zielsetzung des Universitätskurses Ernährungorientierte Gesundheitsförderung ist es, mittels Vernetzung theoriebasierter Inhalte und praxisrelevanter Erfahrungen multifunktionale Kompetenzen für die ernährungsorientierte Gesundheitsförderung bei Kindern und Jugendlichen zu entwickeln. Dabei sollen insbesondere Kompetenzen zu ernährungsorientierter Gesundheitsförderung bei Kindern und Jugendlichen herangebildet sowie persönliche Gesundheitspotenziale erweitert werden. Der Universitätskurs zielt darüber hinaus auf die Förderung eines ernährungsbewussten Lebensstils der Teilnehmerinnen und Teilnehmer ab.

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

- ernährungsorientierte gesundheitsfördernde Maßnahmen für Gruppen mit gesunden Menschen zu planen, zu organisieren, zu leiten und durchzuführen,
- als „Gesundheitskoordinatorinnen und -koordinatoren“ oder als Ansprechpartnerinnen und -partner für Gesundheitsbelange im Bereich Ernährung eingesetzt zu werden sowie
- Aufklärungsveranstaltungen für Kinder und Jugendliche, Eltern und die Gemeindebevölkerung durchzuführen (Berechtigung gemäß der Auflage der WKO).

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

Der Universitätskurs Ernährungorientierte Gesundheitsförderung ist ausdrücklich als angewandter Universitätskurs positioniert. Die Teilnehmerinnen 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.

Obwohl in Industriestaaten eine bestmögliche Lebensmittelversorgung mit einem variantenreichen Lebensmittelangebot die Regel ist, wird zugleich ein Trend zu wenig gesundheitsorientierter Ernährung mit gesundheitsschädigenden Folgen erkennbar, wie z.B. Übergewicht oder Mangelernährung, um Schönheitsidealen zu entsprechen. Parallel dazu führt ein deregulierter Lebensstil zu einer Verschärfung der Produktionsbedingungen von rohstoffliefernden Ländern. Bereits im Kindes- und Jugendalter werden die Weichen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung im späteren Leben gestellt – es gilt daher, diesen Prozess frühzeitig zu unterstützen.

Zur Beleuchtung dieser komplexen Zusammenhänge liefert der Universitätskurs Ernährungorientierte Gesundheitsförderung einen wichtigen Beitrag, indem er bei den Absolventinnen und Absolventen eine wissenschaftlich fundierte sowie in der Praxis erprobte, kundige und zugleich kritische Haltung im Bereich Ernährung heranbildet. Er bildet Multiplikatorinnen und Multiplikatoren für fachlich relevante Fragestellungen und Zusammenhänge aus, die multidisziplinäre Aspekte des Bereichs Ernährung verstehen, vordringlich Kinder und Jugendliche diesbezüglich zu einer gesundheitsorientierten Haltung führen sowie befähigt sind, an der Lösung ernährungsbedingter Problemstellungen mitzuwirken.

§ 2 Allgemeine Bestimmungen

(1) Zielgruppen und Zulassungsvoraussetzungen

1. Der vorliegende Universitätskurs wendet sich insbesondere an Personen, die ein vertieftes Verständnis für ernährungsorientierte Gesundheitsförderung erwerben und in ihrem jeweiligen Umfeld dementsprechend tätig werden wollen, wie beispielsweise:
 - Lehrerinnen und Lehrer aller Schultypen
 - Kindergartenpädagoginnen und -pädagogen
 - Sozialpädagoginnen und -pädagogen
 - 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, Kranken- und Pflegeberufe (Dipl. Gesundheits- und Krankenschwester/-pfleger, Hebammen, Pflegerinnen und Pfleger etc.) tätig sind
2. Voraussetzung für die Zulassung zum Universitätskurs Ernährungorientierte Gesundheitsförderung ist:
 - a. die allgemeine Universitätsreife gem. § 64 Abs. 1 UG oder
 - b. der Nachweis einer dreijährigen Berufserfahrung

(2) Bewerbung und Zulassungsverfahren

1. Die Bewerbung für einen Kursplatz erfolgt schriftlich und besteht aus einem Motivationsschreiben, in dem die Bewerberin/der Bewerber die Gründe für eine Teilnahme am Universitätskurs Ernährungorientierte Gesundheitsförderung und die mit der Absolvierung des Universitätskurses angestrebten Ziele ausführt, einem Lebenslauf sowie dem Nachweis über die Erfüllung der geforderten Zulassungsvoraussetzungen gemäß § 2 Abs. 1 Z. 2.
2. Ist die Zahl der die Zulassungsvoraussetzungen erfüllenden Bewerberinnen/Bewerber höher als die für den jeweiligen Durchgang eines Universitätskurses festgelegte Zahl der Kursplätze, erfolgt die Zuerkennung eines Kursplatzes nach Reihenfolge des Einlangens der Anmeldung.

(3) Dauer und Gliederung des Universitätskurses

Der Universitätskurs mit einem Arbeitsaufwand von 28 ECTS-Anrechnungspunkten umfasst 2 Semester, wird berufsbegleitend abgehalten und ist modular strukturiert. Die maximale Teilnahmedauer beträgt 4 Semester.

Modulkürzel und Modul	ECTS
Modul A: Ernährung und Gesundheit	18
Modul B: Grundlagen der Gesundheitsförderung und des Gesundheitsmanagements	9
Erste-Hilfe-Kurs (Facheinschlägige Praxis)	1
Summe	28

(4) Zertifikat und Bezeichnung

Die Absolventinnen und Absolventen des Universitätskurses Ernährungorientierte Gesundheitsförderung erhalten ein Zertifikat der Karl-Franzens-Universität Graz.

Den Absolventinnen und Absolventen des Universitätskurses Ernährungorientierte Gesundheitsförderung wird die Bezeichnung „Zertifizierter Gesundheitscoach für Ernährung“ verliehen.

§ 3 Aufbau und Gliederung des Universitätskurses

(1) Module und Kursveranstaltungen

Die Module und Kursveranstaltungen sind im Folgenden mit Modultitel, Bezeichnung der Kursveranstaltung, Lehrveranstaltungstyp (LV-Typ), ECTS-Anrechnungspunkten (ECTS) und den Kontaktstunden (KStd.) genannt. Die Modulbeschreibungen befinden sich in Anhang I.

	Module und Kursveranstaltungen	LV-Typ	ECTS	KStd.
Modul A	Ernährung und Gesundheit		18	7,5
A.1	Grundlagen der Ernährung	VO	3	1
A.2	Grundlagen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung	VO	3	1
A.3	Pädagogisch-psychologische Aspekte des Ess-Verhaltens I	VU	1,5	0,5
A.4	Pädagogisch-psychologische Aspekte des Ess-Verhaltens II	VU	1,5	0,5
A.5	Pädagogisch-psychologische Aspekte des Ess-Verhaltens III	VU	1,5	0,5
A.6	Diätetik	VO	3	1
A.7	Techniken gesundheitsorientierter Lebensmittelaufbereitung I	UE	1,5	1
A.8	Techniken gesundheitsorientierter Lebensmittelaufbereitung II	UE	1,5	1
A.9	Techniken gesundheitsorientierter Lebensmittelaufbereitung III	UE	1,5	1
Modul B	Grundlagen der Gesundheitsförderung und des Gesundheitsmanagements		9	3
B.1	Grundlagen der Gesundheitsförderung	VU	1,5	0,5
B.2	Betriebswirtschaftliche Grundlagen	VU	1,5	0,5
B.3	Rechtliche Grundlagen	VU	1,5	0,5
B.4	Marketing	VU	1,5	0,5
B.5	Fachspezifisches Projekt und Projektpräsentation	SE	3	1
	Erste-Hilfe-Kurs (Facheinschlägige Praxis)	-	1	-

(2) Erste-Hilfe-Kurs (Facheinschlägige Praxis)

Im Rahmen des Universitätskurses Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung ist eine facheinschlägige Praxis in Form eines Erste-Hilfe-Kurses im Umfang von 1 ECTS-Anrechnungspunkt vorgeschrieben. Der Mindestumfang des Kurses beläuft sich hierbei auf 16 Stunden. Der Nachweis über den Besuch darf bei Vorlage nicht älter als zwei Jahre sein.

§ 4 Lehr- und Lernformen

(1) Gender und Diversität

Im Universitätskurs werden die Themen Antidiskriminierung, Gender Mainstreaming, Diversitäts-Management sowie Interkulturelle Kompetenz als Querschnittsmaterie verstanden. Bei der Durchführung des Universitätskurses wird in entsprechender Weise darauf Bedacht genommen.

§ 5 In-Kraft-Treten

- (1) Dieser Lehrplan, verlautbart im Mitteilungsblatt vom 28.11.2018, 9.f Stück, 14. Sondernummer, trat mit 29.11.2018 in Kraft. (Lehrplan 2018)
- (2) Diese 1. Änderung des Lehrplans tritt mit 01.09.2021 in Kraft. (Lehrplan 2018 in der Fassung 2021)

§ 6 Übergangsbestimmungen

Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Universitätskurses Ernährungsorientierte Gesundheitsförderung, die bei In-Kraft-Treten dieses Lehrplans am 01.09.2021 dem Lehrplan in der Fassung 2018 unterstellt sind, sind berechtigt, den Universitätskurs nach den Bestimmungen des Lehrplans in der Fassung 2018 bis zum 30.04.2025 abzuschließen. Wird der Universitätskurs bis zum 30.04.2025 nicht abgeschlossen, erlischt die Zulassung der Teilnehmerin/des Teilnehmers zum Universitätskurs.

Die Studiendirektorin:
Walter-Laager

Anhang I: Modulbeschreibungen

Modul A	Ernährung und Gesundheit
ECTS-Anrechnungspunkte	18
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen im Bereich Wasser, Makro- und Mikronährstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe • Grundlagen im Bereich Energieumsatz und Nährstoffbilanz, Verdauung und Stoffwechsel • Hunger, Appetit und Sättigungsmechanismus; psychosoziale Funktionen von Essen (Ersatzbefriedigung, Geschmackspräferenzen u.Ä.) • Herstellung von Basisrezepturen unter Einbeziehung ökologischer, ökonomischer, hygienischer küchentechnologischer Aspekte • Lebensmittelgruppen und Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelzusatzstoffe, Produktion, Einkauf und Lagerung von Lebensmitteln • globale, gesellschaftliche, soziale und altersspezifische Aspekte der Ernährung (u.a. Modediäten bei Jugendlichen) • dereguliertes Essverhalten bei Kindern und Jugendlichen erkennen und deuten, Ursachen vermeiden helfen, passenden Anlaufstellen zuordnen (bei Übergewicht, Bulimie, Magersucht) • Verarbeitung von Lebensmitteln für definierte Personengruppen unter Berücksichtigung einer nährstoffschonenden Vor- und Zubereitung • Vertiefung und Erweiterung theoretischer und praktischer Grundlagen in der Speisenzubereitung, Erarbeitung von Zubereitungsvariationen • Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen für Schülerinnen und Schüler, professionelle Anlaufstellen
Erwartete Lernergebnisse, erworbene Kompetenzen	<p>Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind nach Absolvierung des Moduls in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prinzipien der vollwertigen Ernährung in Bezug auf Ökologie, Technologie und Lebensmittelauswahl zu vermitteln; • Techniken ernährungsorientierter Lebensmittelzubereitung unter Beachtung fachdidaktischer Kriterien zu vermitteln; • Inhaltsstoffe von Lebensmitteln bezüglich ihrer Gesundheitswirksamkeit zu beurteilen; • ein grundlegendes Verständnis für psychologisch motivierte Mechanismen im Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme oder -verweigerung zu entwickeln; • den Zusammenhang von Wohlstandsernährung mit negativen Auswirkungen auf den Stoffwechsel zu verstehen sowie Wert und Gefahren populärer Diäten einzuschätzen; • die Bedeutung der Prägung des Essverhaltens im Kindesalter für die gesamte Lebensspanne einzuschätzen und zu steuern; • Kinder und Jugendliche altersspezifisch zu gesunder Ernährung zu motivieren; • die Ausgewogenheit des Angebots einer Außer-Haus-Verpflegung wie z.B. (Schul-)Buffets, (Schul-)Kantine, Menüs zu erkennen; • zeitgemäße Trends moderner Lebensstile mit dem wissenschaftlich begründeten Konzept einer bedarfsgerechten Ernährung zu harmonisieren.
Lehr- und Lernaktivitäten, -methoden	Vortrag, Impulsreferate, Recherchen in Kleingruppen, Fachgespräche, Literaturstudium, praktische Übungen im Bereich Lebensmittelauswahl und -zubereitung; E-Learning
Häufigkeit des Angebots	Einmal pro Lehrgangsdurchführung

Modul B	Grundlagen der Gesundheitsförderung und des Gesundheitsmanagements
ECTS-Anrechnungspunkte	9
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 Marketings • Marketingstrategien • Wettbewerbsvorteile
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 zu kennen und zu verstehen; • 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; • die Grundlagen der doppelten Buchhaltung zu verstehen; • Inhalte eines Jahresabschlusses zu verstehen und die zugrundeliegenden Geschäftsfälle und Ereignisse zu interpretieren; • gesetzliche Regelungen 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; • Gesetzestexte und Entscheidungen richtig zu interpretieren und umzusetzen; • juristische Argumentationen 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 Marketings (Produkt-, Preis-, Distributions- und Kommunikationspolitik) anzuwenden sowie Wettbewerbsanalysen durchzuführen.
Lehr- und Lernaktivitäten, -methoden	Vortrag, Workshop, Eigenarbeit, Präsentation, Gruppenarbeit, Diskussion, Literaturrecherche, Übung, Verfassen einer schriftlichen Arbeit, Gruppenarbeiten zu Fallstudien mit Ergebnispräsentation, vertiefendes Literaturstudium, E-Learning
Häufigkeit des Angebots	Einmal pro Kursdurchführung

Anhang II: Musterstudienablauf gegliedert nach Semestern

Der folgende Musterstudienablauf ist keine obligatorische Semesterzuordnung, sondern lediglich eine Empfehlung und dient den Teilnehmerinnen und Teilnehmern zur Orientierung.

Semester	Kursveranstaltungen	ECTS
1		12
A.1	Grundlagen der Ernährung	3
A.3	Pädagogisch-psychologische Aspekte des Ess-Verhaltens I	1,5
A.7	Techniken gesundheitsorientierter Lebensmittelaufbereitung I	1,5
A.2	Grundlagen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung	3
A.4	Pädagogisch-psychologische Aspekte des Ess-Verhaltens II	1,5
A.8	Techniken gesundheitsorientierter Lebensmittelaufbereitung II	1,5
2		16
A.6	Diätetik	3
A.5	Pädagogisch-psychologische Aspekte des Ess-Verhaltens III	1,5
A.9	Techniken gesundheitsorientierter Lebensmittelaufbereitung III	1,5
B.1	Grundlagen der Gesundheitsförderung	1,5
B.2	Betriebswirtschaftliche Grundlagen	1,5
B.3	Rechtliche Grundlagen	1,5
B.4	Marketing	1,5
B.5	Fachspezifisches Projekt und Projektpräsentation	3
	Erste-Hilfe-Kurs (Facheinschlägige Praxis)	1