

UNIVERSITÄTSLEHRGANG
GASTROSOPHISCHE WISSENSCHAFTEN
ERNÄHRUNG KULTUR GESELLSCHAFT

KURSPLAN

	ECTS
Erstes Semester	
Modul 1 (Teil 1): <u>Geschichte und Kultur der Ernährung</u>	
VO: Von der Antike bis ca. 1850 – historischer Überblick mit konkreten Beispielen über Produktion, Zubereitung, Distribution, Konsum von Nahrung in den historischen Epochen	3
UE: Antike, mittelalterliche und barocke Küche	2
VO: Soziologische Ansätze: Prestige und Luxus; Schichtenkonsum; Systemtheorie	3
UE: Manieren: Geschichte, Entwicklung, Praxis	2
Modul 2 (Teil 1): <u>Ernährung und Wirtschaft</u>	
VO: Rechtssysteme; horizontale/vertikale Verordnungen; Wettbewerbsrecht	3
Modul 3 (Teil 1): <u>Ernährung und Gesundheit</u>	
VO: Ernährungswissenschaft; Ernährungsphilosophie und -trends; Esssituation/Verhalten	4

	ECTS
Zweites Semester	
Modul 1 (Teil 2): <u>Geschichte und Kultur der Ernährung</u>	
VO: Weltküchen und Küchensysteme: „Küchen“ als fait social total; Darstellung, Vergleich	3
UE: Vergleich in der Praxis	2
Modul 3 (Teil 2): <u>Ernährung und Gesundheit</u>	
VO: Medizinische Aspekte; Diätetik; TCM und TED; Lebensmitteltrends	3
Modul 4 (Teil 1): <u>Ernährung und Werte</u>	
VO: Gutes Leben; Abriss der Philosophien des „guten Lebens“; Ansichten der Religionen; Werte und Moral; ethische Fragen	3
Modul 5 (Teil 1): <u>Kommunikation</u>	
VO: Schreiben & Textformen; Didaktik und praktische Umsetzung von Wissen	3
UE: Textarbeit	1
EX: Exkursion(en) im Umfang von insgesamt 50 Std. Teilnahmezeit	2

ECTS

Drittes Semester

Modul 6:
Konsum und Geschmack

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

	ECTS
Viertes Semester	
Modul 2 (Teil 2): <u>Ernährung und Wirtschaft</u>	
VO: Lebensmitteltechnologie: Verfahrenstechniken; Zusatzstoffe; Produktionstrends	3
VO: Warenströme; Prozesskette – Veränderungen; Volkswirtschaft	3
VO: Hospitalitas – hospitality; Gast-Geben; Gastlichkeit; Gastronomie; Tourismus	3
Modul 4 (Teil 2): <u>Ernährung und Werte</u>	
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

Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften

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