



Judith Erler; Krista Sommer; Claudia Ellmerer; Seraphine Klotz; Birgit Trenkwaldler-Prantl; Hanna Weber; Elena Gradl; Anna Elisabeth Purtscher

Die 50-Jahr-Feier der Diaetologie als Beispiel für aktives, praxisorientiertes Lernen: Kompetenz-orientierung als didaktisches Instrument

100 – Forschungsgeleitete Lehre als Erfolgsfaktor für Innovationen in den nichtärztlichen Gesundheitsberufen

Abstract

1966 wurde die Diät-Ausbildung in Innsbruck gegründet. Zum Jubiläum veranstaltete der FH-Bachelor-Studiengang Diaetologie mit den Studierenden am 02. Dezember 2016 an der fh gesundheit ein Fest der besonderen Art. In Lehrveranstaltungen des aktuellen Curriculums wurde die Planung und Umsetzung des Jubiläums „Zeitreise der Diaetologie: 50 Jahre und es geht noch weiter“ integriert und von den Studierenden im aktiven Lernen erarbeitet. Ziel des Projekts war es, eine erfolgreiche Veranstaltung zur Feier von 50 Jahren Diät-Ausbildung in Innsbruck zu gestalten. Das Nebenziel des FH-Bachelor-Studiengangs Diaetologie war die Gewährleistung des Kompetenzerwerbs laut dem aktuellen Curriculum durch einen projektbezogenen bzw. studierendenzentrierten Unterricht. Ein interprofessionell angelegtes Projekt im Bereich der Ernährungskommunikation, basierend auf dem Prinzip der didaktischen Forschung, sollte die Studierenden an das selbständige Arbeiten heranzuführen und ihnen ermöglichen, praktische Erfahrungen im Bereich von Ernährungskommunikation und Management zu sammeln. Im Sinne der Kompetenzorientierung als didaktisches Instrument erwerben die Studierenden anhand eines modulübergreifenden Projekts so die Grundlagen der Ernährungskommunikation und Ernährungsökologie sowie des Projektmanagements. Die konkrete Umsetzung im Rahmen des 50-Jahr-Jubiläums garantierte das aktive, praxisorientierte Lernen und zugleich die Kompetenzorientierung, da im Rahmen des Projektes die theoretisch erworbenen Kenntnisse umgesetzt und angewendet wurden. Das Konzept des studierendenzentrierten Lernens (Europäische Union 2015) konnte durchgehend erfolgreich umgesetzt werden. Die Studierenden lernten aktiv, übten sich im kritischen und analytischen Denken und übernahmen Verantwortung für Ihre Entscheidungen. Sie konnten ihr autonomes Handeln im Rahmen des Projekts ausüben und Kompetenzen im Projektmanagement, in der Eventgestaltung, der Ernährungsökologie und der Gesundheitsförderung entwickeln. Der Zusammenhang von Lernen und Arbeiten – orientiert am beruflichen Handeln – wurde hergestellt. Gleichzeitig erwarben die Studierenden sozialkommunikative Kompetenzen und Selbstkompetenzen wie Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Empathie und Wertschätzung. Zusätzlich reflektieren sie die 50-Jahr-Feier eigenständig in einem Portfolio. Die 50-Jahr-Feier der Diaetologie konnte neben einem gelungenen Festtag für die Festgäste auch anhand der gesetzten und erreichten Ziele im Sinne eines aktiven, projektorientierten Lernens für das gesamte

Organisationsteam als voller Erfolg gewertet werden. Mit diesem Projekt kann das Niveau 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens erreicht werden (Österreichische Austauschdienst-GmbH 2014b). Aktives Lernen zeigt einen zukunftsweisenden Weg in der Hochschullehre, somit kann die 50-Jahr-Feier als Best-Practise-Beispiel dienen.

Keywords:

Kompetenz, Kompetenzorientierung, Projektunterricht, aktives Lernen, Didaktik

Ausgangssituation

1966 wurde die Diät-Ausbildung in Innsbruck gegründet. Zum Jubiläum veranstaltete der FH-Bachelor-Studiengang Diaetologie mit den Studierenden des dritten Semesters am 02. Dezember 2016 an der fh gesundheit ein Fest der besonderen Art. In Lehrveranstaltungen des aktuellen Curriculums wurde die Planung und Umsetzung des Jubiläums „Zeitreise der Diaetologie: 50 Jahre und es geht noch weiter“ integriert und von den Studierenden im aktiven Lernen erarbeitet.

Das berufliche Tätigkeitsfeld der Diaetologin, des Diaetologen hat sich in den vergangenen 50 Jahren stark verändert. Die Arbeitsaufgaben bewegten sich von der Küche in Richtung praktischer Ernährungstherapie. Heute sind die großen Schwerpunkte zum einen der Bereich der Gesundheitsförderung und Prophylaxe und zum anderen die zunehmende Spezialisierung in einzelnen medizinischen Fachdisziplinen unter Berücksichtigung von evidenzbasierten Forschungserkenntnissen. Die Ernährungsmedizin hat in den letzten Jahren die ernährungsmedizinische Therapie inklusive Beratung und das Ernährungsmanagement in den Vordergrund gerückt.

Umweltaspekte finden immer mehr Einzug in die Ernährungsgewohnheiten und damit in die Arbeit der Diaetologie, da die Nahrungsaufnahme und der damit verbundene Energie- und Ressourcenaufwand rund ein Drittel des ökologischen Fußabdrucks in Österreich ausmacht (Plattform Footprint 2008).

Interprofessionelles Arbeiten und Projektmanagement sind Themen der Zeit und im beruflichen Alltag immer mehr gefragt. In der Diaetologie zeigt sich dies im intramuralen Bereich in der Zusammenarbeit mit ÄrztInnen, Pflegepersonal sowie anderen Mitgliedern der medizinisch-technischen Dienste (MTDs). In der freiberuflichen Praxis werden Schnittstellen zu anderen Berufsgruppen gepflegt, zahlreiche Projekte geplant, durchgeführt und reflektiert.

Der FH-Bachelor-Studiengang Diaetologie basiert auf den Kompetenzanforderungen des beruflichen Handelns der Diaetologinnen, der Diaetologen. Mit dem Abschluss des FH-Bachelor-Studiums wird das Bildungsniveau 6 erreicht (Österreichische Austauschdienst-GmbH 2014a). Das Ausbildungskonzept des FH-Bachelor-Studiengangs Diaetologie richtet sich nach der Output-Orientierung und hat als Ziele:

- die Anforderungen fachliches Grundwissen mit methodischen Kenntnissen und Fertigkeiten sowie einer differenzierten Sachorientierung zu verbinden. Der hohe Theorie-Praxis-Bezug gewährleistet eine Vernetzung von fachlich-methodischen, sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen sowie wissenschaftlichen Kompetenzen.
- die Studierenden in besonderem Maße zu selbständigen, eigenverantwortlichen und an Lösungen orientierten Absolventinnen und Absolventen heranzubilden. Dabei verfügen die Studierenden über ein hohes Maß sowohl an theoretischem Wissen als auch praktischen Fertigkeiten kombiniert mit der Fähigkeit zur kritischen Reflexion aber auch der Kompetenz, sich selbständig Wissen anzueignen und weiterzuentwickeln.
- die beruflichen Fähigkeiten und Möglichkeiten auf Grund der im Laufe des Studiums erworbenen Kompetenzen zu verbessern. Dies wird durch die Vermittlung von Grundkenntnissen wie

methodischen Fertigkeiten zum selbständigen Lernen, von Fachkenntnissen und sozialen Kompetenzen und Selbstkompetenzen z. B. Teamfähigkeit erreicht.

- die Selbstorganisation und Selbständigkeit der Studierenden zu fördern und sie in kollegialer Weise an die alltäglichen Beruhsanforderungen heranzuführen. (fhg – Zentrum für Gesundheitsberufe Tirol GmbH 2007)

Ziel war es, den Unterricht so zu gestalten, dass die Vermittlung theoretischer Ausbildungsinhalte verschränkt mit der Vermittlung praktischer Fähigkeiten und Fertigkeiten erfolgt. Ein interprofessionell angelegtes Projekt im Bereich der Ernährungskommunikation, basierend auf dem Prinzip der didaktischen Forschung, sollte die Studierenden an das selbständige Arbeiten heranzuführen und ihnen ermöglichen, praktische Erfahrungen im Bereich von Ernährungskommunikation und Management zu sammeln. Im Sinne der Kompetenzorientierung als didaktisches Instrument erwerben die Studierenden anhand eines modulübergreifenden Projekts so die Grundlagen der Ernährungskommunikation und Ernährungsökologie sowie des Projektmanagements. Die konkrete Umsetzung im Rahmen des 50-Jahr-Jubiläums garantierte das aktive, praxisorientierte Lernen und zugleich die Kompetenzorientierung, da im Rahmen des Projektes die theoretisch erworbenen Kenntnisse umgesetzt und angewendet wurden.

Entsprechend den Modulbeschreibungen sollen im Rahmen des Projektes folgende Kompetenzen erworben werden:

- Die Studierenden erkennen Ursachen, Zusammenhänge und Auswirkungen von gesunder Ernährung und können diese zielgruppenorientiert vermitteln. Sie erkennen den Zusammenhang zwischen nachhaltigem Essen und Trinken, deren Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Folgen für die Umwelt. Dieses Wissen können sie in die Praxis umsetzen.
- Die Studierenden können eigene Entscheidungen verantwortungsbewusst nach außen vertreten und setzen organisatorische und kommunikative Fähigkeiten, die für die Bewältigung komplexer berufsspezifischer und interdisziplinärer Aufgaben nötig sind, um (Bundeskanzleramt der Republik Österreich 2016). Sie erwerben Selbstbestimmungs- und Teamfähigkeit sowie ein professionelles Selbstverständnis für die Berufsausübung.
- Die Studierenden können ein Projekt im Rahmen der Gesundheitsförderung und Prävention durchführen. Sie entwickeln einen Überblick über die beruflichen Tätigkeitsfelder, lernen die Grenzen der eigenen Berufsausübung kennen und stellen den Bezug zu gesetzlichen Regelungen her. Sie sammeln Erfahrungen in einem multiprofessionellen Team und können ihr Wissen anwenden. (fhg – Zentrum für Gesundheitsberufe Tirol GmbH o.J.)

Projektbeschreibung

Ziel des Projekts war es, eine erfolgreiche Veranstaltung zur Feier von 50 Jahren Diät-Ausbildung in Innsbruck zu gestalten.

Das Nebenziel des FH-Bachelor-Studiengangs Diaetologie war die Gewährleistung des Kompetenzerwerbs laut dem aktuellen Curriculum durch einen projektbezogenen bzw. studierendenzentrierten Unterricht.

Die Studierenden wurden mit der Organisation und Durchführung der 50-Jahr-Feier betraut. Sie bekamen im zweiten und dritten Semester vier Lehrveranstaltungen (im zweiten Semester: Projektmanagement, Gesprächsführung, im dritten Semester: Berufsfeld aktuell, Gesprächsführung und Ernährungskommunikation) mit insgesamt fünf ECTS und zusätzlich fünf ECTS als Praktikum angerechnet. Zusätzlich konnte auf die Lehrveranstaltungen Ernährungsökologie sowie alternative Kostformen, die beide im zweiten Semester stattfanden, aufgebaut werden.

Der Projektauftrag wurde im Mai 2016 von der Studiengangsleiterin übergeben. Der Zeitraum des Projekts erstreckte sich von Mai 2016 bis Jänner 2017 mit dem Stichtag der Feier am 02. Dezember 2016. Die Studierenden teilten sich in vier Projektteams mit jeweils einer Person als Teamleitung auf. Auch die Projektleitung sowie das Controlling wurden durch Studierende besetzt.

Die Betreuung der Studierenden bestand einerseits aus regelmäßigen Treffen mit MitarbeiterInnen des Studiengangs sowie den laufenden Lehrveranstaltungen mit internen und externen Lehrenden. Im zweiten Semester fanden diese Besprechungen monatlich statt, später zweiwöchentlich bis wöchentlich. Während dieser Treffen wurden die Fortschritte der einzelnen Projektteams besprochen und mit dem Projektzeitplan sowie den Projektzielen verglichen.

Ergebnis

Ernährungsökologie

Die Studierenden haben im Rahmen des Unterrichts Ernährungsökologie die Auswirkungen verschiedener Ernährungsweisen auf die Umwelt recherchiert. Die Studierenden haben sich gemeinsam entschieden, die Veranstaltung als „Green Event“ zu planen und sich für die Zertifizierung zu bewerben. Das ist durch eine ressourcenschonende Verpflegung, nachhaltige Planung, Organisation und Umsetzung gelungen (Klimabündnis Tirol o.J.a). Damit diese Ansprüche erfüllt wurden, übernahm eine Studentin die Verantwortung für die Umsetzung der Green Event-Maßnahmen unter Berücksichtigung der vorgeschriebenen Kriterien zu den Themen Abfall, Verpflegung, Beschaffung, Ort, Energie und Wasser, Mobilität, soziale Verantwortung sowie Kommunikation (Klimabündnis Tirol o.J.b).

Die Green Event-Maßnahmen zogen sich durch alle Bereiche der Veranstaltung: In der Kulinarik, indem fair gehandelte, biologische, regionale und saisonale Lebensmittel verarbeitet wurden. Das Mittagessen wurde vom „feld-Verein“ als nach- und reichhaltiges Buffet angeboten. Der gemeinnützige Verein sammelt und verkocht Lebensmittel, die auf Grund ihrer Form nicht verkauft werden können. Bei der 50-Jahr-Feier kochten und servierten die MitarbeiterInnen des Vereins den Festgästen Kartoffelgulasch, bunte Salate, Brot und Käse. Diese bewusste Entscheidung „weg vom Tafelspitz der 40-Jahr-Feier“ bewirkte, dass auf rund 18 kg Rindfleisch verzichtet und 155.000 Liter Wasser gespart wurden. Für das Dessert haben die Studierenden selbst Lebkuchen gebacken und dazu gab es Joghurt mit Fruchttopping, ebenfalls zubereitet vom „feld-Verein“.

Um Müll zu vermeiden und für ein hochwertiges Ess-Erlebnis zu sorgen, haben die Studierenden ausschließlich Mehrweggeschirr verwendet. Die Fähigkeit zu rascher und flexibler Problemlösung zeigte das Veranstaltungsteam, als es kurzfristig benachrichtigt wurde, dass keine Tassen für Tee und Fruchtpunsch lieferbar waren: spontan hat das gesamte Veranstaltungsteam Tassen aus dem persönlichen Umfeld gesammelt. Die Give-Aways wurden auch von den Studierenden zubereitet. Sie kochten eine regionale, saisonale Zwetschken-Apfel-Preiselbeer-Marmelade, die sie in upgecycelte Gläser abfüllten.

Einen tieferen Einblick in die Ernährungsökologie bekamen die Festgäste beim Impulsvortrag zum Thema Lebensmittelverschwendung.

Für sämtliche Drucksorten hat das Veranstaltungsteam recyceltes Papier verwendet. Die Einladung wurde vorrangig nur per Mail versendet, um Papier und Transportwege zu sparen. Gedruckte Einladungen bekamen nur Festgäste, die keinen Zugang zu E-Mails haben. Diese Maßnahmen wurden vom Klimabündnis Tirol mit dem Zertifikat „Green Event Tirol“ ausgezeichnet.

Interprofessionalität

Die Studierenden knüpften im Laufe des Projekts zahlreiche Kontakte. Zu Beginn stand das Klimabündnis Tirol dem Projektteam mit Rat und Tat zur Seite und half, die Weichen für die Green Event Tirol-Zertifizierung zu legen. Hausintern bestand eine intensive Zusammenarbeit mit der Medienverwaltung, der Haustechnik, dem Marketing, der Logistik und dem Hausmeister. Die Mitglieder des Lehr- und Forschungspersonals unterstützten die Studierenden in der eigenständigen und selbstverantwortlichen Erarbeitung des Projektes und leiten eine Reflexion anhand der Projektziele an.

Die Studierenden bewiesen den Erwerb von Organisation- und Planungskompetenz, indem sie zahlreiche Termine, Treffen und Aufgaben koordinierten.

Projektmanagement

Im Rahmen des Unterrichts wurden ein Projektstrukturplan und ein Projekthandbuch erstellt und laufend gepflegt. Dieses Handbuch enthielt neben Zielen und Nicht-Zielen Umweltanalysen, einen Projektstruktur- sowie Meilensteinplan, Organigramm, Kommunikationsstrukturen und –regeln sowie die Arbeitspakete der einzelnen Projektteams. Anhand des Zeit- und Meilensteinplans sowie der einzelnen Arbeitspakete konnten sie laufend selbst ihre Leistung und den Erfolg messen und beurteilen. Die Studierenden erarbeiteten auch gemeinsam ein durchgängiges Corporative Design für die 50-Jahr-Feier: Titel, Slogan und Sujet und definierte Botschaften.

Als Instrument zur Datenbearbeitung und –speicherung wurde von den Projektteams, den MitarbeiterInnen des Studiengangs Diaetologie sowie externen Lehrenden der Filehosting-Dienst Dropbox verwendet. Jedes Team arbeitete auf der Dropbox an den Arbeitspaketen, dokumentierte Protokolle und Ergebnisse und notierte den teaminternen Austausch. Der Fortschritt der einzelnen Arbeitspakete konnte durch eine Vorlage aus dem Projektmanagement direkt in Prozent angegeben und laufend eigenständig beurteilt werden.

Das Projektteam „Grafik & Text“ hatte die Aufgabe, Texte für Anschreiben und Aussendungen zu erstellen. Vorlagen aus den Lehrveranstaltungen Projektmanagement und Gesprächsführung unterstützten das Team bei der Erstellung von Terminavisos, Einladung, der Anschreiben für die Vortragenden sowie der gesamten Beschilderung für die Veranstaltung.

Das Team „Briefing“ war für die Information der Mitwirkenden, sowohl intern als auch extern, verantwortlich. Dafür wurde auch eine eigene Briefing-Veranstaltung von den Studierenden organisiert und durchgeführt.

Das Team „Ausstellung“ befasste sich mit der Gestaltung einer Ausstellung, die die Entwicklung der Diaetologie während der Veranstaltung zeigte. Im Rahmen der Vorbereitung hat das Team für ein Video – das sie selbst produzierten - Interviews mit DiaetologInnen geführt. Ein weiteres Video zeigte auf humorvolle Art, was der Beruf Diaetologie bedeutet.

Das Projektteam „Organisation und Veranstaltungsplanung“ war verantwortlich für die Kulinarik inklusive Give-Aways, die Gestaltung des organisatorischen Rahmens von der Raumplanung bis hin zur Dekoration sowie die Einhaltung der Green Event-Kriterien.

Die Projektleitung (eine Studentin) bewahrte den Überblick, koordinierte Termine und war Anlaufstelle für alle Informationen. Das Controlling (eine Studentin) war hauptsächlich für die Dokumentation und die Pflege des Projekthandbuchs und des Projektstrukturplans zuständig. Außerdem war die Gestaltung der digitalen Nachlese eine zusätzliche Aufgabe dieser beiden Personen.

Programm

Der Landesrat für Gesundheit des Landes Tirol und eine Vertreterin des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen eröffneten die Veranstaltung. Nach der Begrüßung durch die Geschäftsführung führte ein Festvortrag die Bedeutung der Verwissenschaftlichung von Ausbildungen vor Augen. Im Rahmen der Veranstaltung wurde die eigene Forschung des Studiengangs Diätologie durch eine Präsentation einer Absolventin vorgestellt. Im Anschluss fand ein Impulsvortrag zum Thema Lebensmittelverschwendung statt. In einer Podiumsdiskussion wurden diese und weitere Fragen unter verschiedenen Gesichtspunkten beleuchtet.

Während des ganzen Tages konnten die FestbesucherInnen durch eine Ausstellung wandern, die die Entwicklung der Diätologie zeigte. Nachmittags fand ein offener Dialog an moderierten Thementischen statt. Verschiedene Fragestellungen wurden von den Festgästen unter der Moderation von Fachpersonen diskutiert. Die Ergebnisse wurden schriftlich sowie digital festgehalten und stehen dem Studiengang für die weitere Entwicklung zur Verfügung.

Das Konzept des studierendenzentrierten Lernens (Europäische Union 2015) konnte durchgehend erfolgreich umgesetzt werden. Die Studierenden lernten aktiv, übten sich im kritischen und analytischen Denken und übernahmen Verantwortung für Ihre Entscheidungen. Sie konnten ihr autonomes Handeln im Rahmen des Projekts ausüben. Zusätzlich reflektieren sie die 50-Jahr-Feier eigenständig in einem Portfolio. Die Reflexion zur Durchführung des Projekts wird im gesamten Projektteam vorgenommen.

Diskussion und Schlussfolgerung

Die 50-Jahr-Feier der Diätologie konnte neben einem gelungenen Festtag für die Festgäste und die Vortragenden auch anhand der gesetzten und erreichten Ziele für das gesamte Organisationsteam als voller Erfolg gewertet werden. Die Studierenden konnten Kompetenzen im Projektmanagement, in der Eventgestaltung, der Ernährungsökologie und der Gesundheitsförderung entwickeln. Der Zusammenhang von Lernen und Arbeiten – orientiert am beruflichen Handeln – wurde hergestellt. Somit kann dieses Projekt als Best-Practise-Modell zum aktiven, praxisorientierten Lernen bezeichnet werden. Gleichzeitig ging es um den Erwerb von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen wie Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Empathie und Wertschätzung.

Im Hinblick auf einen konkreten Handlungskontext könnte laut Kaufhold „Kompetenz als Konglomerat aus den Elementen Wissen, Fähigkeiten/Fertigkeiten, Motive und emotionale Dispositionen bestimmt werden“ (Kaufhold 2006: 23) und kann erst in der Bewältigung von Handlungssituationen sichtbar und bewertet werden.

Kompetenzerwerb gelingt nicht durch „passives“ Lernen, sondern erfordert die aktive, handelnde und lösungsorientierte Auseinandersetzung mit den Inhalten. Im Vordergrund der kompetenzorientierten aktivierenden Form der Lehr-/Lerngestaltung stand eine Aufgabe aus dem Berufsfeld. Die Projektarbeit nahm Bezug auf die im Curriculum und in den Modulen formulierten Kompetenzen. Lehrende nahmen dabei in hohem Maße Funktionen der Begleitung, Unterstützung und Beratung individueller Lernprozesse wahr.

Daraus ergeben sich mehrere Konsequenzen für die Lehre. Für Bachmann steht der aktive Studierende im Zentrum, „der möglichst [time on task] verbringt oder zusammen mit anderen in Gruppenarbeit sich neue Erkenntnisse aneignet.“ (Bachmann 2006: 144)

Kompetenzen wurden nicht isoliert betrachtet, sondern sie sind miteinander vernetzt. Dieses Projekt zeigt, dass die studentische Selbstständigkeit und Selbstorganisation im Rahmen der Ausbildung gefördert werden kann. Dabei wurde der Schwerpunkt auf aktives Lernen sowie zunehmende Eigenverantwortung und Rechenschaftspflicht seitens der Studierenden gelegt.

Mit diesem Projekt kann das Niveau 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens erreicht werden (Österreichische Austauschdienst-GmbH 2014b). Dies kann ein zukunftsweisender Weg in der Hochschullehre sein.

Literaturverzeichnis

Bachmann, Heinz (2006): Ein Faltprospekt für gutes Hochschullernen und –lehren. Präsentation eines Kommunikationsmittels zum Erhöhen der Transparenz und Verbindlichkeit des Lernens und Lehrens bei Studierenden und Dozierenden an der Zürcher Fachhochschule. In: Das Hochschulwesen 54 (4), S. 144. Online verfügbar unter <http://www.hochschulwesen.info/inhalte/hsw-4-2006.pdf>.

Bundeskanzleramt der Republik Österreich (2016): Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Fachhochschul-Bakkalaureatsstudiengänge für die Ausbildung in den gehobenen medizinisch-technischen Diensten (FH-MTD-Ausbildungsverordnung – FH-MTD-AV), StF: BGBl. II Nr. 2/2006. Anlage 8. <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20004516>, (24.01.2016)

Europäische Union (2015): ECTS Leitfaden 2015. Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union.

fhg – Zentrum für Gesundheitsberufe Tirol GmbH (2007): diaetologie. zielsetzung. <https://www.fhg-tirol.ac.at/page.cfm?vpath=studiengaenge/diaetologie>, (23.01.2017)

fhg – Zentrum für Gesundheitsberufe Tirol GmbH (o.J.): studienang diaetologie. studieninhalte. Curriculum-Matrix. <https://www.fhg-tirol.ac.at/page.cfm?vpath=studiengaenge/diaetologie>, (23.01.2017)

Kaufhold, Marisa (2006): Kompetenz und Kompetenzerfassung. Analyse und Beurteilung von Verfahren der Kompetenzerfassung. Wiesbaden: VS Verl. für Sozialwiss., S.23.

Klimabündnis Tirol (o.J.a): Was ist ein Green Event? <http://www.greenevents-tirol.at/de/wissen/grundlegende-informationen-faqs/was-ist-ein-green-event/>, (20.01.2017)

Klimabündnis Tirol (o.J.b): Green Events Tirol. Maßnahmenkatalog. http://www.greenevents-tirol.at/media/filer_public/54/a7/54a735d9-05e7-43be-afc5-c147cec1eeea/green_events_tirol_massnahmenkatalog.pdf, (20.01.2017)

Österreichische Austauschdienst-GmbH (2014a): Fachhochschule (FH). <http://www.bildungssystem.at/hochschule/fachhochschule/>, (23.01.2017)

Österreichische Austauschdienst-GmbH (2014b): Der Nationale Qualifikationsrahmen (NQR). <http://www.bildungssystem.at/nationaler-qualifikationsrahmen/>, (23.01.2017)

Plattform Footprint (2008): Der ökologische Fußabdruck Österreichs. http://www.footprint.at/fileadmin/zf/dokumente/footprint_brosch_v3LM.pdf, (23.01.2017)