

1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) Videos, Games und anderer Content für Micro-Learning in der nachhaltigen Gemeinschaftsgastronomie	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)			
2 2.1 Modulturnus: Angebot in <input checked="" type="checkbox"/> jedem SoSe, <input type="checkbox"/> jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:	2.2 Moduldauer: <input checked="" type="checkbox"/> 1 Semester <input type="checkbox"/> 2 Semester				
3 3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge	3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl Wpf	3.3 Empfohlenes Fachsemester			
4 Workload					
	Lehrformen/ Form	SWS je ehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 2	Summe Kontaktzeit in Std. 30h	150h 5 CP	
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		120h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 120h		
5 5.1 Lernziele					
Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • Methoden, Themen und Zielgruppen von Microlearning überblicken, • erläutern, wann Angebote der Gemeinschaftsgastronomie nachhaltig sind und welche Prozesse zur Erstellung eines nachhaltigen Angebots notwendig sind, • Microlearning-Content zu ausgewählten Themen erarbeiten, • ihre Ergebnisse der Praxis präsentieren. 					
5.2 Lerninhalte					
<ul style="list-style-type: none"> • didaktische Methode des Microlearnings (u. a. gängige Methoden (z. B. Videos, Games, Poster, usw.), mögliche Themen, in Frage kommende Zielgruppen) • nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie (u. a. Ziele, Kriterien/Indikatoren, Tools zur Nachhaltigkeitsmessung, Rahmenbedingungen) <ul style="list-style-type: none"> ○ Themen entlang der Prozesskette in der Gemeinschaftsgastronomie (von der Speiseplanung über Einkauf, Produktion und Ausgabe bis zur Abfallvermeidung und -entsorgung) • Erstellung von Microlearningeinheiten zu ausgewählten Themen • Austausch mit Praxispartnern → zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc. 					



Modulbeschreibung

- 5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)
Für die Vermittlung des Themas **Nachhaltigkeit** in der Gemeinschaftsverpflegung soll Microlearning-Content entwickelt werden (kurze Lerneinheiten z.B. Videos & Games). Dabei haben Sie durch Interviews mit Personen aus der Praxis die Möglichkeit Einblicke in die Branche zu erlangen.
- 6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal*: Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich*: Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, ...)
keine
- 6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten** (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)
Erarbeitung von Lehr-/Lernmaterialien, Präsentation dieser und fristgerechte Abgabe des Kurzberichtes
- 6.3 Prüfungsformen und -umfang** (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)
1. Microlearning Content (Lehr-/Lernmaterialien an sich)
2. Präsentation des Contents
3. Kurzbericht zur Erstellung der Contents
- 6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung**
Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung ist die Erbringung studienbegleitender Leistungen
- 6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote**
s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*
- *Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link
https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.
- 7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**
 Deutsch Englisch Weitere, nämlich:
- 7.2 Modulverantwortliche/r**
Monique Richert MSc, Dipl.-Soz. Tobias Engelmann
- 7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)**
Monique Richert MSc, Dipl.-Soz. Tobias Engelmann
- 7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)**
- 7.5 Ergänzende Informationen (optional)** (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)
https://www.oekom.de/files_media/titel/inhaltsverzeichnisse/9783962380632.pdf (ein Gratisexemplar je Student*in kann in B 317 abgeholt werden)