



1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) MH-3 Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)																																								
2 2.1 Modulturnus: Angebot in <input checked="" type="checkbox"/> jedem SoSe, <input checked="" 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																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3"></th> <th colspan="2">Workload insgesamt</th> </tr> <tr> <th>Lehrformen/ Form</th> <th>SWS je Lehrform</th> <th>Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small></th> <th>Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small></th> <th>Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kontaktzeit <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small></td> <td>Seminaristischer Unterricht</td> <td>2</td> <td>30h</td> <td rowspan="3">150h</td> <td rowspan="3">5 CP</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Summen</td> <td><small>Summe Kontaktzeit in SWS</small></td> <td>2</td> <td><small>Summe Kontaktzeit in Std.</small> 30h</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small></td> <td>Vor- und Nachbereitung</td> <td></td> <td>120h</td> <td rowspan="2">150h</td> <td rowspan="2">5 CP</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Summen</td> <td></td> <td></td> <td><small>Summe Selbststudium in Std.</small> 120h</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Workload insgesamt		Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small>	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small>	Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small>	Kontaktzeit <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small>	Seminaristischer Unterricht	2	30h	150h	5 CP					Summen	<small>Summe Kontaktzeit in SWS</small>	2	<small>Summe Kontaktzeit in Std.</small> 30h	Selbststudium <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small>	Vor- und Nachbereitung		120h	150h	5 CP					Summen			<small>Summe Selbststudium in Std.</small> 120h		
			Workload insgesamt																																							
Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small>	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small>	Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small>																																						
Kontaktzeit <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small>	Seminaristischer Unterricht	2	30h	150h	5 CP																																					
Summen	<small>Summe Kontaktzeit in SWS</small>	2	<small>Summe Kontaktzeit in Std.</small> 30h																																							
Selbststudium <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small>	Vor- und Nachbereitung		120h	150h	5 CP																																					
Summen			<small>Summe Selbststudium in Std.</small> 120h																																							
5 5.1 Lernziele <u>Fachliche Kompetenzen:</u> Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen der Nachhaltigkeit auf den wachsenden Markt der Außer-Haus-Verpflegung anwenden. • nachhaltige Verpflegungskonzepte bzw. Verpflegungskonzepte auf ihre Nachhaltigkeit hin kritisch beurteilen und bewerten. • die Möglichkeiten und Grenzen von Nachhaltigkeitsmanagement und seine operative Umsetzung in der Verpflegungswirtschaft argumentieren. • den Außer-Haus-Markt als zukünftiges Arbeitsfeld für Oecotrophologen/innen erkennen. <u>Persönliche Kompetenzen:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Durch die eigenständige Aufarbeitung der üben die Studierenden, Informationen zu beschaffen und zu bewerten, strukturiert aufzubereiten und sachadäquat darzustellen. Sie können Inhalte sinnvoll und zielgruppengerecht strukturieren und präsentieren. • Durch die Mitwirkung an Gruppendiskussionen üben die Studierenden die Anwendung von Kommunikationsregeln sowie das Geben von und den Umgang mit Kritik. Sie lernen, verschiedene Perspektiven einzunehmen und angemessen auf Meinungsverschiedenheiten zu reagieren. • Durch den Austausch im Plenum werden zudem die Dialog- und Kritikfähigkeit ausgebildet und/oder gefördert. 																																										

5.2 Lerninhalte

- Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) (Gemeinschaftsverpflegung: Betriebsgastronomie, Kliniken & Heime, Kitas & Schulen; HoGa: Hotellerie & Gastronomie; Catering-Unternehmen)
- Was ist Nachhaltigkeit im Umfeld der AHV, welche Standards gibt es in Deutschland, auserwählte Standards im Ausland, Kennzahlen
- Aktuelle Marktentwicklungen
- Fallbeispiele verschiedener Betriebstypen und –größen in der AHV

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

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.)

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)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Präsentation mit schriftlicher Ausarbeitung (Report) -in der Regel-

Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

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

Prof. Dr. Carola Strassner

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Carola Strassner; Rainer Roehl, Dipl. oec. troph.

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Roehl R, Strassner C (2012) Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Projektschriftenreihe Band 1. 61 pp., Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, IBL – Institut für Berufliche Lehrerbildung (eds), 04/2012
- Strassner C, Bügel SG, Hertwig J, Kahl J, Nuutila J, & Paoletti F (2016) The role of sustainable HORECA for sustainable lifestyles – identification of challenges and future work. In: Sustainable value chains for sustainable food systems – A workshop of the FAO/UNEP Programme on Sustainable Food Systems, pp. 245–262. A. Meybeck & S. Redfern, eds. Rome, FAO.
- Erfolgreicher Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Hrsg.: Dialogpartner Agrar-Kultur GmbH, Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG, Stuttgart 1997, ISBN 3 87516 686 8
- Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum. Hrsg.: K-M Brunner & G Schönberger, Campus Verlag GmbH Frankfurt am Main 2005 ISBN 3 593 37715 2
- Bio in der Ausser-Haus-Verpflegung, Hrsg.: aid infodienst, Bonn 2006 ISBN 978-3-8308-0635-6