

| <b>Name des Moduls : NW17 Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen</b>          |  |  |
|---|--|--|
| <b>Prüfung:</b><br>NW17 Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen                | <b>LV.-Nr.:</b>  | <b>ECTS-Punkte:</b><br>5 CP                  |
| <b>Empfohlene Einordnung:</b><br>B. Semester                                    | <b>Pflichtkennzeichen:</b><br>[WPF]  | <b>Lehrveranstaltungssprache:</b><br>Deutsch |
| <b>Modulverantwortung:</b><br>Prof. Dr. Carola Strassner                        | <b>Modulturnus:</b><br>WiSe, SoSe  | <b>Information zur Anmeldung:</b>            |
| <b>Lehrende:</b><br>Prof. Dr. Carola Strassner; Rainer Roehl, Dipl. oec. troph. |  |  |
| <b>Qualifikationsziele</b>  | Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Grundlagen der Nachhaltigkeit auf den wachsenden Markt der Außer-Haus-Verpflegung anwenden</li> <li>• nachhaltige Verpflegungskonzepte bzw. Verpflegungskonzepte auf ihre Nachhaltigkeit hin kritisch beurteilen und bewerten</li> <li>• die Möglichkeiten und Grenzen von Nachhaltigkeitsmanagement und seine operative Umsetzung in der Verpflegungswirtschaft argumentieren</li> <li>• den Außer-Haus-Markt als zukünftiges Arbeitsfeld für Oecotrophologen/innen verstehen</li> <li>• Fachauszüge selbstständig entwickeln aus Lehrbuchkapiteln, Fachartikel und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften</li> <li>• eigenverantwortlich Arbeiten</li> <li>• Gruppenarbeiten planen, vorbereiten und durchführen</li> <li>• präsentieren von eigenen Arbeitsergebnissen</li> </ul> |  |
| <b>Prüfungsform- und umfang</b>   | Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste   |  |
| <b>Lehrform</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Exkursion (nach Möglichkeit)</li> </ul>  |  |
| <b>Lehrinhalte</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) (Gemeinschaftsverpflegung: Betriebsgastronomie, Kliniken &amp; Heime, Kitas &amp; Schulen; HoGa: Hotellerie &amp; Gastronomie; Catering-Unternehmen)</li> <li>• Was ist Nachhaltigkeit im Umfeld der AHV, welche Standards gibt es in Deutschland, auserwählte Standards im Ausland, Kennzahlen</li> <li>• Aktuelle Marktentwicklungen</li> <li>• Aktuelle politische Entwicklungen</li> <li>• Fallbeispiele verschiedener Betriebstypen und –größen in der AHV</li> </ul>   |  |
| <b>Workload</b>   | Präsenzveranstaltung (2 SWS):<br>Studentische Vor- und Nachbereitung:<br>Summe:  | 30 h<br>120 h<br>150 h                       |
| <b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>  | keine  |  |
| <b>Formale Voraussetzungen</b>  | Bestehen der Prüfung   |  |
| <b>Literaturempfehlungen</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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,</li> </ul>   |  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>IBL – Institut für Berufliche Lehrerbildung (eds), 04/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strassner C, Bügel SG, Hertwig J, Kahl J, Nuutila J, &amp; 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 &amp; S. Redfern, eds. Rome, FAO.</li> <li>• Erfolgreicher Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Hrsg.: Dialogpartner Agrar-Kultur GmbH, Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH &amp; Co. KG, Stuttgart 1997, ISBN 3 87516 686 8</li> <li>• Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum. Hrsg.: K-M Brunner &amp; G Schönberger, Campus Verlag GmbH Frankfurt am Main 2005 ISBN 3 593 37715 2</li> <li>• Bio in der Ausser-Haus-Verpflegung, Hrsg.: aid infodienst, Bonn 2006 ISBN 978-3-8308-0635-6</li> </ul> |
|--|--|