

Name des Moduls : NW17 Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen		
Prüfung: NW17 Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [WPF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner; Rainer Roehl, Dipl. oec. troph.		
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden können</p> <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 verstehen • Fachauszüge selbstständig entwickeln aus Lehrbuchkapiteln, Fachartikel und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften • eigenverantwortlich Arbeiten • Gruppenarbeiten planen, vorbereiten und durchführen • präsentieren von eigenen Arbeitsergebnissen 	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht • Exkursion (nach Möglichkeit) 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Aktuelle politische Entwicklungen • Fallbeispiele verschiedener Betriebstypen und –größen in der AHV 	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	Bestehen der Prüfung	
Literaturempfehlungen	<ul style="list-style-type: none"> • 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, 	

	<p>IBL – Institut für Berufliche Lehrerbildung (eds), 04/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
--	--