

Name des Moduls: SD12 Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie		
Prüfung: SD12 Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 5. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: Jedes WiSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner, Leonie Fink M. Sc.		
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Thema Nachhaltigkeit und dessen aktuelle Debatte erläutern, die Rolle der Verpflegung und des Ernährungssystems bei der Debatte zuordnen; • ein Grundverständnis vom Ernährungssystem, dessen Bestandteile und insbesondere deren Wechselwirkungen erläutern; • herkömmliche und nachhaltige Alternativen von Wertschöpfungsstufen darstellen; • aus Lehrbuchkapiteln, Fachartikeln und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften selbständig Inhalte erarbeiten sowie kritisch betrachten; • eigene Erfahrung und Auffassung in Bezug auf nachhaltige Ernährungssysteme erforschen und artikulieren. 	
Prüfungsform- und umfang	Modulprüfung: Klausur (120 min)	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht • Praktikum 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit, Ursprung des Begriffs, Definitionen, Anwendung auf das Ernährungssystem, Modell Ernährungsökologie; • Betrachtung entlang der Wertschöpfungskette vom Acker auf den Teller: landwirtschaftliche u.a. Produktion, Lebensmittel-verarbeitung und -herstellung, Handel & Distribution, Zubereitung und Verbrauch, Abfall und Entsorgung – herkömmliche und alternative Formen; • Das Ernährungssystem und seine Auswirkungen auf den Menschen als Individuum, auf die Gesellschaft, auf die Umwelt, auf die Wirtschaft. Wie Lebensmittelauswahl und Ernährungsverhalten auf das System einwirken; • Möglichkeiten und Beschränkungen von verschiedenen Prinzipien, beispielsweise Regionalität, Saisonalität, Gesundheit, Ökologie, Fürsorge, bei der Anwendung auf das Ernährungssystem, Fallbeispiele; • Anwendung nachhaltiger Entwicklung auf die Gemeinschaftsgastronomie und Besonderheiten; 	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS) Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen		
Formale Voraussetzungen	Teilnahmenachweis ist im Praktikum zu erbringen und Zulassungsvoraussetzung für die Prüfung	
Literaturempfehlungen	<ul style="list-style-type: none"> • Rainer Roehl & Carola Strassner (2012) Umsetzungsstrategien für eine nachhaltige Verpflegung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Herausgeber: Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL) der Fachhochschule Münster, Münster • Von Koerber, K., Leitzmann, C., Männle, T., (2004) Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung, Haug Verlag, Stuttgart 	