

<b>Name des Moduls: SN2 Grundlagen Gemeinschaftsgastronomie</b>		
<b>Prüfung:</b> SN2 Grundlagen Gemeinschaftsgastronomie	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Britta Rummler	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Britta Rummler		
<b>Qualifikationsziele</b>	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Gegebenheiten des Gemeinschaftsgastronomiemarktes überblicksartig beschreiben.</li> <li>• die wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Anforderungen und Standards der verschiedenen Segmente und Zielgruppen der Gemeinschaftsgastronomie darstellen.</li> <li>• die Herausforderungen einer optimalen Speiseplanung in den verschiedenen Segmenten der Gemeinschaftsgastronomie darstellen und alternative Lösungen finden.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Präsentation, Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters vom Prüfungsausschuss festgelegt werden)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Exkursion</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marktübersicht und Einteilung der Segmente der Gemeinschaftsgastronomie (GG)</li> <li>• Verpflegungssysteme</li> <li>• Ziele und Interessen der Anspruchsgruppen, Herausforderungen in der GG</li> <li>• Anforderungen und Standards der Ernährung in den verschiedenen Segmenten sowie der Speisenplanung inkl. Praktikum zur Rezepturgestaltung</li> <li>• Besuch von Praxisbetrieben</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Böltz, M., Seidl, M., Fladung, U. (Hg.) (2015): Modernes Verpflegungsmanagement. Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. Matthaes Verlag GmbH. 1. Aufl. Stuttgart: Matthaes Verlag.</li> <li>• Steinel, Margot (Hg.) (2008): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement: Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. 1. Aufl. München: Neuer Merkur.</li> <li>• Qualitätsstandards der DGE für die verschiedenen Zielgruppen</li> <li>• Weitere Literatur wird in der Veranstaltung bekannt gegeben</li> </ul>	