



1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) LB7 Grundlagen der Gemeinschaftsgastronomie	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)			
2 2.1 Modulturnus: Angebot in <input 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 Pf	3.3 Empfohlenes Fachsemester 3. Semester			
4 Workload					
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Lehrformen/ Form Seminaristischer Unterricht/Exkursion Praktikum	SWS je Lehrform 3 1	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen 45h 15h	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std. 150h	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig! 5 CP
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h 90h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		Summe Selbststudium in Std. 90h		
5 5.1 Lernziele					
Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können exemplarisch am Markt der Gemeinschaftsgastronomie wirtschaftliche Strukturen und deren Rahmenbedingungen zu analysieren. • nennen die Gegebenheiten des Gemeinschaftsgastronomiemarktes. • erkennen die (kulturellen) Differenzierung von unterschiedlichen Bedarfen und Bedürfnissen unterschiedlicher Zielgruppen. • listen die wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Anforderungen und Standards der verschiedenen Segmente und Zielgruppen auf. • können die Herausforderungen einer optimalen Speiseplanung in den verschiedenen Segmenten der Gemeinschaftsgastronomie darstellen und alternative Lösungen finden. • werden durch die Erarbeitung und Präsentation einer Projektarbeit an das wissenschaftliche Arbeiten herangeführt. • erarbeiten die Projektarbeit in selbstverantwortlichen Gruppen. Durch die Präsentation der Ergebnisse erlangen Sie Erfahrungen im Sprechen vor der Gruppe und können ihre Ergebnisse vor der Gruppe vertreten. 					

5.2 Lerninhalte

- Marktübersicht und Einteilung der Segmente der Gemeinschaftsgastronomie (GG)
- Verpflegungssysteme
- Ziele und Interessen der Anspruchsgruppen, Herausforderungen in der GG
- Anforderungen und Standards der Ernährung in den verschiedenen Segmenten sowie der Speisenplanung inkl. Praktikum zur Rezepturgestaltung
- Besuch von Praxisbetrieben

→ 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.)

Klausur (90%) und Reflektion (10%) -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

Dr. Christine Kanand

7.3 Hauptamtlich Lehrende

Dr. Christine Kanand

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

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

Qualitätsstandards der DGE und Materialien des aid Infodienstes, weitere Literatur wird in der Veranstaltung bekannt gegeben