

Modulbeschreibung

1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) LB-E3 Schulverpflegung	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)
2 2.1 Modulturnus: Angebot in <input checked="" type="checkbox"/> jedem SoSe, <input 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 Wpf	3.3 Empfohlenes Fachsemester

4 Workload				Workload insgesamt	
	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form <small>1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</small>	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) <small>Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.</small>	Leistungspunkte (Credits) <small>i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!</small>
Kontaktzeit <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small>	Seminaristischer Unterricht	3	45h	150h	5 CP
	Praktikum	1	15h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small>	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 105h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- die Grundlagen der Ernährung von Kindern und Jugendlichen darlegen.
- die Möglichkeiten der Gestaltung des Verpflegungssystems und Angebots für diese Zielgruppen wiedergeben.
- Angebote und Handlungsalternativen beurteilen.
- Kriterien zur Überprüfung der Einhaltung von Qualitätsvorgaben anwenden.

Durch die Vorbereitung von Hausarbeiten und Vorträgen üben die Studierenden, Informationen zu beschaffen und zu bewerten, strukturiert aufzubereiten und sachadäquat darzustellen. Sie können Inhalte sinnvoll und zielgruppengerecht strukturieren und präsentieren.

- 5.2 Lerninhalte
- Anforderungen an eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen;
 - Beurteilung der Qualität der Ernährung nach regionalen und individuellen Gegebenheiten;
 - Nachhaltigkeit von Ernährung und Verpflegung, Berücksichtigung ökologischer Prinzipien;
 - Geeignete Verpflegungssysteme für Schulküchen (Produktions-, Verteil-, Ausgabe- und Kassensysteme);
 - Anforderungen an Träger, Anbieter, Leiter und Mitarbeiter;
 - Vor- und Nachteile von Convenience-Produkten, Bio- Lebensmittel;
 - Planung der Arbeits- und Produktionsabläufe in der Schulverpflegung;
 - Ernährungsbildung, Bildung für eine nachhaltige Entwicklung

→ 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 (<i>Formal</i> : Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; <i>Inhaltlich</i> : 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.) Hausarbeit-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 Teilnahmenachweis des Praktikums
	6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*
	<small>*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.</small>
7	7.1 Veranstaltungssprache/n <input checked="" type="checkbox"/> Deutsch <input type="checkbox"/> Englisch <input type="checkbox"/> Weitere, nämlich:
	7.2 Modulverantwortliche/r Prof. Dr. Carola Strassner
	7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional) Prof. Dr. Carola Strassner
	7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)
	7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.) <ul style="list-style-type: none">• Schulverpflegung (Modul Reader)• Essen und Trinken in Schulen (aid, DGE), Bonn• Barbara Methfessel / Kariane Höhn / Barbara Miltner-Jürgensen: