



1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) <b>LB-H8 Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie</b>		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		3.3 Empfohlenes Fachsemester	
		WPf		5.Semester	
4 Workload					
				<b>Workload insgesamt</b>	
	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
<b>Kontaktzeit</b> (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h	<b>150h</b>	<b>5 CP</b>
	Praktikum	1	15h		
	<b>Summen</b>	Summe Kontaktzeit in SWS <b>3</b>	Summe Kontaktzeit in Std. <b>45h</b>		
<b>Selbststudium</b> (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		105h		
	<b>Summen</b>		Summe Selbststudium in Std. <b>105h</b>		
5 5.1 Lernziele					
<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>das Thema Nachhaltigkeit und dessen aktuelle Debatte erkennen, die Rolle der Ernährung und des Ernährungssystems bei der Debatte zuordnen.</li> <li>ein Grundverständnis des Ernährungssystems, dessen Bestandteile und insbesondere deren Wechselwirkungen entwickeln.</li> <li>Herkömmliche Praxis und nachhaltige Alternativen von Wertschöpfungsstufen darstellen.</li> <li>aus Lehrbuchkapiteln, Fachartikeln und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften selbständig Inhalte erarbeiten sowie kritische Betrachtung üben.</li> <li>eigene Erfahrung und Auffassung in Bezug auf nachhaltige Ernährungssysteme erforschen und artikulieren.</li> </ul> <p>Durch den Austausch im Plenum werden zudem die Dialog- und Kritikfähigkeit ausgebildet und/oder gefördert. Sie lernen, verschiedene Perspektiven einzunehmen und angemessen auf Meinungsverschiedenheiten zu reagieren.</p> <p>Durch die Teilnahme an den Modulveranstaltungen reflektieren die Studierenden ihre Stärken und Schwächen in Bezug auf das wissenschaftliche Arbeiten.</p>					

**5.2 Lerninhalte**

- 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, Gerechtigkeit, Gesundheit, Ökologie, Verantwortung, Fürsorge, Ethik, Werte, bei der Anwendung auf das Ernährungssystem, Fallbeispiele;
- Anwendung nachhaltiger Entwicklung auf der Gemeinschaftsgastronomie und Besonderheiten;
- Exkursionen zu Praxisbetrieben vermitteln Einblick in die betriebliche Praxis ökologisch/nachhaltig orientierter Betriebe und Institutionen.

→ 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 (120 Min.) -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 im Praktikum

**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](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**

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.)

- Rainer Roehl & Carola Strassner (2012) Umsetzungsstrategien für eine nachhaltige Verpflegung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Herausgeber: Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL) der Fachhochschule Münster, Münster