



1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) MH-3 Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)																											
2 2.1 Modulturnus: Angebot in <input checked="" 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 Wpf	3.3 Empfohlenes Fachsemester																											
4 Workload																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="76 555 386 792"></th> <th data-bbox="386 555 799 792">Lehrformen/ Form</th> <th data-bbox="799 555 979 792">SWS je Lehrform</th> <th data-bbox="979 555 1161 792">Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="76 792 386 981"> Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich) </td> <td data-bbox="386 792 799 981"> Seminaristischer Unterricht </td> <td data-bbox="799 792 979 981"> 2 </td> <td data-bbox="979 792 1161 981"> 30h </td> </tr> <tr> <td data-bbox="76 981 386 1079"> Summen </td> <td data-bbox="386 981 799 1079"></td> <td data-bbox="799 981 979 1079"> Summe Kontaktzeit in SWS 2 </td> <td data-bbox="979 981 1161 1079"> Summe Kontaktzeit in Std. 30h </td> </tr> <tr> <td data-bbox="76 1079 386 1312"> Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche) </td> <td data-bbox="386 1079 799 1312"> Vor- und Nachbereitung </td> <td data-bbox="799 1079 979 1312"></td> <td data-bbox="979 1079 1161 1312"> 120h </td> </tr> <tr> <td data-bbox="76 1312 386 1312"> Summen </td> <td data-bbox="386 1312 799 1312"></td> <td data-bbox="799 1312 979 1312"></td> <td data-bbox="979 1312 1161 1312"> Summe Selbststudium in Std. 120h </td> </tr> </tbody> </table>				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	Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h	Summen		Summe Kontaktzeit in SWS 2	Summe Kontaktzeit in Std. 30h	Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		120h	Summen			Summe Selbststudium in Std. 120h	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="1161 555 1505 568">Workload insgesamt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1161 568 1337 792"> Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std. </td> <td data-bbox="1337 568 1505 792"> Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig! </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1161 792 1337 1312" style="text-align: center;"> 150h </td> <td data-bbox="1337 792 1505 1312" style="text-align: center;"> 5 CP </td> </tr> </tbody> </table>	Workload insgesamt		Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!	150h	5 CP
	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																										
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h																										
Summen		Summe Kontaktzeit in SWS 2	Summe Kontaktzeit in Std. 30h																										
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		120h																										
Summen			Summe Selbststudium in Std. 120h																										
Workload insgesamt																													
Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!																												
150h	5 CP																												
5 5.1 Lernziele																													
<p><u>Fachliche Kompetenzen:</u> Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen der Nachhaltigkeit auf den wachsenden Markt der Außer-Haus-Verpflegung anwenden. • nachhaltige Verpflegungskonzepte bzw. Verpflegungskonzepte auf ihre Nachhaltigkeit hin kritisch beurteilen und bewerten. • die Möglichkeiten und Grenzen von Nachhaltigkeitsmanagement und seine operative Umsetzung in der Verpflegungswirtschaft argumentieren. • den Außer-Haus-Markt als zukünftiges Arbeitsfeld für Oecotrophologen/innen erkennen. <p><u>Persönliche Kompetenzen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Durch die eigenständige Aufarbeitung der üben die Studierenden, Informationen zu beschaffen und zu bewerten, strukturiert aufzubereiten und sachadäquat darzustellen. Sie können Inhalte sinnvoll und zielgruppengerecht strukturieren und präsentieren. • Durch die Mitwirkung an Gruppendiskussionen üben die Studierenden die Anwendung von Kommunikationsregeln sowie das Geben von und den Umgang mit Kritik. Sie lernen, verschiedene Perspektiven einzunehmen und angemessen auf Meinungsverschiedenheiten zu reagieren. • Durch den Austausch im Plenum werden zudem die Dialog- und Kritikfähigkeit ausgebildet und/oder gefördert. 																													

5.2 Lerninhalte

- Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) (Gemeinschaftsverpflegung: Betriebsgastronomie, Kliniken & Heime, Kitas & Schulen; HoGa: Hotellerie & Gastronomie; Catering-Unternehmen)
- Was ist Nachhaltigkeit im Umfeld der AHV, welche Standards gibt es in Deutschland, auserwählte Standards im Ausland, Kennzahlen
- Aktuelle Marktentwicklungen
- Fallbeispiele verschiedener Betriebstypen und –größen in der AHV

→ 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.)

Präsentation mit schriftlicher Ausarbeitung (Report) -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

Prof. Dr. Carola Strassner

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Carola Strassner; Rainer Roehl, Dipl. oec. troph.

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

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

- Roehl R, Strassner C (2012) Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Projektschriftenreihe Band 1. 61 pp., Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, IBL – Institut für Berufliche Lehrerbildung (eds), 04/2012
- Strassner C, Bügel SG, Hertwig J, Kahl J, Nuutila J, & Paoletti F (2016) The role of sustainable HORECA for sustainable lifestyles – identification of challenges and future work. In: Sustainable value chains for sustainable food systems – A workshop of the FAO/UNEP Programme on Sustainable Food Systems, pp. 245–262. A. Meybeck & S. Redfern, eds. Rome, FAO.
- Erfolgreicher Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Hrsg.: Dialogpartner Agrar-Kultur GmbH, Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG, Stuttgart 1997, ISBN 3 87516 686 8
- Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum. Hrsg.: K-M Brunner & G Schönberger, Campus Verlag GmbH Frankfurt am Main 2005 ISBN 3 593 37715 2
- Bio in der Ausser-Haus-Verpflegung, Hrsg.: aid infodienst, Bonn 2006 ISBN 978-3-8308-0635-6