

Modulbeschreibung

<p>1 1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) Lernsnacks für die nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie</p>	<p>1.2 Kurzbezeichnung (optional)</p>	<p>1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)</p>
<p>2 2.1 Modulturnus: Angebot in <input type="checkbox"/> jedem SoSe, <input checked="" type="checkbox"/> jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:</p>	<p>2.2 Moduldauer: <input checked="" type="checkbox"/> 1 Semester <input type="checkbox"/> 2 Semester</p>	
<p>3 3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge</p>	<p>3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl Wpf</p>	<p>3.3 Empfohlenes Fachsemester</p>

4 Workload				Workload insgesamt	
	Lehrformen/ Form	SWS je ehrform	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>
<p>Kontaktzeit <small>(z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)</small></p>	<p>Seminaristischer Unterricht</p>	<p>2</p>	<p>30h</p>	<p>150h</p>	<p>5 CP</p>
<p>Summen</p>		<p>Summe Kontaktzeit in SWS 2</p>	<p>Summe Kontaktzeit in Std. 30h</p>		
<p>Selbststudium <small>(z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)</small></p>	<p>Vor- und Nachbereitung</p>		<p>120h</p>		
<p>Summen</p>			<p>Summe Selbststudium in Std. 120h</p>		

<p>5 5.1 Lernziele</p> <p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern, wann Angebote der Gemeinschaftsgastronomie nachhaltig sind und welche Prozesse zur Erstellung eines nachhaltigen Angebots notwendig sind, • Methoden, Themen und Zielgruppen von Lernsnacks überblicken, • in (in der Regel Zweier-)Teams Lernsnacks zu ausgewählten Themen erarbeiten, • ihre Ergebnisse der Praxis präsentieren.
<p>5.2 Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie (u. a. Ziele, Kriterien/Indikatoren, Tools zur Nachhaltigkeitsmessung, Rahmenbedingungen) • Einführung in die didaktische Methode der Lernsnacks (u. a. gängige Methoden, mögliche Themen, in Frage kommende Zielgruppen) • Bildung von Zweierteams, Auswahl der Themen entlang der Prozesskette in der Gemeinschaftsgastronomie (von der Speiseplanung über Einkauf, Produktion und Ausgabe bis zur Abfallvermeidung und -entsorgung), Auswahl der Zielgruppen und der Form der Lernsnacks (z. B. Poster, Comics, Videos, Spiele usw.) • Eigenverantwortliche, von der Dozentin und dem Dozenten unterstützte Erstellung mehrerer Lernsnacks zu ausgewählten Themen • Vorstellung der Zwischenergebnisse im Seminar und der Endergebnisse in der Prüfung unter Mitwirkung von Praxispartnern → 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) Erarbeitung von Lehr-/Lernmaterialien, Präsentation dieser und fristgerechte Abgabe des Kurzberichtes
	6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.) 1. „Lernsnacks“ (Lehr-/Lernmaterialien an sich) 2. Präsentation der Lernsnacks 3. Kurzbericht zur Erstellung der Lernsnacks
	6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung ist die Erbringung studienbegleitender Leistungen
	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 Monique Richert MSc, Dipl.-Soz. Tobias Engelmann
	7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional) Monique Richert MSc, Dipl.-Soz. Tobias Engelmann
	7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)
	7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.) https://www.oekom.de/files_media/titel/inhaltsverzeichnisse/9783962380632.pdf (ein Gratisexemplar je Student*in kann in B 317 abgeholt werden)