

<b>Modulnummer</b>	<b>395</b>
<b>Modulname</b>	Gemeinschaftsverpflegung
<b>Modulname – englisch</b>	Commual Catering
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	Bachelor of Science, Ökotrophologie, Wahlmodul
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	jährlich, WS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. Dr. K. Schwarz
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. Dr. K. Schwarz
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<b>Seminar:</b> Gemeinschaftsverpflegung Prof. Dr. Schwarz durch Stephanie Altemark, Dr. B. Braun, Ute Jacobsen
<b>Vorkenntnisse</b>	Grundlagen der Ökotrophologie (entsprechend dem Grundstudium)
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze intern (Anmeldung: bitte genaue Daten wann, wie)</b>	20 Plätze / Anmeldung ist erforderlich (Liste hängt in der letzten Vorlesungswoche des vorhergehenden Semesters in der Abteilung Lebensmitteltechnologie aus). Die verbindliche Platzvergabe erfolgt bei der Vorbesprechung (Semesteranfang)
<b>Plätze extern</b>	keine externen Plätze
<b>Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)</b>	Seminar (60 h/ 180 h)
<b>Ablauf</b>	Blockveranstaltung
<b>Referat</b>	Referat (100%) Altemark und Braun
<b>Ausweis</b>	Zur Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Ziel des Moduls ist es, unter aktiver Einbeziehung der Studierenden Fachkompetenz und Methodenkompetenz im Bereich Gemeinschaftsverpflegung mit den Schwerpunkten Produktionstechnik und Qualitätsmanagement zu vermitteln. Durch die Projektarbeit im Modul kritische Diskussion von Fachinhalten bei den Studierenden gestärkt bzw. aufgebaut werden.
<b>Inhalte des Moduls</b>	Die Studierenden werden mit den Grundlagen der Gemeinschaftsverpflegung – GV - (Begriffsbestimmungen, Bewirtschaftungssysteme) vertraut gemacht und lernen Bereiche wie Produktionsabläufe und Geräteausstattung, Systeme zur Speisenplanung sowie Elemente des Qualitätsmanagement in der GV kennen. Im Rahmen einer Projektarbeit wird eine GV-Einrichtung besucht und ausgewählte Prozessabläufe analysiert.
<b>Vermittelte Kompetenzen</b>	Fachkompetenz, Anwendungskompetenz, Methodenkompetenz, Lernkompetenz, Schlüsselkompetenzen
<b>Studienhilfsmittel</b>	Bottler, J., Rho, J. O. (2001) Messung der Qualität im GV-Betrieb anhand des Qualitätsbewertungsprozesses – entwickelt aus den qualitätsbezogenen Begriffen der DIN ES ISO 9000:2000. Hauswirtschaft und Wissenschaft, 49:2, 58 ff. Peinelt, V., (2001) Ernährungswissenschaftliche Kriterien für die Bewertung eines Speisenangebotes in der Gemeinschaftsverpflegung. Hauswirtschaft und Wissenschaft, 49:1, 24 ff. Rho, J.O. Bottler, J. (2002) Stakeholder-Management in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung. Ernährungs-Umschau 49: 5 189 ff. Im Seminar präsentierte Folien werden zum Download bereitgestellt ( <a href="http://www.foodtech.uni-kiel.de">www.foodtech.uni-kiel.de</a> -> Studium).