

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Modultitel</b>   | <b>Modulcode</b> |
| Gemeinschaftsverpflegung  | AEF-el528        |
| <b>Modulverantwortliche(r)</b>  |                  |
| Prof. Dr. Karin Schwarz   |                  |
| <b>Veranstalter</b>   |                  |
| Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde - Lebensmitteltechnologie |                  |
| <b>Fakultät</b>   |                  |
| Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät                             |                  |
| <b>Prüfungsamt</b>  |                  |
| Prüfungsamt Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät                 |                  |

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Leistungspunkte</b>                   | 6                                  |
| <b>Bewertung</b>                         | Benotet                            |
| <b>Dauer</b>                             | ein Semester                       |
| <b>Angebotshäufigkeit</b>                | Findet nur im Sommersemester statt |
| <b>Arbeitsaufwand pro Leistungspunkt</b> | 30 Stunden                         |
| <b>Arbeitsaufwand insgesamt</b>          | 180 Stunden                        |
| <b>Präsenzstudium</b>                    | 60 Stunden                         |
| <b>Selbststudium</b>                     | 120 Stunden                        |
| <b>Lehrsprache</b>                       | Deutsch                            |

|   |                                |                     |            |
|---|--------------------------------|---------------------|------------|
| <b>Zugangsvoraussetzung laut Prüfungsordnung</b>                                |                                |                     |            |
| Bestandene Module der Propädeutika  |                                |                     |            |
| <b>Empfohlene Voraussetzung</b>   |                                |                     |            |
| Grundlagen der Ökotrophologie (entsprechend dem Grundlagenstudium)              |                                |                     |            |
| <b>Modulveranstaltung(en)</b>   |                                |                     |            |
| <b>Veranstaltungsart</b>  | <b>Lehrveranstaltungstitel</b> | <b>Pflicht/Wahl</b> | <b>SWS</b> |
| Seminar   | Gemeinschaftsverpflegung       | Pflicht             | 4          |
| <b>Voraussetzungen für die Zulassung zu der/den Prüfung(en) (Vorleistungen)</b> |                                |                     |            |
| Bestandene Module der Propädeutika  |                                |                     |            |

| <b>Prüfung(en)</b>   |                     |                  |                     |                |
|--|---------------------|------------------|---------------------|----------------|
| <b>Prüfungstitel</b>   | <b>Prüfungsform</b> | <b>Bewertung</b> | <b>Pflicht/Wahl</b> | <b>Gewicht</b> |
| Referat: Gemeinschaftsverpflegung  | Referat             | Benotet          | Pflicht             | 100            |
| <b>Weitere Bemerkungen zu der/den Prüfung(en)</b>  |                     |                  |                     |                |
| 1.+2. Prüfungszeitraum im Sommersemester<br>1. Prüfungszeitraum im Wintersemester<br><br>Prüfer: Altemark/Braun<br>QIS: Konto 34400 mit PNR 3950 |                     |                  |                     |                |

| <b>Lehrinhalte</b>  |
|---|
| <p>Die Studierenden werden mit den Grundlagen der GV vertraut gemacht. Sie lernen verschiedene Aspekte wie Bewirtschaftungssysteme, Produktionsabläufe und Geräteausstattung, Systeme zur Speisenplanung sowie Qualitäts- und Servicestandards in der GV kennen. Darüber hinaus werden von den Studierenden im Rahmen einer Projektarbeit konkrete Fragestellungen verschiedener GV-Einrichtungen beleuchtet. Dies geschieht u.a. durch einen Projekttag in einer GV-Einrichtung. Den Abschluss des Moduls bildet eine Präsentation der Ergebnisse vor den Verantwortlichen der GV-Einrichtungen durch die Studierenden.</p>  |
| <b>Lernziele</b>  |
| <p>&lt;p class="TableParagraph" style="margin-top:2.15pt; margin-right:12.1pt; margin-bottom:.0001pt; margin-left:3.0pt"&gt;&lt;span style="line-height:104%"&gt;&lt;span style="font-size:10.0pt"&gt;&lt;span style="line-height:104%"&gt;&lt;span style="font-family:"Arial",sans-serif"&gt;Unter aktiver Einbindung der Studierenden werden Fach- und Methodenkompetenz im Bereich Gemeinschaftsverpflegung (GV) vermittelt. Die Studierenden kennen die grundlegenden Abläufe der Produktionsküchen und können diese auf die verschiedenen Gegebenheiten der Gemeinschaftsverpflegung übertragen. Die in Zusammenarbeit mit Einrichtungen der GV organisierte Projektarbeit stellt den Praxisbezug her und soll die kritische und eigenständige Auseinandersetzung der Studierenden mit den Fachinhalten fördern.&lt;/span&gt;&lt;/span&gt;&lt;/span&gt;&lt;/span&gt;</p>   |
| <b>Literatur</b>  |
| <p>Zeitschriften allgemein:GV Kompakt, GV Praxis, Ernährungsumschau, RHW ManagementBücher:"Der kundenorientierte Mitarbeiter", Verlag Gabler ISBN 3-409-11646-XHauswirtschaftliche Dienstleistungen in Pflegeeinrichtungen: Qualitätsmanagement - Schnittstellenproblematik, Ulrike Arens-Azevedo, ISBN-13: 978-3899939231Erfolgreiches Verpflegungsmanagement: Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und ProfisMargot Steinel, ISBN-13: 978-3937346458Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen EinrichtungenDeutscher Caritasverband, ISBN-13: 978-3784117881Großküchen Schwarz, P., Lemme, F., Neumann, P., Wagner, F., ISBN-13: 978-3349011272Modernes VerpflegungsmanagementWetterau, J., Seidl, M., Fladung, U. (Hrsg.), ISBN-13: 978-3866410602Körpersprache; Authentisch auftreten und überzeugend kommunizieren, Norman Ruch, ISBN 978-3-589-23619-0Artikel/ Publikationen:&lt;p class="TableParagraph" style="margin-left:3.0pt; text-align:justify"&gt;&lt;span style="font-size:10.0pt"&gt;&lt;span style="font-family:"Arial",sans-serif"&gt;DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, Schulverpflegung, &lt;/span&gt;&lt;/span&gt;&lt;span style="font-size:10.0pt"&gt;&lt;span style="font-family:"Arial",sans-serif"&gt;Betriebsverpflegung, &lt;/span&gt;&lt;/span&gt;&lt;/span&gt;&lt;span style="font-size:10.0pt"&gt;&lt;span style="font-family:"Arial",sans-serif"&gt;Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen&lt;/span&gt;&lt;/span&gt;Bottler, J., Rho, J. O. (2001) Messung der Qualität im GV-Betriebanhand des Qualitätsbewertungsprozesses – entwickelt aus denqualitätsbezogenen 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 Betriebender Gemeinschaftsverpflegung. Ernährungs-Umschau 49: 5 189 ff.udium).</p> |

| <b>Weitere Angaben</b>   |
|--|
| <p>begrenzte Plätze<br/>Anmeldung an den 5 Arbeitstagen der 1. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters bitte über OLAT mit folgenden Angaben :</p> <p>Matrikelnummer<br/>Name<br/>Vorname<br/>angestrebter Abschluss<br/>Studiengang<br/>Propädeutika bestanden? Ja/nein<br/>stu-Email</p> <p>Die Benachrichtigung über die Vergabe der Plätze erfolgt in der 2. Woche der 2. Prüfungsperiode des Vorsemesters entweder per OLAT oder E-Mail an die stu-Email.</p> <p>Die Annahme des Platzes durch Studierende erfolgt nur durch die Teilnahme an der ersten Lehrveranstaltung.<br/>Interessenten, die keine Platzzusage erhalten haben, können in der ersten Veranstaltung per Nachrückverfahren einen Platz erhalten.</p> |

| <b>Verwendung</b>   | <b>Pflicht/Wahl</b> | <b>Fachsemester</b> |
|---|---------------------|---------------------|
| Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Agrarökonomie und Agribusiness, (Version 2013)        | Wahl                | -                   |
| Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutzpflanzenwissenschaften, (Version 2013)            | Wahl                | -                   |
| Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Nutztierwissenschaften, (Version 2013)                | Wahl                | -                   |
| Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Umweltwissenschaften, (Version 2013)                  | Wahl                | -                   |
| Bachelor, 1-Fach, Agrarwissenschaften, Fachrichtung Umweltwissenschaften, (Version 2008)                  | Wahl                | -                   |
| Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Gesundheitsökonomie, (Version 2013)        | Wahl                | -                   |
| Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, (Version 2013) | Wahl                | -                   |
| Bachelor, 1-Fach, Ökotrophologie, Fachrichtung Ernährungs- und Verbraucherökonomie, (Version 2008)        | Wahl                | -                   |
| <b>Weitere Bemerkungen zur Verwendung des Moduls</b>  |                     |                     |
|   |                     |                     |