

Name des Moduls: SN2 Grundlagen Gemeinschaftsgastronomie		
Prüfung: SN2 Grundlagen Gemeinschaftsgastronomie	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 3. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Britta Rummler	Modulturnus: Jedes WiSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Britta Rummler		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> • die Gegebenheiten des Gemeinschaftsgastronomiemarktes überblicksartig beschreiben. • die wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Anforderungen und Standards der verschiedenen Segmente und Zielgruppen der Gemeinschaftsgastronomie darstellen. • die Herausforderungen einer optimalen Speiseplanung in den verschiedenen Segmenten der Gemeinschaftsgastronomie darstellen und alternative Lösungen finden. 	
Prüfungsform- und umfang	Präsentation, Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters vom Prüfungsausschuss festgelegt werden)	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht • Praktikum • Exkursion 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Marktübersicht und Einteilung der Segmente der Gemeinschaftsgastronomie (GG) • Verpflegungssysteme • Ziele und Interessen der Anspruchsgruppen, Herausforderungen in der GG • Anforderungen und Standards der Ernährung in den verschiedenen Segmenten sowie der Speisenplanung inkl. Praktikum zur Rezepturgestaltung • Besuch von Praxisbetrieben 	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<ul style="list-style-type: none"> • Böltz, M., Seidl, M., Fladung, U. (Hg.) (2015): Modernes Verpflegungsmanagement. Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. Matthaes Verlag GmbH. 1. Aufl. Stuttgart: Matthaes Verlag. • Steinel, Margot (Hg.) (2008): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement: Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. 1. Aufl. München: Neuer Merkur. • Qualitätsstandards der DGE für die verschiedenen Zielgruppen • Weitere Literatur wird in der Veranstaltung bekannt gegeben 	