Prüfung:		LVNr.:	ECTS-Punkte: 5	
Empfohlene Einordnung:		Pflichtkennzeichen: [WPF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch	
Modulverantwortung		Modulturnus:	Information zur Anmeldung	
Prof. Dr. Pirjo Susanne	Schack		-	
Studierendenbetreuu	ng:			
Prof. Dr. Pirjo Susanne				
Qualifikationsziele	 in e bea den Oec nach inte Met im F Proj aus Nah 	ntworten, wie zukunftsfen nachhaltige Ernährur otrophologisches Fachwhaltiger Ernährung und rdisziplinäres Projekt eir hoden des Projektmana Projektteam und vor Indiektergebnisse präsentie Konzepten einer nachha	nbringen und anwenden gements anwenden ustrievertretern der Küchenbranche eren und diskutieren altigen Ernährung Auswirkungen auf die laushaltsführung ableiten und daraus	
Prüfungsform- und umfang	Präsent	Präsentation, Hausarbeit (Projektbericht)		
Lehrform	• Proj	ninaristischer Unterricht ektarbeit ursion		
Lehrinhalte	 Nac Erna Wed Erna Küc Erna Inte Vera 	 Ernährung, Planetary Health Diet Wechselwirkung zwischen Raum und Ausstattung von Küchen und Ernährungsweisen. Küchenplanung und Design für nachhaltige Küchen und nachhaltige Ernährungsstile 		
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:		60 h 90 h 150 h	
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	keine		
Formale Voraussetzungen	Anna-Sc	Bei dem Modul handelt es sich um ein interdisziplinäres Projekt der Anna-Schaible-Stiftung gemeinsam mit der Hochschule Wißmar (Innenarchitektur, Produktdesign) und Möbelfachschule Köln. Ein		

	großer Teil der Präsenztermine werden in Süddeutschland stattfinden, dadurch wird zusätzlich Reisezeit benötigt. Reisekosten (Bahnfahrt, Übernachtung, Verpflegung) werden durch die Stiftung finanziert.
Literaturempfehlungen	