

| | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Name des Moduls: LBH10 Hospitality Management | | |
| Prüfung: LBH10 Hospitality Management | LV.-Nr.: | ECTS-Punkte: 5 CP |
| Empfohlene Einordnung: 5. Semester | Pflichtkennzeichen: [PF] | Lehrveranstaltungssprache: deutsch |
| Modulverantwortung: Dipl.-Oecotroph. Ute Krützmann | Modulturnus: Jedes WiSe | Information zur Anmeldung: |
| Lehrende: Dipl.-Oecotroph. Ute Krützmann | | |
| Qualifikationsziele | <p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> • sach- und personenbezogene Aufgaben des Hospitalitymanagements erläutern und anhand von Beispielen sowie unter Berücksichtigung der Zielgruppen anwenden • beispielhaft relevante Rechtsvorschriften aus der hauswirtschaftlichen Praxis benennen und deren Bedeutung skizzieren • die Handlungsprinzipien Teilhabe, Selbstbestimmung und Normalitätsprinzip für das Social Hospitality erläutern und deren Auswirkungen auf Hospitalitydienstleistungen in Beziehung setzen | |
| Prüfungsform- und umfang | Siehe aktuelle Prüfungstermin und Prüfungsformliste | |
| Lehrform | <ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht • Praktikum • Exkursion | |
| Lehrinhalte | <ul style="list-style-type: none"> • Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen: Bedarfs- und erwerbswirtschaftliche Institutionen, Struktur, Organisationsformen, Zielgruppen, Stakeholder, Trends • Methoden zur Planung, Entscheidung, Organisation und Kontrolle von Hospitality-Dienstleistungen (Housekeeping, Catering, Textilversorgung, Beherbergung, Betreuungsdienstleistungen) • Relevante Rechtsgrundlagen • Branchenrelevante Netzwerke, Berufs-, Branchenverbände | |
| 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"> • Beuting-Lampe, K., (2010), Betriebs- und Unternehmensführung in der Hauswirtschaft, Europa Lehrmittel • Fachausschuss hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe der deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (2007): Management des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebs • Gardini, M.A. (2010): Handbuch Hospitality Management • Klöber, Ch., Klöber, R., Mönicke, G., Binnewies, F. (2009): Erfolg ist messbar, Neuer Merkur Verlag, Planegg • Pericin Häfliger, I., (2013), Reinigungsmanagement: Handbuch zur Gestaltung von Reinigungsdienstleistungen, Neuer Merkur Verlag, Planegg • Reiner, C., (2008), Planen statt verplant zu werden, Neuer Merkur Verlag, Planegg • Von Freyberg, B. (2010), Hospitality Controlling, Erich Schmidt Verlag, Berlin | |