

<b>Name des Moduls: LBH10 Hospitality Management</b>		
<b>Prüfung:</b> LBH10 Hospitality Management	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Dipl.-Oecotroph. Ute Krützmann	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Dipl.-Oecotroph. Ute Krützmann		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> <li>• sach- und personenbezogene Aufgaben des Hospitalitymanagements erläutern und anhand von Beispielen sowie unter Berücksichtigung der Zielgruppen anwenden</li> <li>• beispielhaft relevante Rechtsvorschriften aus der hauswirtschaftlichen Praxis benennen und deren Bedeutung skizzieren</li> <li>• die Handlungsprinzipien Teilhabe, Selbstbestimmung und Normalitätsprinzip für das Social Hospitality erläutern und deren Auswirkungen auf Hospitalitydienstleistungen in Beziehung setzen</li> </ul>	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin und Prüfungsformliste	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> <li>• Praktikum</li> <li>• Exkursion</li> </ul>	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen: Bedarfs- und erwerbswirtschaftliche Institutionen, Struktur, Organisationsformen, Zielgruppen, Stakeholder, Trends</li> <li>• Methoden zur Planung, Entscheidung, Organisation und Kontrolle von Hospitality-Dienstleistungen (Housekeeping, Catering, Textilversorgung, Beherbergung, Betreuungsdienstleistungen)</li> <li>• Relevante Rechtsgrundlagen</li> <li>• Branchenrelevante Netzwerke, Berufs-, Branchenverbände</li> </ul>	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS):	60 h
	Studentische Vor- und Nachbereitung:	90 h
	Summe:	150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beuting-Lampe, K., (2010), Betriebs- und Unternehmensführung in der Hauswirtschaft, Europa Lehrmittel</li> <li>• Fachausschuss hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe der deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (2007): Management des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebs</li> <li>• Gardini, M.A. (2010): Handbuch Hospitality Management</li> <li>• Klöber, Ch., Klöber, R., Mönicke, G., Binnewies, F. (2009): Erfolg ist messbar, Neuer Merkur Verlag, Planegg</li> <li>• Pericin Häfliger, I., (2013), Reinigungsmanagement: Handbuch zur Gestaltung von Reinigungsdienstleistungen, Neuer Merkur Verlag, Planegg</li> <li>• Reiner, C., (2008), Planen statt verplant zu werden, Neuer Merkur Verlag, Planegg</li> <li>• Von Freyberg, B. (2010), Hospitality Controlling, Erich Schmidt Verlag, Berlin</li> </ul>	