

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS

5. BETRIEBSPRAKTIKUM UND ANGEWANDTES PROJEKTMANAGEMENT

I. Jahrgang:

1. und 2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können ihre in den anderen Gegenständen erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- zeigen eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in Erscheinungsbild sowie Kleidung den Anforderungen des Berufsbildes;
- können Gäste betreuen;
- können die Grundlagen der Arbeitssicherheit, der Unfallverhütung, des Hygienemanagements sowie der Abfallbewirtschaftung beschreiben und unter Anleitung praktisch umsetzen;
- können unter Anleitung betriebsrelevante Maschinen bedienen;
- können einfache Betriebsabläufe in der Gastronomie und Hotellerie erklären;
- können unter Anleitung im Team mitarbeiten.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie, Umgang mit dem Gast.

Grundlagen Hygiene- und Sicherheitsmanagement.

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- ihre in den anderen Gegenständen erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- unterschiedliche Gästetypen erkennen und auf deren Bedürfnisse eingehen;
- unterschiedliche Betriebsstrukturen, die Betriebsabläufe in Beherbergungs- bzw. Verpflegungsbetrieben beschreiben und arbeiten aktiv im Team in den einzelnen Abteilungen mit.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.

Erstellen und Anwenden von Checklisten.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- ihre in den anderen Gegenständen erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- Umgangsformen situationsgerecht einsetzen und selbstbewusst auftreten;
- betriebsbezogene Checklisten erstellen und anwenden;
- unterschiedliche Betriebsstrukturen, die Betriebsabläufe in Beherbergungs- bzw. Verpflegungsbetrieben beschreiben und arbeiten aktiv im Team in den einzelnen Abteilungen mit.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.

Erstellen und Anwenden von Checklisten.

Gute Hygienepraxis.

III. Jahrgang:

5. Semester – Kompetenzmodul 5

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die in Theorie und Praxis erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- wirtschaftlich denken und handeln;
- mit Kritik konstruktiv umgehen, Fehler erkennen und neue Lösungswege entwickeln;

- die Grundlagen des Veranstaltungsmanagements beschreiben und anwenden;
- gastronomische Veranstaltungen im Team planen, durchführen und evaluieren.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.
Branchenspezifische Software.
Veranstaltungsmanagement:
Arten, Organisation, Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen.

6. Semester – Kompetenzmodul 6:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die in Theorie und Praxis erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis, insbesondere im Veranstaltungsmanagement, anwenden;
- wirtschaftlich denken und handeln;
- konstruktiv mit Kritik umgehen, Fehler erkennen und neue Lösungswege entwickeln;
- im Rahmen des Betriebspraktikums eine Führungsrolle im Team übernehmen und diese Tätigkeit reflektieren;
- touristische Veranstaltungen im Team planen, durchführen und evaluieren;
- die Instrumente des Projektmanagements im Veranstaltungsmanagement anwenden.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.
Branchenspezifische Software.
Veranstaltungsmanagement:
Arten, Organisation, Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen.

IV. Jahrgang:

7. Semester – Kompetenzmodul 7:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis und im Projektmanagement, besonders im Bereich Hotellerie und Gastronomie, selbstständig anwenden;
- projektbezogen in verschiedenen Positionen und Funktionen teamorientiert mitarbeiten;
- im Rahmen des Betriebspraktikums unter Anleitung eine Führungsrolle im Team übernehmen sowie die Leistungen der Teammitglieder koordinieren und evaluieren;
- aufbauend auf erworbenen Basiswissen, flexibel auf Herausforderungen reagieren und betriebsrelevante Entscheidungen treffen;
- die Instrumente des Projektmanagements im Veranstaltungsmanagement anwenden.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.
Projektmanagement in Hotellerie und Gastronomie.

8. Semester – Kompetenzmodul 8:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis und im Projektmanagement, im Bereich Hotellerie und Gastronomie, selbstständig anwenden;
- projektbezogen in verschiedenen Positionen und Funktionen teamorientiert mitarbeiten
- im Rahmen des Betriebspraktikums eine Führungsrolle unter Anleitung im Team übernehmen sowie die Leistungen der Teammitglieder koordinieren und evaluieren;
- aufbauend auf erworbenen Basiswissen, flexibel auf Herausforderungen reagieren und betriebsrelevante Entscheidungen treffen;
- die Instrumente des Projektmanagements im Veranstaltungsmanagement anwenden.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.
Projektmanagement in Hotellerie und Gastronomie.

V. Jahrgang – Kompetenzmodul 9

9. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis und im Projektmanagement, im Bereich Hotellerie und Gastronomie, selbstständig anwenden;

- projektbezogen in verschiedenen Positionen und Funktionen teamorientiert mitarbeiten;
- im Rahmen des Betriebspraktikums eine Führungsrolle unter Anleitung im Team übernehmen sowie die Leistungen der Teammitglieder koordinieren und evaluieren;
- aufbauend auf erworbenen Basiswissen, flexibel auf Herausforderungen reagieren und betriebsrelevante Entscheidungen treffen;
- die Instrumente des Projektmanagements im Veranstaltungsmanagement anwenden.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.

Projektmanagement in Hotellerie und Gastronomie.

10. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis und im Projektmanagement, im Bereich Hotellerie und Gastronomie, selbstständig anwenden;
- projektbezogen in verschiedenen Positionen und Funktionen teamorientiert mitarbeiten;
- im Rahmen des Betriebspraktikums eine Führungsrolle unter Anleitung im Team übernehmen sowie die Leistungen der Teammitglieder koordinieren und evaluieren;
- aufbauend auf erworbenen Basiswissen, flexibel auf Herausforderungen reagieren und betriebsrelevante Entscheidungen treffen;
- die Instrumente des Projektmanagements im Veranstaltungsmanagement anwenden.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.

Projektmanagement in Hotellerie und Gastronomie.