

KOLLEG FÜR TOURISMUS

5. BETRIEBSPRAKTIKUM UND ANGEWANDTES PROJEKTMANAGEMENT

1. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden

- 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 und der Abfallbewirtschaftung unter Anleitung praktisch umsetzen;
- können unter Anleitung betriebsrelevante Maschinen bedienen;
- einfache Betriebsabläufe in der Gastronomie und Hotellerie beschreiben;
- können unter Anleitung im Team mitarbeiten.

Lehrstoff:

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

Grundlagen Hygiene- und Sicherheitsmanagement.

2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden können

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

Lehrstoff:

Betriebsbezogene praktische Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.

Betriebliche Checklisten.

Branchenspezifische Software.

3. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden können

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

Lehrstoff:

Betriebsbezogene praktische Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.

Betriebliche Checklisten.

Gute Hygienepraxis.

Branchenspezifische Software.

4. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden können

- ihre in den anderen Gegenständen erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- mit Kritik konstruktiv umgehen, Fehler erkennen und neue Lösungswege entwickeln;
- die Grundlagen des Veranstaltungsmanagements beschreiben und anwenden;
- die Instrumente des Projektmanagements im Veranstaltungsmanagement anwenden;
- touristische Veranstaltungen im Team planen, durchführen und evaluieren.

Lehrstoff:

Betriebsbezogene praktische Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.

Veranstaltungsmanagement, Projektmanagement in Gastronomie und Hotellerie.

Durchführung eines Projektes.

Branchenspezifische Software.