



3.	Modulbereich 3: <u>Profilierungsinhalte</u> in Unter- und Oberstufe (Wahlpflichtangebot*)
3.1	Leadership Management
3.2	AEVO
3.3	Getränkekurs
3.4	Barista – Zertifikationskurs
3.5	Marketingpraxis
3.6	Projektmanagement
3.7	Französisch, Italienisch oder Spanisch (A2)
3.8	Existenzgründung
3.9	Revenue Management
3.10	Online-Marketing und Datenschutz
3.11	Excel-Tools für dispositive Zwecke
3.12	Arbeitsrecht in der unternehmerischen Praxis
3.13	Gesundheitsorientierte Mitarbeiterführung

* in Abhängigkeit von personellen Ressourcen und Nachfrage



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Leadership Management

PI 3.1

Bezeichnung	Leadership 4.0
Fallbeispiele	Situativ
Qualifikationsziele	Das Modul verfolgt das Ziel einer aktiven Auseinandersetzung mit den Herausforderungen der Arbeitswelt von morgen unter den Bedingungen der Digitalisierung. Dabei steht der Leadership-Gedanke stets im Fokus. Theoriebasiertes und Kriterien geleitetes Reflektieren eigener Überzeugungen und Grundhaltungen im Hinblick auf das Tätigkeitsfeld einer Führungskraft von morgen qualifizieren die Teilnehmenden dazu, sich künftig in Situationen die von Volatilität, Unsicherheit, Komplexität und Ambiguität geprägt sind, zunehmend sicher zu bewegen.
Bearbeitung	Im Modul Leadership 4.0 wird so oft es geht ein erfahrungsbezogener, teilnehmerzentrierter didaktischer Ansatz gewählt. Die Teilnehmenden sind zu nahezu 100% aktiv eingebunden. Die Präsenzzeit wird nach den 4K-Prinzipien gestaltet. Die Teilnehmenden arbeiten kommunikativ, kollaborativ, kreativ und werden jederzeit zum kritischen Denken angeregt. Gearbeitet wird in komplexen, handlungsorientierten Lernsituationen. Unterrichtsmedien (Text, Film, Audio) stehen im LMS zur Verfügung, die zu den Präsenzzeiten jeweils Grundlage der bearbeiteten Themenfelder im Kurs sind. Darüber hinaus wird der Kurs durch virtuelle Diskussionen im LMS begleitet, zu denen die Teilnehmenden aufgefordert sind, sich aktiv einzubringen.
Wissen	Die Studierenden eignen sich in den unterschiedlichen Lernsituationen Wissen zu folgenden fachlichen, methodischen und kommunikationspsychologischen Themenbereichen an: New Work, Digitalisierung, VUCA, systemische Denkmodelle, Leadership versus Management, Zukunftskompetenzen, Agilität, Design Thinking. Dabei wird möglichst versucht, die Themen im Hinblick auf die Hotellerie und Gastronomie zu diskutieren.
Fertigkeiten	Die Studierenden erwerben im Kursverlauf Strategien zum <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit unübersichtlichen Situationen (Komplexität) • Umgang mit dilemmatischen Situationen • kreativen Arbeiten in Innovationsprozessen • professionellen Reflektieren • divergenten Denken • systemischen Denken • Schärfen der eigenen Wahrnehmung • Ansprechen schwieriger Themen • Entwickeln von Visionen für die Zukunft



Personalkompetenz	Mit der Bearbeitung gehen die Anwendung und der Erwerb folgender sozialer und Führungskompetenzen einher: Reflexionsfähigkeit, Empathie, Teamfähigkeit, Mut, Resilienz, Achtsamkeit, Neugier, Verantwortung, Selbstständigkeit, Umgang mit Angst, Skepsis und Widerstand, selbstbewusstes Auftreten, Begeisterungsfähigkeit
Verwendbarkeit	Dieser Kurs richtet sich an Studierende, die anstreben, in einer Führungsposition den digitalen Wandel der Branche aktiv mitzugestalten und in einer zunehmend digitalisierten Welt Menschen zu führen.
Leistungsnachweis	Reflexionsportfolio (1. Semester) Schriftliche Projektarbeit mit Präsentation (2. Semester)
Benotungsgrundlage	schriftlicher Leistungsnachweis: 30% laufende Mitarbeit im Präsenzunterricht: 55% aktive Beteiligung im virtuellen Raum: 15%
Sonstige Informationen	Im Kursprofil Leadership 4.0 steht der Mensch im Mittelpunkt.
Modul-verantwortlich	Daniela Lund



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Ausbildereignungsverordnung (AEVO)

PI 3.2

Bezeichnung	Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung zum Ausbilden
Fallbeispiele	Situativ
Qualifikationsziele	Die Studierenden verfügen über die nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) erforderlichen berufs- und arbeitspädagogischen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten für zukünftige Ausbilder/-innen von Auszubildenden.
Bearbeitung	1. Semester: Theoretische Inhalte im Kursverbund (Klausur) 2. Semester: Praxis und Recht im Kursverbund (Prakt. Prüfung und Klausur)
Wissen	Die Studierenden erwerben Kompetenzen zu den ausbildungsrelevanten Themenbereichen <ul style="list-style-type: none"> • Ausbilderpersönlichkeit (Möglichkeiten der Weiterentwicklung) • Lerntheorien • Motivation • Methoden der Unterweisung • Gestaltung von ganzheitlichen Lernprozessen am Arbeitsplatz • Förderung von beruflicher Handlungskompetenz • Duales (Ausbildungs-)System <p>Außerdem erarbeiten sich die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juristische Hintergründe der Berufsausbildung (Berufsbildungsgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz)
Fertigkeiten	Die Studierenden erwerben im Kursverlauf die erforderlichen Fähigkeiten zur Planung und Umsetzung einer Unterweisung (=Praktische Prüfung). Die Studierenden analysieren und gestalten berufliche Lernsituationen und fördern die berufliche Handlungskompetenz nachhaltig. Sie gehen bei einer praktischen Unterweisung zielgerichtet und planmäßig vor.
Personalkompetenz	Mit der Bearbeitung gehen die Anwendung und der Erwerb folgender sozialen und Führungskompetenzen einher: <ul style="list-style-type: none"> • Selbständiges Planen von Unterweisungen • Wertschätzender, ermutigender Umgang mit Auszubildenden • Unterstützendes Fördern und Fordern bei Lernprozessen • Vertrauensvoller und motivierender Umgang mit Auszubildenden
Verwendbarkeit	Dieser Kurs richtet sich an Studierende, die zukünftig selbst als qualifizierte Ausbilder eine attraktive und zeitgemäße Berufsausbildung gewährleisten wollen.

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung (BS03)

Angerstraße 4, D-22087 Hamburg

Tel.: +49-40-42859 3429, Fax: +49-40-42859-3128

www.hotelfachschule-hamburg.de



Leistungsnachweis	
Benotungsgrundlage	Leistungsnachweis: Laufende Mitarbeit:
Sonstige Informationen	Der Erwerb der AEVO-Lizenz ist an den erfolgreichen Abschluss der Hotelfachschule gebunden. Es fallen Kosten in Höhe von 55 € an.
Modulverantwortliche	Venja Gohde und Werner Linnartz



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Getränkekurs

PI 3.3

Bezeichnung	Getränkekurs zur Erlangung des WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits
Fallbeispiele	Situativ
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden erwerben Fachkompetenz im Themenbereich Getränkekunde, insbesondere dem Themenschwerpunkt Wein, um am Ende des Kurses den Level 2 Award in Wines and Spirits des WSET® Wine and Spirit Education Trust zu erwerben. Ein besonderer Schwerpunkt liegt im Unterricht auf dem Erlangen einer Verkostungskompetenz nach einem vorgegebenen Schema des WSET®.</p> <p>Der Kurs unterstützt die Teilnehmern dabei, in beruflichen Handlungssituationen, insbesondere bei der Arbeit im F-B-Bereich (Einkauf und Einsatz von alkoholischen Getränken) kompetent zu agieren.</p>
Bearbeitung	im Semester 1 in Kompaktform für Unter- oder Oberstufe
Wissen	<ul style="list-style-type: none"> • profundes Fachwissen zum Thema Weine der Welt erarbeiten • Theorie der Verkostungskompetenz von Weinen • Fachwissen zum Thema Wein und Speise, Weinservice, soziale Verantwortung im Verkauf von alkoholischen Getränken • Fachwissen zum Thema Spirituosen aneignen und vertiefen
Fertigkeiten	<p>Die Studierenden erwerben im Kursverlauf die elementaren Fähigkeiten, um</p> <ul style="list-style-type: none"> • ihre Verkostungskompetenz zu verfeinern und professionalisieren
Personalkompetenz	<p>Mit der Bearbeitung gehen die Anwendung und der Erwerb folgender sozialen und Führungskompetenzen einher:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lerninhalte selbstverantwortlich aneignen • aktiv zuhören • Umgang mit Alkohol verantwortlich übernehmen im Spannungsfeld unternehmerischen Handelns • gastorientiertes und empathisch handeln
Verwendbarkeit	qualifiziert für Berufe im Bereich F&B, Einkauf, etc.
Leistungsnachweis	<p>1 Klassenarbeit im ersten Halbjahr</p> <p>Prüfung des Level 2 Award in Wines and Spirits zu Beginn des zweiten Halbjahres</p>
Benotungsgrundlage	<p>Leistungsnachweis: 40 %</p> <p>Laufende Mitarbeit: 60 %</p>



Sonstige Informationen	Der fachliche Inhalt des Kurses entspricht den Vorgaben des WSET®, da das Ziel das Erlangen des „L2 Awards in Wines and Spirits“ des Trustes ist. Unterstützt wird der Kurs durch externe Dozenten und den Besuch von Weinverkostungen in Hamburg.
Modulverantwortlich	Hans-Peter Dreykluft



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Barista Zertifikationskurs

PI 3.4

Bezeichnung	Zertifizierung zum Barista
Fallbeispiele	Situativ
Qualifikationsziele	Die Studierenden eignen sich (vertiefende) Kenntnisse und Fertigkeiten zur Thematik Kaffee und dessen Zubereitung. Die Fertigung eines Espressos unter Berücksichtigung aller Herstellungsparameter und Anforderungen steht im Zentrum des Moduls. Die Studierenden beherrschen den korrekten Umgang mit der Siebträgermaschine.
Bearbeitung	erfolgt in Einzel- und Kleingruppenarbeit; häufig als Workshop
Wissen	<ul style="list-style-type: none"> • Wertschöpfungskette des Rohstoffs Kaffee nachvollziehen • Wirtschaftliche Bedeutung des Rohstoffs Kaffee für den Handel kennen lernen und bewerten • Effiziente Workflows für den betrieblichen Ablauf erfassen • Alternative Zubereitungsverfahren zur Siebträgermaschine kennenzulernen • Eignung von Coffee-Drinks (heiß und kalt/ alkoholisch und nicht alkoholisch), für unterschiedliche gastronomische Konzepte bewerten
Fertigkeiten	Die Studierenden erwerben im Kursverlauf die elementaren Fähigkeiten, um <ul style="list-style-type: none"> • das Produkt Espresso an der Siebträgermaschine professionell herzustellen • Espresso fachgerecht zu degustieren, zuzubereiten, zu beschreiben und zu beurteilen • Milch korrekt aufzuschäumen • Kenntnisse zu den Fertigungstechniken Latte Art gießen und Latte Art zeichnen zu erproben • alternative Zubereitungsverfahren zur Siebträgermaschine erproben und hinsichtlich ihrer Eignung im betrieblichen Ablauf bewerten • Zubereitung und Verkostung von Coffee-Drinks (heiß und kalt/ alkoholisch und nicht alkoholisch), • die Eignung von Coffee-Drinks für unterschiedliche gastronomische Konzepte bewerten
Personalkompetenz	Mit der Bearbeitung gehen die Anwendung und der Erwerb folgender sozialen und Führungskompetenzen einher: <ul style="list-style-type: none"> • Kollegiales (praktisches) Arbeiten in Kleingruppen • Kollegiale Beratung in Kleingruppen vornehmen • eigenverantwortlich theoretische und praktische Inhalte erarbeiten • in Kleingruppen individualisiert lernen
Verwendbarkeit	



Leistungsnachweis	Regelmäßiges Erstellen von Arbeitsproben, 2 Leistungsnachweise (schriftlich) – Umfang 30 Minuten, 90 Minuten Kolloquium zum Halbjahreswechsel
Benotungsgrundlage	50/50
Sonstige Informationen	Das Erlangen des Zertifikates zum Barista (ausgestellt durch das Coffee Consulate Mannheim) ist Bestandteil des Workshops
Modul-verantwortliche	Nadine Klein und Birgit Backhausen



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Marketingpraxis

PI 3.5

Bezeichnung	Marketing und Vertrieb in der Praxis – wie sieht es online und offline aus?
Fallbeispiele	Verwendet werden Praxisbeispiele erfolgreicher Hotelkooperationen
Qualifikationsziele	Die Studierenden erwerben (vertiefendes) Know how und Fertigkeiten zur Thematik Marketingpraxis. Die zielführende Kommunikation mit Kunden im online-Verkauf als auch im klassischen Verkauf steht im Fokus des Moduls. Die Studierenden beherrschen die Begrifflichkeiten des Verkaufshandwerks, den Umgang mit den aktuellen sozialen Medien und lernen Berufs- und Interessensverbände kennen als wichtige Schnittstelle im beruflichen Alltag.
Bearbeitung	In Einzelarbeit sowie Teams
Wissen	Wissenszuwächse werden geschaffen in folgenden Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> • online Verkauf • elektronischer Vertrieb • GDS Systeme • OTA's (Online Travel Agencies) • Channel Management • Corporate Kunden • Reisebüro-Konsortien und Tagungsmarkt • Leisure Geschäft, Reiseveranstalter sowie Gruppengeschäft
Fertigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsgespräche gestalten • Zielgruppen festlegen • Strategien entwickeln
Personalkompetenz	Im Modulverlauf werden u.a. folgende soziale und Führungskompetenzen geschult und gefördert: <ul style="list-style-type: none"> • Interdisziplinäres Denken • Zielgruppenbezogene Kommunikation • Überzeugende Präsentation
Verwendbarkeit	Insbesondere für Studierende, die einen Einstieg in den Bereich Verkauf & Marketing in Hotellerie und Tourismus suchen
Leistungsnachweis	1 Klausur je Semester – alternativ Hausarbeit Ggf. Präsentationen Lehrstandsgespräche
Benotungsgrundlage	50/50



Sonstige Informationen	
Modulverantwortlich	Sabine Möller



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Projektmanagement

PI 3.6

Bezeichnung	Projektmanagement ITB
Fallbeispiele	Internationale Tourismusbörse Berlin
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden besitzen grundlegende theoretische Kenntnisse zum Projektmanagement. Sie erhalten die Möglichkeit, sich in der Messebranche auszuprobieren und als Projektleitung bzw. -teilverantwortlicher tätig zu sein.</p> <p>Die Studierenden erhalten eine Mischung aus theoretischem Input und erarbeiten eigene Vortragsthemen.</p> <p>Die Studierenden setzen die erworbenen theoretischen Kenntnisse um, indem sie das Messecatering für die Hamburg Tourismus GmbH auf der ITB in Berlin durchführen.</p>
Bearbeitung	Erfolgt in Form von Theoretischer Vermittlung sowie Praxisprojekten
Wissen	<p>Die Studierenden erlangen theoretische Grundlagen des Projektmanagements:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektdefinition und -besonderheiten • Projektplanung (Projektstrukturplan, Arbeitspakete und Ziele, Zeit- und Kostenplanung, Risiko-analyse, Dokumentation etc.) • Projektsteuerung (Meilensteine, Qualitätssteuerung und -sicherung, Möglichkeiten des Gegensteuerns, Dokumentation, etc.) • Projektarbeit = Teamarbeit → Von der Gruppe zum Team, Teamrollen bzw. die Rolle im Team, etc. • Projektabschluss (Evaluation, Nutzen des Projektes, Best-Practise-Entwicklung, Dokumentation etc.) • Umgang mit der Projektmanagementmethode (z.B. Projektsafari)sowie mit Planungstools



Fertigkeiten	Praxisgeleitete Planung und Durchführung des Projektes <ul style="list-style-type: none"> das Messecaterings für die HHT (Hamburg Tourismus GmbH) auf der ITB (Internationale Tourismus Börse) in Berlin planen, organisieren, durchführen und evaluieren das Catering in enger Zusammenarbeit mit der HHT und einer Köche-Klasse der BS03 planen eine Projektstruktur entwickeln mithilfe der Grundlagen aus dem theoretischen Input Arbeitsfelder definieren und erforderliche Abteilungen bilden Planung und Organisation aller erforderlichen Arbeiten für die erfolgreiche Durchführung des Projektauftrages Durchführung/Umsetzung des Projektes auf der ITB in Berlin das Projekt im Anschluss an die ITB evaluieren und die Entwicklung einer Best-Practice Struktur für zukünftige Projektgruppen vornehmen
Personalkompetenz	<p>Mit der Bearbeitung gehen die Anwendung und der Erwerb folgender sozialen und Führungskompetenzen einher:</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsgruppenorientiert arbeiten Eigenständiges Definieren von Arbeitsfeldern bzw. -bereichen Verantwortung für Arbeitsbereiche bzw. Abteilungen übernehmen Entscheidungen treffen unter Beachtung verschiedener Interessens- und Zielgruppen relevante Sachverhalte adressatenbezogen kommunizieren
Verwendbarkeit	Insbesondere geeignet für Studierende, die im Veranstaltungsbereich ihre berufliche Zukunft sehen
Leistungsnachweis	<ol style="list-style-type: none"> 1) 1 Vortrag / Referat in Kleingruppen à 45 Minuten 2) Arbeit in der zugewiesenen Abteilung inklusive Dokumentation von Arbeitsbereichen und verwendeten Methoden, z.B. Arbeitspakete, Meilensteinplan etc. 3) Planung, Organisation und Evaluation der ITB 4) Aktive Teilnahme an der Durchführung auf der ITB
Benotungsgrundlage	<p>Leistungsnachweis (1-3) 1/4</p> <p>Leistungsnachweis ITB (4) ½</p> <p>Laufende Mitarbeit ¼</p>
Sonstige Informationen	Keine
Modul-verantwortliche	Sandra Hahn



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Berufsorientiertes Kommunizieren in der zweiten Fremdsprache PI 3.7F/I/S

Bezeichnung	Berufsorientiertes Kommunizieren in Französisch (Analog in Spanisch und Italienisch)
Fallbeispiele	In Anlehnung an den beruflichen Alltag in Gastronomie und Hotellerie
Qualifikationsziele	Im Vordergrund steht in diesem Kurs der kommunikative Aspekt der Sprache: „prendre la parole“, das Sprechen, soll Dreh- und Angelpunkt sein. Dafür geeignete Sprechansätze und Texte aus aktuellen, beruflichen, gesellschaftlichen und kulturellen Zusammenhängen fördern den Austausch und die Diskussion. Anhand dieser wird der Wortschatz aktiviert und zudem erweitert. Geläufige und neue Strukturen prägen sich ein. Hör- und Leseverstehen werden „en passant“ geschult. Dies dient dazu, sich in alltäglichen Gesprächssituationen spontan zu äußern und in Unterhaltungen flüssig mitreden zu können. Des Weiteren wird der schriftliche Ausdruck in Abgrenzung zum mündlichen Gebrauch der Sprache thematisiert und trainiert. So wird auf die komplexen Anforderungen an das mündliche und schriftliche Sprachvermögen weiter vorbereitet.
Bearbeitung	in verschiedenen Sozialformen
Wissen	<ul style="list-style-type: none"> • Erweiterung um neuen Wortschatz und grammatische Strukturen • mündlichen Sprachkodex gegenüber dem schriftlichen Sprachgebrauch abgrenzen • Kommunikation im privaten Umfeld • Ausdrucksweisen im öffentlichen Leben • Meinungsäußerung zu gesellschaftlich relevanten Themen
Fertigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Anwendung von bekanntem Wortschatz und bekannten grammatischen Strukturen (s. Inhalte und Kompetenzerwerb Unterstufe Französisch) • Anwendung neuen Wortschatzes und grammatischer Strukturen • Diskursiver Austausch zu Sachthemen über Natur, Kultur und Technik • Zielgerichtet sprechen • Präsentieren behandelter und selbst erarbeiteter Inhalte • Mediennutzung
Personalkompetenz	<ul style="list-style-type: none"> • Empathisch und interaktiv agieren • Sich ausdrücken mit fremdsprachlichen Mitteln • Bewusstheit für interkulturelle Verschiedenheiten weiter entwickeln
Verwendbarkeit	Eignung für Studierende, die Tätigkeit im Ausland bzw. mit internationalen Geschäftspartnern beabsichtigen

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung (BS03)

Angerstraße 4, D-22087 Hamburg
Tel.: +49-40-42859 3429, Fax: +49-40-42859-3128
www.hotelfachschule-hamburg.de



Leistungsnachweis	Mündliche Mitarbeit und Tests, 1 - 2 Klausuren pro Semester (à 60 Min.)
Benotungsgrundlage	60 % für die mündliche Mitarbeit und die Tests, 40 % für die Klausuren
Sonstige Informationen	Kursvoraussetzung ist das Niveau A 2 des GER
Modulverantwortliche	Carola Krane und Werner Linnartz (Französisch) Maria Angeles Lange (Spanisch) Francesca Farinella (Italienisch)



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Existenzgründung

PI 3.8

Bezeichnung	Erste Schritte auf dem Weg in die Existenzgründung planen
Fallbeispiele	Situativ und in Abstimmung mit dem Vorwissen der Kursteilnehmer
Qualifikationsziele	<p>Der Kurs ist so aufgebaut, dass zentrale Aspekte der Existenzgründung im gastronomischen Bereich bzw. im Übernachtungssegment betrachtet und hinterfragt werden. Dabei geht es zum einen um die Überprüfung der Rahmenbedingungen (Recht, Finanzierung, Rechtsform, Standort, Knowhow, etc.) als auch die Reflexion persönlicher Voraussetzungen (z.B. Gesundheit, soft skills, familiäre Situation).</p> <p>Als Ziel wird verfolgt, für die Studierenden die erforderliche Transparenz herzustellen, ob der Weg in die Existenzgründung für sie eine tatsächliche Option darstellt und das hierfür notwendige Handwerkszeug vorhanden ist.</p> <p>Die Studierenden setzen die erworbenen theoretischen Kenntnisse um, indem sie in der zweiten Modulhälfte einen Businessplan erstellen.</p>
Bearbeitung	Neben Input-Einheiten durch die Kursleitung finden auch Vorträge externer Referenten statt sowie Besuche von relevanten Institutionen, z.B. Handelskammer, Hamburger Existenzgründungs-Initiative (H.E.I.) .
Wissen	<p>Die Studierenden erlangen theoretische Grundlagen der Existenzgründung, wie z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Finanzierung und Fördermittel • Recht(-sformen) • Steuerliche Besonderheiten • Standortfaktoren • Marketing • Persönliche Voraussetzungen (Gründungspersönlichkeit)
Fertigkeiten	<p>Die Studierenden erwerben im Kursverlauf die erforderlichen Fähigkeiten, um</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gründungsvorhaben zu formulieren • Preisgestaltung zu vornehmen • Finanzierungsprogramme zu vergleichen • Personalpolitische Maßnahmen einzuschätzen • Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen beherrschen



Personalkompetenz	Mit der Bearbeitung der Kursinhalte gehen beispielhaft folgende soziale und Führungskompetenzen einher: <ul style="list-style-type: none"> • Sich kollegial in Kleingruppen austauschen • Überzeugungskraft verbal stärken • Reflexionsvermögen entfalten • Selbststeuerungsbereitschaft weiter entwickeln • Zeitmanagement trainieren
Verwendbarkeit	Geeignet für die angestrebte Selbstständigkeit in Form von eigener Unternehmensgründung oder Übernahme bestehender (z.T. elterlicher) Betriebe
Leistungsnachweis	Als Leistungsnachweise gelten die Erstellung eines Referates, eines Protokolls sowie eines Businessplans in vorgegebenen Teams sowie ggf. die Ausarbeitung eines Themas nach Wahl in Absprache mit der Kursleitung. Die weitere Notengebung basiert auf laufender aktiver Mitarbeit.
Benotungsgrundlage	50 % für die laufende aktive mündliche Mitarbeit und 50 % für schriftliche Leistungsnachweise.
Sonstige Informationen	Voraussetzung für den Kurs sind Unterstufeninhalte der UF-Module Das Kursformat erfordert neben Interesse und Engagement ggf. eine zeitliche Flexibilität von Kursteilnehmer/Innen.
Modul -verantwortlich	Susanne Rahtge



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Revenue Management

PI 3.9

Bezeichnung	Umsatzoptimierung im Hotelbereich durch Revenue Management
Fallbeispiele	Erstellen und Auswerten eines Mikromarktes anhand realer Hotels; Erstellen und Auswerten eines Demand Forecast
Qualifikationsziele	Wirtschaftlicher Erfolg in der Hotellerie hängt maßgeblich davon ab, dass Hotels Zimmerpreise und Kapazitäten effizient steuern. Mit Revenue Management erlernen Studierende die grundsätzliche Funktionsweise, wie sie Kontingente optimal einteilen, Preise strategisch bestimmen und sie den Vertriebskanälen zuordnen.
Bearbeitung	Die Erarbeitung erfolgt mittels Lektüre, Diskussion, Darstellung und EDV-Anwendung (Excel-basiert) – z.T in englischer Sprache
Wissen	<ul style="list-style-type: none"> • Kern-Konzepte des Revenue Management • Wissen über Buchungskanäle, Märkte und Kontrollmechanismen • Bestimmung relevanter Revenue Management Entscheidungskriterien • Kunden und „Gelegenheiten“ transparent machen
Fertigkeiten	In Verbindung mit dem erworbenen Wissen werden geeignete Tools und Revenue-Strategien entwickelt
Personalkompetenz	Mit der Bearbeitung der Kursinhalte gehen folgende soziale und Führungskompetenzen einher: <ul style="list-style-type: none"> • Sich kollegial in Kleingruppen austauschen • Problemlösekompetenz ausbauen • Lernfähigkeit kultivieren • Kooperieren und vernetzen
Verwendbarkeit	Qualifizierung in einer innovativen, zunehmend wichtigen Disziplin, und somit die Verbesserung eigener Möglichkeiten im professionellen Umfeld
Leistungsnachweis	1-2 schriftliche Tests sowie praktische Leistungsnachweise
Benotungsgrundlage	Laufende Mitarbeit : Projektarbeiten im Verhältnis 50 : 50
Sonstige Informationen	Erwerb eines Zusatzzertifikats - Organisation als kompakte Kurseinheiten als Workshop mit 5 Pflichtterminen samstags erfordert zeitliche Flexibilität
Modulverantwortliche	Brita Moosmann und Jan Reiländer

Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Online-Marketing und Datenschutz

PI 3.10



Bezeichnung	Grundlagen von Onlinemarketing Strategien entwickeln
Fallbeispiele	Transaktionsorientierte Geschäftsmodelle im Internet
Qualifikationsziele	Die Studierenden erwerben grundlegende theoretische und praktische Kenntnisse, in der Bewertung von transaktionsorientierten Geschäftsmodellen, im Internet. Sie verknüpfen hierbei wirtschaftliche, psychologische, soziale und gesellschaftliche Aspekte, die sich durch die Vermarktung im Netz ergeben.
Bearbeitung	Erarbeitung im „Blended Learning“ Konzept. Arbeiten im „Learning Management System“ als auch analog in Sozialformen wie Gruppenarbeit, Einzelarbeit und im Team.
Wissen	Die Studierenden erwerben Kompetenzen zur individuelle Bewertung von Chancen und Risiken, in Bezug auf die Digitalisierung und der digitalen Transformation in Unternehmen, z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Bewertung von Prozessen im Rahmen der Customer Journey • Erarbeitung von praktischen Onlinemarketingstrategien • Systemisches Wissensmanagement auf Basis des 4K Modells
Fertigkeiten	Studierende beherrschen <ul style="list-style-type: none"> • Die Bewertung von Chancen und Risiken disruptiver Geschäftsmodelle <p>Sie sind in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problemlösekompetenz, Fachkompetenz und Methodenkompetenz, durch die betriebswirtschaftliche Analyse von Geschäftsmodellen praxisorientiert umzusetzen. • Wissensmanagement mit Sharepoint zu betreiben
Personalkompetenz	Mit der Bearbeitung gehen die Anwendung und der Erwerb folgender sozialen und Führungskompetenzen einher: <ul style="list-style-type: none"> • Individuelle Stärkung der digitalen persönlichen Kompetenzen, als elementare Schlüsselkompetenz der Europäischen Union, auf Basis des Europäischen Referenzrahmens • Auf Basis des 4 K Modells, liegt der Schwerpunkt auf Kommunikation, Kollaboration, Kreativität und vor allem dem kritischen und vernetzten Denken • Problemlösekompetenz auf Basis des Strategiepapiers 2016: „Bildung in der digitalen Welt“ der KMK Konferenz entwickeln.
Verwendbarkeit	Befähigt Studierende im Bereich Marketing und Tourismus und verbessert somit den professionellen Einstieg.
Leistungsnachweis	Je 1 praktischer Leistungsnachweis im Bereich von Marketing-Instrumenten
Benotungsgrundlage	Laufende Mitarbeit : Leistungsnachweise im Verhältnis 60 : 40
Sonstige Informationen	Die Digitalisierung und die digitale Transformation, haben in allen Unternehmen heutzutage eine sehr hohe Bedeutung – insbesondere mit Blick auf die Erfordernisse im Bereich des Datenschutzes.

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung (BS03)

Angerstraße 4, D-22087 Hamburg

Tel.: +49-40-42859 3429, Fax: +49-40-42859-3128

www.hotelfachschule-hamburg.de



Modul- verantwortlich	Ansgar Jahns



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Lexware & Exceltools für dispositive Zwecke PI 3.11

Bezeichnung	Buchen relevanter Geschäftsvorfälle in Lexware – Entwickeln praxisnaher Exceltools für dispositive Zwecke
Fallbeispiele	diverse Fallstudien eines fiktiven Unternehmen
Qualifikationsziele	Geschäftsvorfälle mit Hilfe eines Buchhaltungsprogramms zu erfassen, die im Programm enthaltenen Auswertungstool nutzen, dient der optimalen Vorbereitung des internen Rechnungswesens. Hier bietet sich die Chance, alle Rewe-Inhalte der Unterstufe mit Hilfe von Lexware noch einmal zu verstehen und entsprechend zu festigen. Um ein Unternehmen zielgerichtet zu führen, bedarf es verschiedener Entscheidungshilfen, z.B. aus dem Bereich der Kosten- und Leistungsrechnung (KLR). Mithilfe von EDV-gestützten Management-Tools sollen moderne und leicht zu handhabende Instrumente verstanden und geschaffen werden, die eine zeitgemäße Unternehmensführung ermöglichen.
Bearbeitung	Individuelle Arbeiten sowie Gruppenaufträge an Fallstudien eines fiktiven Unternehmen
Wissen	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über Buchungsvorgänge anwenden und vertiefen • analog zur Modulsequenz 1.2.1 bis 1.2.5
Fertigkeiten	<p>Studierende beherrschen</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Buchhaltungsprogramm Lexware • die Tabellenkalkulation Excel • die Datenbanksoftware Access (in Ansätzen) <p>Sie sind in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problemlösekompetenz im betriebswirtschaftlichen Kontext zu zeigen • EDV-gestützte Management-Tools anzuwenden und selbst zu gestalten und zu entwickeln
Personalkompetenz	<p>Im Kurverlauf werden folgende soziale & Führungskompetenzen verstärkt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zielgerichtetes Handeln intensivieren • Management-Perspektiven einnehmen • Teamgedanken weiter entwickeln durch Austausch von Lösungsansätzen
Verwendbarkeit	Geeignet für Studierende mit der Absicht, Management-Informationen-Systeme unternehmensindividuell zu erschaffen und weiter zu entwickeln.
Leistungsnachweis	Leistungsnachweise erfolgen als Einzelnachweis, aber auch in (vorgegebenen) Teams. Die weitere Notengebung basiert auf laufender aktiver Mitarbeit vor Ort und in Hausarbeit.

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung (BS03)

Angerstraße 4, D-22087 Hamburg

Tel.: +49-40-42859 3429, Fax: +49-40-42859-3128

www.hotelfachschule-hamburg.de



Benotungsgrundlage	Leistungsnachweis $\frac{1}{2}$ Laufende Mitarbeit $\frac{1}{2}$
Sonstige Informationen	Voraussetzung für das Modul sind Grundkenntnisse in Excel und Interesse am Verständnis für EDV-gestützte Instrumente der KLR sowie weiterer Entscheidungshilfen im unternehmerischen Prozess. Erforderlich ist eigene Hardware (Laptop).
Modulverantwortliche	Heike Harder, Susanne Rahtge, Ctefan Wohlfeil



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Arbeitsrecht der unternehmerischen Praxis PI 3.12

Bezeichnung	Vertiefende Einblicke in das Arbeitsrecht der unternehmerischen Praxis aus der Führungsperspektive
Fallbeispiele	<p>Gearbeitet wird an verschiedenen Fällen aus der gastronomischen Praxis, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planspiel zum Thema Befristung, Kündigung, Aufhebungsverträge, Abfindungen (Abbau auf die Inhalte aus der Unterstufe) • Mutterschutz, Elternzeit • Arbeitnehmerhaftung, Mankogeld • Unfallversicherungsrecht, Arbeitsunfall • Sozialversicherungspflicht, Schwarzarbeit • Aktuelle Gesetzesänderungen und aktuelle Rechtsprechung
Qualifikationsziele	Ziel des Kurses ist es, interessierten Studierenden einen vertiefenden Einblick ins Arbeitsrecht und einen Einblick ins Sozialrecht zu gewähren, damit sie als Führungskraft oder als Mitarbeiter in der Personalabteilung arbeits- und sozialrechtliche Probleme vermeiden, klären oder falls dies nicht möglich ist, zumindest richtig einschätzen können.
Bearbeitung	Fallbearbeitung
Wissen	<p>Aufbauend auf dem vermittelten Wissen der Unterstufe geht es hier z.B. um das Kennenlernen und Vertiefen von</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechtlichen Grundlagen des Kollektiven Arbeitsrechts • Rechtsquellen des Arbeitsrechts und ihre Hierarchie • Begründung sowie Beendigung von Arbeitsverhältnissen • Rechten und Pflichten von Arbeitgebern und Arbeitnehmern • Prekären Beschäftigungsverhältnisse • Arbeitsgerichtsbarkeit • Grundlagen des Sozialrechts
Fertigkeiten	<p>Die Studierenden verfeinern im Kursverlauf die bereits erworbenen Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mit Gesetzestexten effizient umgehen • passgenaue Arbeitsverträgen entwerfen bzw. modifizieren • Analyse- und Adaptionfähigkeiten bilden

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung (BS03)

Angerstraße 4, D-22087 Hamburg
Tel.: +49-40-42859 3429, Fax: +49-40-42859-3128
www.hotelfachschule-hamburg.de



Personalkompetenz	<p>Mit der Bearbeitung gehen die Anwendung und der Erwerb folgender sozialen und Führungskompetenzen einher:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsgruppenorientierte Handlungen optimieren • Kritische Beurteilungsfähigkeit verschiedener rechtlicher Lösungsansätze schärfen • Entscheidungen treffen unter Beachtung unterschiedlicher Interessenslagen • relevante Sachverhalte adressatenbezogen kommunizieren
Verwendbarkeit	Basis für spätere Management-Tätigkeiten bzw. im Personal Management
Leistungsnachweis	1 Klausur (mind. 60 Min.) oder 1 Arbeitsprobe je Semester
Benotungsgrundlage	Verhältnis Leistungsnachweis : aktiver laufende Mitarbeit = 60:40
Sonstige Informationen	Kursteilnehmer sollen explizit an der Auswahl der Themenschwerpunkte beteiligt werden.
Modul-verantwortlich	Anja Hasse



Modulbereich 3 – Profilierungsinhalte

Modul Gesundheitsorientierte Mitarbeiterführung

PI

3.13

Bezeichnung	Gesundheitsorientierte Mitarbeiterführung als Beispiel moderner Unternehmenskultur kennen lernen
Fallbeispiele	Situativ und in Absprache mit Teilnehmenden
Qualifikationsziele	Die Studierenden besitzen grundlegende theoretische Kenntnisse zur Gesundheitsorientierung in Unternehmen. Sie können sich selbst als Führungskraft in dem System verorten und kennen ihre Rolle im Gesundheitskontext. Durch die Auseinandersetzung mit der eigenen Gesundheit sensibilisieren die Studierenden sich für ihre Vorbildfunktion und bauen ihre eigenen Ressourcen aus. Sie verfügen über die Möglichkeit konkrete Maßnahmen zur Gesundheitsförderung systematisch zu planen.
Bearbeitung	Erarbeitung in verschiedenen Sozialformen (Einzel-, Partner-, Gruppenarbeit) Reflexive Auseinandersetzung mit eigenen Erfahrungen (unter anderem in bewegungspraktischen Übungen)
Wissen	Eine theoretische Basis für die Umsetzung einer betrieblichen Gesundheitskultur in Unternehmen liefern die Themenbereiche: <ul style="list-style-type: none"> • Ganzheitliche Bedeutung von Gesundheit für die Gesellschaft und damit für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aller Unternehmen • Betriebliches Gesundheitsmanagement / Betriebliche Gesundheitsförderung • Gesundheitsbegriff und Gesundheitsmodelle • Dimensionen einer gesundheitsorientierten Führung • Rolle der Führungskraft • Maßnahmen in der betrieblichen Gesundheitsförderung • Stress
Fertigkeiten	Studierende beherrschen <ul style="list-style-type: none"> • Konzeptualisierung gesundheitsfördernder Maßnahmen <p>Sie sind in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problemlösekompetenz im gesundheitlichen Kontext zu zeigen <p>indem sie geeignete Verhaltens- und Verhältnispräventive Maßnahmen zum Belastungsabbau und Ressourcenaufbau bei Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen im Berufsalltag beschreiben.</p>



Personalkompetenz	<p>Mit der Bearbeitung gehen die Anwendung und der Erwerb folgender sozialen und Führungskompetenzen einher:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisierung für die eigene Vorbildfunktion • Sensibilisierte Wahrnehmung gesundheitsrelevanter Themen oder Situationen • Erkennen der Bedeutung von „self care“ • Entwicklung der eigenen Teamfähigkeit
Verwendbarkeit	Spezialisierung
Leistungsnachweis	<p>1 Klausur (mind. 60 Min.) Präsentation mit schriftl. Ausarbeitung</p>
Benotungsgrundlage	<p>Leistungsnachweis 2/3 Laufende Mitarbeit 1/3</p>
Sonstige Informationen	<p>Diverse Inhalte aus den Modulen Personalmanagement sowie Sprache und Kommunikation stehen in einem direkten Zusammenhang mit den Dimensionen einer Gesundheitsorientierte Führung. Der umfangreiche Themenkomplex der Kommunikation wird darum in dem Modul gesundheitsorientierte Mitarbeiterführung nicht explizit betrachtet.</p> <p>Reflexion findet statt in Bezug auf Besonderheiten der Hotellerie / Gastronomie</p> <p>Ein Teil des Moduls findet in der Sporthalle statt und erfordert die Bereitschaft zur Bewegung.</p>
Modul-verantwortlich	Thekla Paulsen