

# MODULHANDBUCH

## **Hotel Operations Manager (IU)**

Weiterbildung Hotel Operations Manager (UPS-DPHOR)

n/a ECTS

Fernstudium

Klassifizierung: Diploma

# Inhaltsverzeichnis

---

## 1. Semester

### **Modul DLBHOFBM: Food und Beverage Management**

Modulbeschreibung .....7

Kurs DLBHOFBM01: Food und Beverage Management ..... 9

### **Modul DLBHORDM: Rooms Division Management**

Modulbeschreibung .....13

Kurs DLBHORDM01: Rooms Division Management ..... 15

### **Modul DLBIHK: Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen**

Modulbeschreibung .....19

Kurs DLBIHK01: Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen ..... 21

### **Modul DLBTONTHE1: Nachhaltigkeitsmanagement I**

Modulbeschreibung .....27

Kurs DLBTONTHE01: Nachhaltigkeitsmanagement I .....29

---



# 1. Semester

---



# Food und Beverage Management

Modulcode: DLBHOFBM

<b>Modultyp</b> s. Curriculum	<b>Zugangsvoraussetzungen</b> keine	<b>Niveau</b> BA	<b>ECTS</b> n/a	<b>Zeitaufwand Studierende</b> 150 h
----------------------------------	--	---------------------	--------------------	---

<b>Semester</b> s. Curriculum	<b>Dauer</b> Minimaldauer: 1 Semester	<b>Regulär angeboten im</b> WiSe/SoSe	<b>Kurs- und Prüfungssprache</b> Deutsch
----------------------------------	---	--	---

## Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Nicola Zech (Food und Beverage Management)

## Kurse im Modul

- Food und Beverage Management (DLBHOFBM01)

## Art der Prüfung(en)

### Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium  
Klausur, 90 Minuten

### Teilmodulprüfung

## Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

## Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagenwissen von Food und Beverage
- Food und Beverage Management im globalen Kontext
- Verständnis über Food und Beverage Management im Hospitality- und Tourismus- Sektor
- Analyse und Beurteilung von Food und Beverage-Geschäftsprozessen und -tätigkeiten in ausgewählten Zielmärkten
- Verständnis über Food-Service-Systeme und deren Analyse
- Rolle des Food und Beverage Managements in globalen Beschaffungsmärkten
- Wissen um die Bedeutung IT-basierter Technologien im Food und Beverage Management und Erkennen der Vernetztheit der Prozesse

**Qualifikationsziele des Moduls****Food und Beverage Management**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wesentlichen Teile des Food und Beverage Managements zu nennen.
- Food und Beverage Management in einem globalen Kontext zu diskutieren.
- ein Verständnis für die ökologischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Auswirkungen im Zusammenhang mit der Bereitstellung von Speisen und Getränken in der modernen Gastronomie zu haben.
- grundlegende Kenntnisse über betriebswirtschaftliche Prozesse beim Erwerb von Lebensmitteln und Getränken (im gesamten Supply Chain-Prozess) vorzuweisen.
- grundlegende Entscheidungen auf Basis eines nachhaltigen sowie betriebswirtschaftlich analytischen (IT-gestützten) Food und Beverage Managements zu treffen.

**Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang**

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Hotelmanagement

**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**

Alle Bachelor-Programme im Bereich Hospitality, Tourismus & Event



# Food und Beverage Management

Kurscode: DLBHOFBM01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		n/a	keine

## Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs werden die Grundlagen des Food und Beverage Managements vermittelt und dessen Rolle in der Hotellerie und im Tourismussektor verdeutlicht. Um die globale Bedeutung herauszuheben, geschieht dies sowohl in einem nationalen als auch internationalen Kontext. Der Kurs zeigt auf, welche Geschäftsprozesse bei der Organisation, Planung, Logistik und Durchführung rund um das Food und Beverage (deutsch: Speisen und Getränke) notwendig sind. Die Studierenden analysieren und beurteilen dabei die unterschiedlichen betriebswirtschaftlichen Prozesse des Food und Beverage Managements in ausgewählten Zielmärkten. Zusätzlich vermittelt der Kurs grundlegendes Wissen und Verständnis über Food-Service-Systeme und analysiert die darin enthaltenen Serviceleistungen. Darüber hinaus analysiert und vermittelt der Kurs die Rolle des Food und Beverage Managements in globalen Beschaffungsmärkten. Schließlich werden führende Lösungen IT-basierter Warenwirtschaftssysteme, Kassensysteme und elektronische Zahlungssysteme am Point of Sale vorgestellt sowie die Bedeutung der Vernetztheit der Prozesse herausgearbeitet.

## Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wesentlichen Teile des Food und Beverage Managements zu nennen.
- Food und Beverage Management in einem globalen Kontext zu diskutieren.
- ein Verständnis für die ökologischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Auswirkungen im Zusammenhang mit der Bereitstellung von Speisen und Getränken in der modernen Gastronomie zu haben.
- grundlegende Kenntnisse über betriebswirtschaftliche Prozesse beim Erwerb von Lebensmitteln und Getränken (im gesamten Supply Chain-Prozess) vorzuweisen.
- grundlegende Entscheidungen auf Basis eines nachhaltigen sowie betriebswirtschaftlich analytischen (IT-gestützten) Food und Beverage Managements zu treffen.

## Kursinhalt

1. Herausforderungen im Food Service Management
  - 1.1 Das Food Service-Unternehmen
  - 1.2 Entwicklung der Food Service-Industrie
  - 1.3 Die Zukunft der Food Service-Industrie

2. Lebensmittel und landwirtschaftliche Herausforderungen
  - 2.1 Lebensmittel und Landwirtschaft – eine Übersicht
  - 2.2 Herausforderungen
  - 2.3 Lebensmittel- und Landwirtschaftstrends
3. Geografie und Lebensmittelproduktion
  - 3.1 Lebensmittelproduktion
  - 3.2 Politik der Ernährung
  - 3.3 Globale und lokale Lebensmittelproduktion
4. Lebensmittelbeschaffung und Globalisierung der Supply Chain
  - 4.1 Lebensmittel-Supply Chain: steigende Dynamik
  - 4.2 Veränderungen im globalen Lebensmittelsystem
  - 4.3 Supply Chain-Markt und Herausforderungen in der Lebensmittelversorgung
5. Kulinarischer Tourismus
  - 5.1 Bedeutung des kulinarischen Tourismus
  - 5.2 Charakteristiken des kulinarischen Tourismus
  - 5.3 Zukünftige Trends im kulinarischen Tourismus
6. Food und Beverage Management im Hospitality-Sektor
  - 6.1 Einbettung des Food und Beverage Managements im Hospitality-Sektor
  - 6.2 Organisationsstrukturen von Food und Beverage im Hospitality-Sektor
  - 6.3 Trends und Herausforderungen des Food und Beverage Managements im Hospitality-Sektor
7. Spezielle Herausforderungen in der Gastronomie
  - 7.1 Herausforderungen in der Gastronomie ja nach Bereich
  - 7.2 Herausforderungen für das Food und Beverage Management in der Gastronomie
  - 7.3 Technologische Trends und Herausforderungen in der Gastronomie
8. Nachhaltigkeit im Food und Beverage Management
  - 8.1 Nachhaltigkeit in den Regionen
  - 8.2 Best Practices in der Industrie
  - 8.3 Aktuelle und zukünftige Trends

**Literatur****Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Civitello, L. (2011):  
Cuisine and Culture. A History of Food and People  
. 3. Auflage, Wiley, Hoboken (NJ).
- Cousins, J./Foskett, D./Graham, D./Hollier, A. (2019): Food and Beverage Management: For Hospitality, Tourism & Event Industries. 5. Auflage, Goodfellow Publishers Ltd., Oxford.
- Davis, B./Lockwood, A./Alcott, P./Pantelidis, I.S. (2018): Food and Beverage Management. 6. Auflage, Taylor & Francis.
- Henschel, U. K./Gruner, A./Freyberg, B. v. (2018):  
Hotelmanagement  
. 5. Auflage, Oldenbourg, München.
- Miller, R.K./Washington, K.D. (2018): Restaurant, Food & Beverage Market Research Handbook 2018-2019. 17. Auflage, Richard K. Miller & Associates, Miramar (FL/USA).
- Montanari, M. (2006):  
Food is Culture  
. Columbia University Press, New York.
- Schaetzing, E. E. (2013):  
Management in Hotellerie und Gastronomie  
. 11. Auflage, Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M.
- Sloan, P./Legrand, W./Hindley, C. (Hrsg.) (2015):  
The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy  
. Routledge, London.

**Studienformat Fernstudium**

<b>Studienform</b> Fernstudium	<b>Kursart</b> Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

<b>Informationen zur Prüfung</b>	
<b>Prüfungszulassungsvoraussetzungen</b>	<b>BOLK:</b> Ja <b>Evaluation:</b> Nein
<b>Prüfungsleistung</b>	Klausur, 90 Minuten

<b>Zeitaufwand Studierende</b>					
<b>Selbststudium</b>	<b>Präsenzstudium</b>	<b>Tutorium</b>	<b>Selbstüberprüfung</b>	<b>Praxisanteil</b>	<b>Gesamt</b>
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

<b>Lehrmethoden</b>	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input type="checkbox"/> Vodcast <input checked="" type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input type="checkbox"/> Reader <input checked="" type="checkbox"/> Folien

## Rooms Division Management

Modulcode: DLBHORDM

<b>Modultyp</b> s. Curriculum	<b>Zugangsvoraussetzungen</b> keine	<b>Niveau</b> BA	<b>ECTS</b> n/a	<b>Zeitaufwand Studierende</b> 150 h
----------------------------------	--	---------------------	--------------------	---

<b>Semester</b> s. Curriculum	<b>Dauer</b> Minimaldauer: 1 Semester	<b>Regulär angeboten im</b> WiSe/SoSe	<b>Kurs- und Prüfungssprache</b> Deutsch
----------------------------------	---	--	---

### Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Nicola Zech (Rooms Division Management)

### Kurse im Modul

- Rooms Division Management (DLBHORDM01)

### Art der Prüfung(en)

#### Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium  
Klausur, 90 Minuten

#### Teilmodulprüfung

### Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

**Lehrinhalt des Moduls**

- Grundlagen von Hotelklassifizierungen und -kategorien im nationalen und internationalen Vergleich und deren Gemeinsamkeiten und Unterschiede
- Zielgruppen und Zielmärkte und deren Einflüsse auf das Rooms Division Management eines Hotels hinsichtlich Ablauforganisation und Qualifikationen der einzelnen Mitarbeiter
- Gästesyklus – vor der Ankunft (Reservierung), bei Anreise (Ankunft, Check-in-Verfahren), Unterkunft (Hotelaufenthalt, Wohnen), Auschecken (Check-out-Verfahren, Abfahrt) und After-Service – und die damit verbundenen Funktionen und Aufgaben des Rooms Division Managements, um die Erwartungen der Gäste zu erfüllen
- Rolle der Reservierungsabteilung, inklusive Buchungsmanagement und Zimmerverwaltung, und deren Bedeutung aus vertrieblicher Sicht, einschließlich Zimmerpreisstrategien und Yield Management
- Rooms Division Key Performance-Indikatoren und -Konzepte, Guest Relations Management und Treueprogramme
- Einführung in das Housekeeping, dessen Aufgaben und Abläufe sowie Personalfragen im Bereich des Housekeepings
- Vorstellung spezifischer IT-Lösungen zur Unterstützung der operativen Prozesse des Hotelmanagements

**Qualifikationsziele des Moduls****Rooms Division Management**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- wesentlichen Teile und Abläufe des Rooms Division Managements zu erläutern.
- die spezifischen Abläufe und Prozesse im Front Desk-Bereich sowie der Reservierung und des Gästemanagements zu verstehen.
- grundlegende Kenntnisse bezüglich der unterschiedlichen Zimmertypen und deren Preisstrukturen sowie im Yield Management vorzuweisen.
- die wichtigsten Abläufe im Housekeeping zu nennen.

**Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang**

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Hotelmanagement

**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**

Alle Bachelor-Programme im Bereich Hospitality, Tourismus & Event

# Rooms Division Management

Kurscode: DLBHORDM01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		n/a	keine

## Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs werden die Grundlagen des Rooms Division Managements vermittelt und die Bedeutung dieser grundlegenden Dienstleistung in der Hotellerie verdeutlicht, die ein Gast erwartet. Der Kurs zeigt auf, wie die verschiedenen Abteilungen im Rooms Division Management in koordinierter Weise zusammenarbeiten, um einerseits die Erwartungen und Ansprüche des Gastes erfolgreich zufriedenzustellen und andererseits gleichzeitig für ein angenehmes Arbeitsklima der jeweiligen Mitarbeiter zu sorgen. Die Studierenden erlangen dabei grundlegendes Wissen über das Rooms Division Management. Dazu zählen die Abläufe der Reservierungen und Buchungsprognosen als wesentlicher Bestandteil des Rooms Division Managements, aber auch das Housekeeping. Der Kurs vermittelt den Studierenden einen guten Überblick über diesen Bereich und zeigt auf, wie dieser Bereich effektiv gemanagt werden kann. Zudem werden führende Lösungen IT-basierter Front- und Backoffice-Systeme vorgestellt und die Bedeutung der Vernetztheit der Prozesse herausgearbeitet.

## Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- wesentlichen Teile und Abläufe des Rooms Division Managements zu erläutern.
- die spezifischen Abläufe und Prozesse im Front Desk-Bereich sowie der Reservierung und des Gästemanagements zu verstehen.
- grundlegende Kenntnisse bezüglich der unterschiedlichen Zimmertypen und deren Preisstrukturen sowie im Yield Management vorzuweisen.
- die wichtigsten Abläufe im Housekeeping zu nennen.

## Kursinhalt

1. Strukturmerkmale der Hotellerie
  - 1.1 Hotelklassifizierungen
  - 1.2 Zielmärkte und deren Einfluss auf das Rooms Division Management
2. Organisation des Hotelbetriebs bezüglich Rooms Division Management
  - 2.1 Grundlagen des Rooms Division Managements – Organisation und Abläufe
  - 2.2 Management Anforderungen im Bereich Rooms Division
  - 2.3 Rooms Division Management-Strukturen

3. Gästezyklus – vor Anreise, Anreise, Unterkunft, Abreise und After Sales
  - 3.1 Front Desk: Ankunft, Registrierung und Abreise
  - 3.2 Front Office: Systemanforderungen
  - 3.3 Gäste-Front Office-Interaktionen – eine multikulturelle Perspektive
4. Aufbau, Funktionen und Erfolgsfaktoren von PMS-Software-Lösungen
  - 4.1 Fidelio, Opera und verwandte Softwarelösungen (theoretische Einführung)
  - 4.2 Erfolgsfaktoren in Nutzung und Datenpflege
5. Reservierungen: Buchungs- und Bestandsmanagement
  - 5.1 Die Reservierungsabteilung aus Vertriebsicht
  - 5.2 Zimmerpreisstrategien
6. Das Konzept des Yield Managements
  - 6.1 Die konzeptionellen Grundlagen des Yield Managements
  - 6.2 Die Anwendung von Yield Management
7. Key-Performance-Indikatoren
  - 7.1 Der Nutzen von Key-Performance-Indikatoren für Hotels
8. Housekeeping: Organisation und Planung
  - 8.1 Grundlagen des Housekeepings
  - 8.2 Personalmanagement im Housekeeping
9. Gästebeziehungsmanagement, Treue- und Kundenbindungsprogramme
  - 9.1 Grundlagen der Kundenbindung
  - 9.2 Treue- und Kundenbindungsprogramme im Hotel



**Literatur****Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Bücher:
- Goerlich, B./Spalteholz, B. (2008): Das Revenue Management Buch. Wie Sie die Erträge Ihres Hotels steigern. INTERHOGA, Bonn.
- Hayes, D. K./Ninemeier, J. D./Miller, A. A. (2016): Hotel Operations Management. 3. Auflage, Pearson, London.
- Hussain, H. (2012): Hotel Room Division Management. Lambert Academic Publishing, Saarbrücken.
- Kappa, M. M./Nitschke, A./Schappert, P. B. (1997): Managing Housekeeping Operations. 2. Auflage, American Hotel and Lodging Association, Educational Institute, Lansing (MI).
- Kasavana, M. L./Brooks, R. M. (2005): Managing Front Office Operations. 7. Auflage, American Hotel and Lodging Association, Educational Institute, Lansing (MI).
- Kohl, M. (2013): Richtiger Preis, satter Gewinn. Preisstrategien für die Hotellerie. Matthaes, Stuttgart.
- Pflieger, A. (2003): Housekeeping. Management im Hotel. Trauner, Linz.
- Rutherford, D. G./O'Fallon, M. J. (2007): Hotel management and operations. 4. Auflage, Wiley, Hoboken (NJ).
- Schaetzing, E. E. (2009): Modernes Housekeeping-Management. Erfolgreiche Planung, Organisation und Kontrolle. Deutscher Fachverlag Frankfurt, a. M.
- Tomczak, T./Heidig, W. (2014): Revenue Management aus der Kundenperspektive. Grundlagen, Problemfelder und Lösungsstrategien. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Handbücher/Manuels/Tutorials branchenspezifischer Softwarelösungen
- Zeitschriften:
- AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
- Food service
- gastrotel
- gastronomie und hotellerie
- Küche
- Tophotel

**Studienformat Fernstudium**

<b>Studienform</b> Fernstudium	<b>Kursart</b> Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

<b>Informationen zur Prüfung</b>	
<b>Prüfungszulassungsvoraussetzungen</b>	<b>BOLK:</b> Ja <b>Evaluation:</b> Nein
<b>Prüfungsleistung</b>	Klausur, 90 Minuten

<b>Zeitaufwand Studierende</b>					
<b>Selbststudium</b>	<b>Präsenzstudium</b>	<b>Tutorium</b>	<b>Selbstüberprüfung</b>	<b>Praxisanteil</b>	<b>Gesamt</b>
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

<b>Lehrmethoden</b>	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input type="checkbox"/> Vodcast <input checked="" type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input type="checkbox"/> Reader <input checked="" type="checkbox"/> Folien

## Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen

Modulcode: DLBIHK

<b>Modultyp</b> s. Curriculum	<b>Zugangsvoraussetzungen</b> keine	<b>Niveau</b> BA	<b>ECTS</b> n/a	<b>Zeitaufwand Studierende</b> 150 h
----------------------------------	--	---------------------	--------------------	---

<b>Semester</b> s. Curriculum	<b>Dauer</b> Minimaldauer: 1 Semester	<b>Regulär angeboten im</b> WiSe/SoSe	<b>Kurs- und Prüfungssprache</b> Deutsch
----------------------------------	---	--	---

### Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Jürgen Matthias Seeler (Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen)

### Kurse im Modul

- Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen (DLBIHK01)

### Art der Prüfung(en)

#### Modulprüfung

Studienformat: myStudium  
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Studienformat: Fernstudium  
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Studienformat: Kombistudium  
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

#### Teilmodulprüfung

#### Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

**Lehrinhalt des Moduls**

- Grundlagen interkultureller Handlungskompetenz
- Kulturkonzepte
- Kultur und Ethik
- Implikationen aktueller ethischer Probleme im Bereich Interkulturalität, Ethik und Diversity
- Interkulturelles Lernen und Arbeiten
- Fallbeispiele für kulturelle und ethische Konflikte

**Qualifikationsziele des Moduls****Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wichtigsten Begriffe in den Bereichen Interkulturalität, Diversity und Ethik zu erklären.
- unterschiedliche Erklärungsmuster von Kultur voneinander abzugrenzen.
- Kultur auf verschiedenen Ebenen zu begreifen.
- Prozesse interkulturellen Lernens und Arbeitens zu planen.
- die Interdependenzen von Kultur und Ethik zu verstehen.
- eine Fallstudie zur interkulturellen Handlungskompetenz selbständig zu bearbeiten.

**Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang**

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Methoden

**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

# Interkulturelle und ethische Handlungskompetenzen

Kurscode: DLBIHK01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		n/a	keine

## Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erwerben die Studierenden das nötige Wissen, um interkulturelle Handlungskompetenzen sowie aktuelle Entwicklungen zu den Themen Diversity und Ethik zu verstehen. Die Studierenden verstehen, wie sie Lernprozesse zur Entwicklung der in diesen Bereichen wichtigen Kompetenzen systematisch planen und durchführen. Dazu werden zunächst wichtige Begriffe geklärt und voneinander abgegrenzt. Der Kulturaspekt wird aus verschiedenen Perspektiven erklärt. Zudem lernen Studierende, dass Kulturfragen auf unterschiedlichen Ebenen relevant sind, etwa innerhalb eines Staates, in einem Unternehmen und auch in jeder anderen Gruppe. In diesem Kontext erkennen die Studierenden auch den Zusammenhang zwischen Ethik und Kultur mit verschiedenen Interdependenzen. Auf der Grundlage dieses Wissens werden die Studierenden dann mit den unterschiedlichen Möglichkeiten und Potenzialen interkulturellen und ethischen Lernens und Arbeitens vertraut gemacht. Anhand von Praxisfällen werden die erlernten Zusammenhänge in ihrer Bedeutung für den heutigen Arbeitskontext in vielen Unternehmen deutlich gemacht. Die Studierenden bearbeiten sodann eine Fallstudie, in der das erworbene Wissen systematisch angewendet wird.

## Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die wichtigsten Begriffe in den Bereichen Interkulturalität, Diversity und Ethik zu erklären.
- unterschiedliche Erklärungsmuster von Kultur voneinander abzugrenzen.
- Kultur auf verschiedenen Ebenen zu begreifen.
- Prozesse interkulturellen Lernens und Arbeitens zu planen.
- die Interdependenzen von Kultur und Ethik zu verstehen.
- eine Fallstudie zur interkulturellen Handlungskompetenz selbständig zu bearbeiten.

## Kursinhalt

1. Grundlagen interkultureller und ethischer Handlungskompetenz
  - 1.1 Gegenstandsbereiche, Begriffe und Definitionen
  - 1.2 Relevanz interkulturellen und ethischen Handelns
  - 1.3 Interkulturelles Handeln – Diversity, Globalisierung, Ethik

2. Kulturkonzepte
  - 2.1 Hofstede's Kulturdimensionen
  - 2.2 Kulturdifferenzierung nach Hall
  - 2.3 Locus-of-Control-Konzept nach Rotter
3. Kultur und Ethik
  - 3.1 Ethik – Grundbegriffe und Konzepte
  - 3.2 Interdependenz von Kultur und Ethik
  - 3.3 Ethische Konzepte in verschiedenen Regionen der Welt
4. Aktuelle Themen im Bereich Interkulturalität, Ethik und Diversity
  - 4.1 Digital Ethics
  - 4.2 Gleichberechtigung und Gleichstellung
  - 4.3 Social Diversity
5. Interkulturelles Lernen und Arbeiten
  - 5.1 Akkulturation
  - 5.2 Lernen und Arbeiten in interkulturellen Arbeitsgruppen
  - 5.3 Strategien zum Umgang mit kulturell geprägten Konflikten
6. Fallbeispiele für kulturelle und ethische Konflikte
  - 6.1 Fallbeispiel Interkulturalität
  - 6.2 Fallbeispiel Diversity
  - 6.3 Fallbeispiel Interkulturalität und Ethik

**Literatur****Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Emrich, C. (2011): Interkulturelles Management: Erfolgsfaktoren im globalen Business. Kohlhammer-Verlag, Stuttgart/Berlin/Köln.
- Erll, A./Gymnich, M. (2015): Uni-Wissen Interkulturelle Kompetenzen: Erfolgreich kommunizieren zwischen den Kulturen – Kernkompetenzen. 4. Auflage, Klett Lerntraining, Stuttgart.
- Eß, O. (2010): Das Andere lehren: Handbuch zur Lehre Interkultureller Handlungskompetenz. Waxmann Verlag, Münster.
- Hofstede, G./ Hofstede, G. J./Minkov, M. (2017): Lokales Denken, globales Handeln Interkulturelle Zusammenarbeit und globales Management. 6. Auflage, Beck, München.
- Leenen, W.R./Groß, A. (2018): Handbuch Methoden Interkultureller Bildung und Weiterbildung. Verlag Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen.
- Thomas, A. (2011): Interkulturelle Handlungskompetenz. Versiert, angemessen und erfolgreich im internationalen Geschäft. Gabler-Verlag, Wiesbaden.

**Studienformat myStudium**

<b>Studienform</b> myStudium	<b>Kursart</b> Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

<b>Informationen zur Prüfung</b>	
<b>Prüfungszulassungsvoraussetzungen</b>	<b>BOLK:</b> Ja <b>Evaluation:</b> Nein
<b>Prüfungsleistung</b>	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

<b>Zeitaufwand Studierende</b>					
<b>Selbststudium</b> 110 h	<b>Präsenzstudium</b> 0 h	<b>Tutorium</b> 20 h	<b>Selbstüberprüfung</b> 20 h	<b>Praxisanteil</b> 0 h	<b>Gesamt</b> 150 h

<b>Lehrmethoden</b>		
<input type="checkbox"/> Learning Sprints®	<input type="checkbox"/> Repetitorium	<input type="checkbox"/> Sprint
<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input type="checkbox"/> Creative Lab	<input type="checkbox"/> Interaktive Lehrveranstaltung
<input type="checkbox"/> Vodcast	<input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden	
<input checked="" type="checkbox"/> Shortcast	<input checked="" type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed	
<input checked="" type="checkbox"/> Audio	<input type="checkbox"/> Reader	
<input type="checkbox"/> Musterklausur	<input checked="" type="checkbox"/> Folien	



**Studienformat Fernstudium**

<b>Studienform</b> Fernstudium	<b>Kursart</b> Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

<b>Informationen zur Prüfung</b>	
<b>Prüfungszulassungsvoraussetzungen</b>	<b>BOLK:</b> Ja <b>Evaluation:</b> Nein
<b>Prüfungsleistung</b>	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

<b>Zeitaufwand Studierende</b>					
<b>Selbststudium</b> 110 h	<b>Präsenzstudium</b> 0 h	<b>Tutorium</b> 20 h	<b>Selbstüberprüfung</b> 20 h	<b>Praxisanteil</b> 0 h	<b>Gesamt</b> 150 h

<b>Lehrmethoden</b>		
<input type="checkbox"/> Learning Sprints®	<input type="checkbox"/> Repetitorium	<input type="checkbox"/> Sprint
<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input type="checkbox"/> Creative Lab	<input type="checkbox"/> Interaktive Lehrveranstaltung
<input type="checkbox"/> Vodcast	<input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden	
<input checked="" type="checkbox"/> Shortcast	<input checked="" type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed	
<input checked="" type="checkbox"/> Audio	<input type="checkbox"/> Reader	
<input type="checkbox"/> Musterklausur	<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

**Studienformat Kombistudium**

<b>Studienform</b> Kombistudium	<b>Kursart</b> Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

<b>Informationen zur Prüfung</b>	
<b>Prüfungszulassungsvoraussetzungen</b>	<b>BOLK:</b> Ja <b>Evaluation:</b> Nein
<b>Prüfungsleistung</b>	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

<b>Zeitaufwand Studierende</b>					
<b>Selbststudium</b> 110 h	<b>Präsenzstudium</b> 0 h	<b>Tutorium</b> 20 h	<b>Selbstüberprüfung</b> 20 h	<b>Praxisanteil</b> 0 h	<b>Gesamt</b> 150 h

<b>Lehrmethoden</b>		
<input type="checkbox"/> Learning Sprints®	<input type="checkbox"/> Repetitorium	<input type="checkbox"/> Sprint
<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input type="checkbox"/> Creative Lab	<input type="checkbox"/> Interaktive Lehrveranstaltung
<input type="checkbox"/> Vodcast	<input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden	
<input checked="" type="checkbox"/> Shortcast	<input checked="" type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed	
<input checked="" type="checkbox"/> Audio	<input type="checkbox"/> Reader	
<input type="checkbox"/> Musterklausur	<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

# Nachhaltigkeitsmanagement I

Modulcode: DLBTONMTHE1

<b>Modultyp</b> s. Curriculum	<b>Zugangsvoraussetzungen</b> keine	<b>Niveau</b> BA	<b>ECTS</b> n/a	<b>Zeitaufwand Studierende</b> 150 h
----------------------------------	--	---------------------	--------------------	---

<b>Semester</b> s. Curriculum	<b>Dauer</b> Minimaldauer: 1 Semester	<b>Regulär angeboten im</b> WiSe/SoSe	<b>Kurs- und Prüfungssprache</b> Deutsch
----------------------------------	---	--	---

## Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Bibiana Grassinger (Nachhaltigkeitsmanagement I)

## Kurse im Modul

- Nachhaltigkeitsmanagement I (DLBTONMTHE01)

## Art der Prüfung(en)

### Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium  
Klausur, 90 Minuten

### Teilmodulprüfung

## Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

**Lehrinhalt des Moduls**

- Prinzipien der Nachhaltigkeit:
- Übersicht über die Theorien von Planung und nachhaltiger Entwicklung, sowohl mit globaler Perspektive als auch bezogen auf den Kontext Tourismus, Hospitality und Events
- Analyse der ökologischen und sozialen Einflüsse durch die Tourismus-, Hospitality- und Eventindustrie
- Exploration der Rolle von Regierungen und Nichtregierungsorganisationen sowie der sozialen, psychologischen und geographischen Dimension von Tourismusplanung und -entwicklung, inklusive des Abhängigkeitsverhältnisses effektiver Planung und Entwicklung auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene
- Nachhaltigkeitsmanagement:
- Definition und Analyse von Nachhaltigkeitsmanagementsystemen, die die Tourismus-, Hospitality- und Eventindustrie in die Lage versetzen, Umweltschäden zu minimieren/zu vermeiden, einen fairen sozialen Austausch sicherzustellen und gleichzeitig Profitabilität zu gewährleisten
- Analyse von Zertifizierungsschemata und Prüfungsverfahren, sowohl von Selbstevaluierungsverfahren als auch Überprüfungen durch Externe
- Analyse von Erfassungsrichtlinien, inklusive kritischer Bewertung der Global Reporting Initiative und anderer Erfassungsstandards

**Qualifikationsziele des Moduls****Nachhaltigkeitsmanagement I**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Konzepte und Theorien bezüglich nachhaltiger Entwicklung zu diskutieren.
- ein Bewusstsein für die ökologischen, soziokulturellen und wirtschaftlichen Einflüsse durch den Tourismus zu besitzen.
- ihr Wissen über mögliche Maßnahmen zur Bekämpfung der negativen Einflüsse durch die Tourismus-, Hospitality- und Eventindustrie zu erläutern.
- die wichtigsten relevanten Richtlinien und Codes für die Tourismus-, Hospitality- und Eventindustrie zu identifizieren.
- ein Verständnis und eine Wertschätzung von Nachhaltigkeit im Tourismus zu haben.
- Kosten und Nutzen einer Implementierung von SMS zu diskutieren.
- selbstständig die Planungsphase für ein nachhaltiges Managementsystem für ein Touristik-, Hospitality- oder Eventunternehmen durchzuführen.
- die Bedeutung (inklusive Kosten-Nutzen-Analyse) von Zertifizierungen von Reisezielen, Hospitalityorganisationen und Veranstaltungsorten zu bewerten.

**Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang**

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Qualitäts- & Nachhaltigkeitsmanagement

**Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule**

Alle Bachelor-Programme im Bereich Transport & Logistik

# Nachhaltigkeitsmanagement I

Kurscode: DLBTONMTHE01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		n/a	keine

## Beschreibung des Kurses

Der Kurs führt die Studierenden in die Grundkonzepte, Prinzipien und Praktiken der nachhaltigen Entwicklung sowohl mit globaler Perspektive als auch bezogen auf den Kontext Tourismus ein. Einem Überblick über die allgemein verwandte Terminologie in Sachen Nachhaltigkeit folgend, werden die grundlegenden Prinzipien nachhaltiger Entwicklung untersucht und diskutiert. Im Rahmen des Kurses werden die ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Einflüsse der Tourismusindustrie analysiert und die Rolle von Regierungen und Nichtregierungsakteuren in der Entwicklung von Schadensvermeidungsstrategien untersucht. In dem Kurs werden gesellschaftliche, psychologische und geographische Dimensionen der Tourismusplanung und -entwicklung diskutiert und Abhängigkeitsverhältnisse effektiver Planung und Entwicklung auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene erörtert. Weiterhin lernen Studierende, nachhaltige Managementsysteme zu definieren und zu analysieren, die es Touristik-, Hospitality- und Eventunternehmen ermöglichen, Umweltschäden so gering wie möglich zu halten oder zu vermeiden, einen fairen sozialen Austausch sicherzustellen und gleichzeitig Profitabilität zu gewährleisten. Der Kurs erstreckt sich auch auf die Anwendung von Zertifizierungsschemata, sowohl von Selbstevaluierungs- und Erfassungsverfahren durch Touristik- und Hospitalityunternehmen als auch von Überprüfungen durch Dritte. Erfassungsrichtlinien werden analysiert. Die Global Reporting Initiative und andere Erfassungsstandards werden kritisch überprüft.

**Kursziele**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Konzepte und Theorien bezüglich nachhaltiger Entwicklung zu diskutieren.
- ein Bewusstsein für die ökologischen, soziokulturellen und wirtschaftlichen Einflüsse durch den Tourismus zu besitzen.
- ihr Wissen über mögliche Maßnahmen zur Bekämpfung der negativen Einflüsse durch die Tourismus-, Hospitality- und Eventindustrie zu erläutern.
- die wichtigsten relevanten Richtlinien und Codes für die Tourismus-, Hospitality- und Eventindustrie zu identifizieren.
- ein Verständnis und eine Wertschätzung von Nachhaltigkeit im Tourismus zu haben.
- Kosten und Nutzen einer Implementierung von SMS zu diskutieren.
- selbstständig die Planungsphase für ein nachhaltiges Managementsystem für ein Touristik-, Hospitality- oder Eventunternehmen durchzuführen.
- die Bedeutung (inklusive Kosten-Nutzen-Analyse) von Zertifizierungen von Reisezielen, Hospitalityorganisationen und Veranstaltungsorten zu bewerten.

**Kursinhalt**

1. Nachhaltige Entwicklung durch die Tourismus-, Hospitality- und Eventindustrie
  - 1.1 Terminologie, historische Perspektive und Prinzipien
  - 1.2 Ökonomische, ökologische und soziokulturelle Einflüsse
2. Nachhaltiger Tourismus, Hospitality und Events
  - 2.1 Definition und Prinzipien
  - 2.2 Nachhaltige Planung, Entwicklung und Management von Reisezielen
3. Konsumentenverhalten
  - 3.1 Planung für den klassischen, zeitgenössischen und zukünftigen Reisetypus/Touristen
  - 3.2 Die Rolle von Unternehmen als korporative Kunden
4. Richtlinien und Codes
  - 4.1 Übersicht über existierende Richtlinien und Codes
  - 4.2 Richtlinien und Codes in der Praxis
5. Tourismustypen und Trends
  - 5.1 Nachhaltiger Tourismus versus andere Formen des Tourismus
  - 5.2 Trends und vorbildliche Verfahren (Best Practices)

6. Nachhaltige Managementsysteme
  - 6.1 Definition nachhaltiger Managementsysteme (SMS) und Vergleich mit ökologischen Managementsystemen (EMS)
  - 6.2 Überblick und kritische Bewertung ISO (ISO 14001) und EMAS
  - 6.3 Kosten und Nutzen im Zusammenhang mit SMS
7. Einführung von SMS im Bereich Touristik, Hospitality und Event
  - 7.1 Planung und Einrichtung von Verfahren
  - 7.2 PCDA-Zyklus
8. Überprüfungen: Ziele und Prozesse
  - 8.1 Intention des Überprüfungsverfahrens
  - 8.2 Stadien des Bewertungsverfahrens und andere Formen der Überprüfung
  - 8.3 Externe Überprüfung durch Dritte
9. Berichterstattung
  - 9.1 Adressaten und Arten der Berichterstattung
  - 9.2 Richtlinien und Standards der Berichterstattung
  - 9.3 Best Practice-Beispiele
10. Eco-Labels in der Tourismusindustrie
  - 10.1 Komponenten und Funktionen
  - 10.2 Kritische Bewertung von Zertifizierungssystemen für Reiseziele
11. Zertifizierung in den Bereichen Hospitality und Veranstaltungen
  - 11.1 Kategorisierung von Eco-labels
  - 11.2 Trends

## Literatur

### Pflichtliteratur

### Weiterführende Literatur

- Balderjahn, I. (2013): Nachhaltiges Management und Konsumentenverhalten. UTB, Konstanz.
- Braun, K. (2013): Die Rolle der Ethik in der Tourismuswirtschaft. Diplomica, Hamburg.
- Cavagnaro, E./Curiel, G. (2012): The Three Levels of Sustainability. Greenleaf Publishing, Sheffield.
- European Commission: Eco-Management and Audit Scheme (EMAS). EMAS User's Guide (URL: [http://ec.europa.eu/environment/emas/emas\\_publications/guidance\\_en.htm](http://ec.europa.eu/environment/emas/emas_publications/guidance_en.htm) [letzter Zugriff: 27.10.2016]).
- Evangelischer Entwicklungsdienst (Hrsg.): Tourism Watch – Zeitschrift Informationsdienst Tourismus und Entwicklung. Bonn. (fortlaufend).
- Freyberg, B. v./Gruner, A./Hübschmann, M. (2015): Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor in Hotellerie & Gastronomie. Matthaes, Stuttgart.
- Große Ophoff, M. (2016): Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement. Green Meetings als Zukunftsprojekt für die Veranstaltungsbranche. Oekom, München.
- Kunz, E. (2012): Tourismus im Umbruch – Herausforderungen der Zukunft. Treiber und Faktoren künftiger Unternehmensstrategien. eine wissenschaftliche Betrachtung. ghh consult GmbH, Wiesbaden.
- International Standard Organization (ISO). ISO and the environment. Standards catalogue. (URL: [http://www.iso.org/iso/iso\\_catalogue](http://www.iso.org/iso/iso_catalogue) [letzter Zugriff: 27.10.2016]).
- Jones, M. (2012): Sustainable Event Management. A practical guide, 2. Auflage, Routledge, London.
- Laßberg, D. v. (1995): Ganzheitlich orientierte Tourismusentwicklung. Schriftenreihe für Tourismus und Entwicklung, Ammerland.
- Saarinen, J./Rogerson, C. M./Manwa, H. (2012): Tourism and the Millennium Development Goals. Tourism, Local Communities and Development. In: Tourism Geographies, 16. Jg., Heft 1, S. 23–30.
- Sheldon, C./Yoxon, M. (2006): Environmental Management Systems. A Step-by-Step Guide to Implementation and Maintenance. 3. Auflage, Routledge, Oxford.
- Sloan, P./Legrand, W./Chen, J. S. (2016): Sustainability in the Hospitality Industry. Principles of Sustainable Operations. 3. Auflage, Routledge, Oxford.
- Sloan, P./Simons-Kaufmann, C./Legrand, W. (2012): Sustainable Hospitality and Tourism as Motors for Development. Case Studies from Developing Regions of the World. Routledge, Oxford.
- Wenk, M. S. (2005): The European Union's Eco-Management and Audit Scheme (EMAS). Dordrecht, Springer.



**Studienformat Fernstudium**

<b>Studienform</b> Fernstudium	<b>Kursart</b> Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

<b>Informationen zur Prüfung</b>	
<b>Prüfungszulassungsvoraussetzungen</b>	<b>BOLK:</b> Ja <b>Evaluation:</b> Nein
<b>Prüfungsleistung</b>	Klausur, 90 Minuten

<b>Zeitaufwand Studierende</b>					
<b>Selbststudium</b>	<b>Präsenzstudium</b>	<b>Tutorium</b>	<b>Selbstüberprüfung</b>	<b>Praxisanteil</b>	<b>Gesamt</b>
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

<b>Lehrmethoden</b>	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Podcast <input type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input type="checkbox"/> Reader <input checked="" type="checkbox"/> Folien