

Einsendearbeit

In der Regel schreiben Sie während Ihrer Weiterbildung Einsendearbeiten zur Lernerfolgskontrolle.

Die Prüfungsinhalte der einzelnen Einsendearbeiten sind der Rubrik „Prüfungsleistungen“ im Online-Campus zu entnehmen. Die Einsendearbeiten sind ebenfalls im Online-Campus zur Bearbeitung abgelegt.

A. Vorbemerkungen:

Die fristgerecht eingegangene Einsendearbeit wird korrigiert und im Online-Campus wieder zur Verfügung gestellt.

B. Hinweise zur Bewertung:

1. Bei jeder Aufgabe bzw. Teilaufgabe ist die erreichbare Punktzahl vermerkt.
2. Sie benötigen mindestens 54 % der insgesamt erreichbaren Punktzahl, damit diese Einsendearbeit als erfolgreich bearbeitet gelten kann.

C. Hinweise zur Bearbeitung/Einreichung:

1. Die Aufgaben sind mit **eigenen Worten** zu beantworten. Bitte kopieren Sie keine Texte aus Ihrem Studienheft oder aus anderen fremden Textquellen. Zitate sind als solche zu kennzeichnen und die Quelle anzugeben.
2. Schreiben Sie **maximal** eine DIN-A4-Seite (bei Schriftgröße 12 Pt.) pro Aufgabe.

Bitte beachten Sie:

Grundlage für die folgenden Aufgaben sind die Studieneinheiten:

Teil A – Branchenbezogenes Management: Personalwirtschaft

Teil B – Hotellerie- und Gastronomiemanagement

Sie können die Teile in beliebiger Reihenfolge bearbeiten.

Wir haben die Aufgaben so ausgewählt, dass zum einen Ihr Wissen abgefragt wird (= **Reproduktion**, z.B. von Definitionen, Begriffen, Merkmalen usw.), zum anderen Ihr Wissen angewendet werden soll (= **Transfer**, z.B. Beurteilung von Alternativen).

Für die Bearbeitung der Aufgaben ist die Beschäftigung mit weiterführender Literatur nicht zwingend notwendig. Sie sollten aber eventuell vorhandene Unklarheiten bzw. Informationsdefizite anhand entsprechender Bücher aufarbeiten.

Sie erhalten Ihre Einsendearbeit so schnell wie möglich korrigiert zurück.

Das IST-Team wünscht Ihnen viel Erfolg bei der Bearbeitung!

Teil A – Branchenbezogenes Management: Personalwirtschaft

Aufgabe 1

13 Punkte

Informationsdefizite sind häufig die Ursache von Konflikten innerhalb einer formellen oder informellen Gruppe.

- a) **Unterscheiden Sie** die beiden Gruppenformen und grenzen Sie darüber hinaus den **Begriff „Team“** ab. (9 Punkte)
- b) **Gehen Sie weiterhin darauf ein**, wieso ein Opponent von der Führungskraft als ein Teammitglied angesehen werden muss, welches i.d.R. stärkerer Integration bedarf und die Gruppenharmonie gefährden kann. (4 Punkte)

Teil B – Hotellerie- und Gastronomiemanagement

Aufgabe 2

11 Punkte

Zu den Gewinnern im Umsatzwettbewerb unter den Gastronomiebetrieben zählen seit knapp 30 Jahren die Betriebe der Systemgastronomie. Sie dominieren den Markt mit einem zumeist starken Filialnetz und zwingen die Individualgastronomie zu konsequenter Trendbeobachtung.

- a) **Verdeutlichen Sie**, warum es für Betriebe der Systemgastronomie einfacher ist, auf neue Marktentwicklungen zu reagieren und Food-Trends frühzeitig durch entsprechendes Handeln in das Angebot aufzunehmen. (5 Punkte)
- b) **Zeigen Sie** in diesem Zusammenhang Handlungsempfehlungen für die Individualgastronomie auf. (6 Punkte)