

# Hotel- und Gastronomiemanagement

## BWL – TOURISMUS, HOTELLERIE UND GASTRONOMIE





Im Mittelpunkt des Studiengangs steht professionelles Hotel- und Gastronomiemanagement in allen Facetten – von der Spitzenhotellerie und -gastronomie, Clubhotellerie, Systemgastronomie über Unternehmensberatungen bis hin zur selbständigen Unternehmensführung.

Ziel ist es, fachpraktisch und betriebswirtschaftlich kompetente und auf die Erfordernisse der Branche spezialisierte Fach- und Führungskräfte auszubilden.

Die Studierenden erwerben eine umfassende berufliche Handlungskompetenz. Dies erfordert neben dem Fach- und Methodenwissen auch eine hohe Selbst- und Sozialkompetenz. So werden beispielsweise Präsentationen oder das Auftreten gegenüber dem Gast sowohl in der theoretischen Phase an der Dualen Hochschule als auch im Betrieb gefördert. Ebenso ist eine fachpraktische Ausbildung im Betrieb von großer Bedeutung.

### Studieninhalte

In den Modulen Betriebswirtschaftslehre, Recht, Finanzbuchführung etc. wird ein breites Fundament zur Lösung betriebswirtschaftlicher Probleme gelegt.

In den Profilmodulen werden diese Kenntnisse auf die Erfordernisse der Hotellerie und Gastronomie übertragen. Behandelt werden beispielsweise Besonderheiten der Kalkulation von Speisen, des Marketings in der Hotellerie, spezifischer Kontenrahmen oder rechtlicher Vorschriften der Gastronomie. Diese sind vom ersten bis zum sechsten Semester Schwerpunkt des Studiums, so dass eine tiefgehende hotel- und gastronomiespezifische Qualifikation ermöglicht wird. Fragen der Leistungserstellung bilden einen wichtigen Fokus.

In den Modulen der Schlüsselqualifikationen werden Anwendungen für die Praxis erarbeitet und mit Fallstudien, Planspielen, Team- und Präsentationstrainings vertieft.

Das modern ausgestattete kulinarische Entwicklungszentrum bietet den Rahmen für fachpraktische Übungen. Ebenso leiten die Studierenden hier eigenverantwortlich verschiedene kulinarische Projekte.



### Der Erfolg des Studiengangs zeigt sich mehrfach:

- bundesweite Nachfrage nach Ausbildungsplätzen von namhaften privat geführten Hotels, Hotelgesellschaften und Gastronomieunternehmen,
- sehr gute Bewertungen in internen Evaluationen,
- Kooperation mit Spitzenbetrieben (FHG-Modell),
- Auszeichnung durch die Deutsche Akademie für Kulinaristik mit dem international anerkannten Eckart-Witzigmann-Preis für Nachwuchsförderung,
- mehrfache Auszeichnungen der Studierenden (z.B. HDV-Wissenschaftspreis Hotellerie, Alfred Brenner Stipendium, Bonin Award),
- fließender Übergang ins Berufsleben,
- beeindruckende Karrieren der Absolventinnen und Absolventen,
- internationale Nachfrage nach Kooperationen aus dem Hochschulbereich,
- zahlreiche Veröffentlichungen.

Modulbereich	1. Studienjahr	2. Studienjahr	3. Studienjahr	CP
Betriebliche Praxis	<b>Praxismodul I</b>	<b>Praxismodul II</b>	<b>Praxismodul III</b>	48
	Mitarbeit in einem Geschäftsprozess – Leistungserstellungsprozess	Mitarbeit in einem Geschäftsprozess – Leistungserstellungsprozess	Mitarbeit in einem Unterstützungsprozess, Vertiefung in einem Geschäftsprozess oder Unterstützungsprozess mit erweitertem Aufgabenfeld	

### Kernmodule

71

Betriebswirtschaftslehre	Grundlagen der allg. Betriebswirtschaftslehre	Kernelemente der internen Wertschöpfung	Bilanzierung und Grundzüge d. Jahresabschlussanalyse	Grundzüge Unternehmensorganisation	Mitarbeiterführung	Unternehmensführung	46
	Grundlagen der Tourismusbetriebswirtschaftslehre	Marketing Kosten- und Leistungsrechnung	Investition und Finanzierung Betriebliche Steuerlehre	Betriebliche Personalarbeit	Integrationsseminar zu ausgewählten Managementthemen		
				E-Tourismus Marktforschung im Tourismus Eventmanagement			
Volkswirtschaftslehre	Einführung in die Volkswirtschaftslehre	Mikroökonomik	Makroökonomik	Geld und Währung	Wirtschaftspolitik	Umwelt- und Sozialpolitik	15
Recht	Grundlagen des Rechts, Bürgerliches Recht I	Bürgerliches Recht II	Handels- und Gesellschaftsrecht	Grundzüge des Arbeits- und Insolvenzrechts			10

### Profil der Vertiefung Hotel- und Gastronomiemangement (Standort Ravensburg)

29

	Food and Beverages: Nahrungsmittel- und Getränkekunde Food and Beverages: Leistungserstellung	Leistungserstellung Hotellerie Qualitätsmanagement Hotellerie	Kosten- und Leistungsrechnung in Hotellerie und Gastronomie Marketing in Hotellerie und Gastronomie Finanzierung in Hotellerie und Gastronomie	Controlling in Hotellerie und Gastronomie Wirtschaftsrecht in Hotellerie und Gastronomie Personalmanagement in Hotellerie und Gastronomie	Integratives Hotel- und Gastronomiemangement I	Integratives Hotel- und Gastronomiemangement II	
--	--	--	--	---	--	---	--

### Wahlfächer der Vertiefung Hotel- und Gastronomiemangement (Standort Ravensburg) (eines aus Fächerpool wählbar)

8

					Controlling; Informationsmanagement; Tourismusmarketing; Destinations- und Kurortemangement; Management von Spa-Anlagen, Freizeitbädern und Freizeitanlagen		
--	--	--	--	--	---	--	--

### Methodische Grundlagen

20

Wirtschaftsmathematik/ Statistik	Wirtschaftsmathematik	Statistik					5
Technik der Finanzbuchführung	Technik der Finanzbuchführung I	Technik der Finanzbuchführung II					5
Grundlagen Informationsmanagement	Informationsmanagement, Informationssysteme	Informationsmanagement in Tourismus, Hotellerie und Gastronomie					5
Wissenschaftliches Arbeiten	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten		Wissenschaftstheorie und Methoden der empirischen Sozialforschung		Projektskizze zur Bachelorarbeit		5

### Schlüsselqualifikationen im Studiengang BWL-Tourismus, Hotellerie und Gastronomie

22

Methoden- und Sozialkompetenzen	Präsentationskompetenz	Branchenspezifische Unternehmenssimulation	Teamtraining	Projektmanagement	Unternehmenssimulation General Management	Kommunikationstraining	10
Wirtschaftsenglisch	Englisch	Englisch	Englisch	Englisch	Englisch	Englisch	12

Bachelorarbeit

Bearbeitung einer praxisbezogenen Problemstellung unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden

12

CP-Summe	70	71	69	210
Präsenzstunden	696	530	425	

Durch die enge Verzahnung von theoretischer und fachpraktischer Ausbildung können wissenschaftliche Erkenntnisse und Ideen zur Lösung betrieblicher Fragestellungen gewonnen werden. Der ständige Wechsel zwischen den Lernorten und die hohe Lernintensität erfordern hohe Mobilität, Engagement und Belastbarkeit. Damit werden Grundlagen geschaffen, die für den späteren beruflichen Erfolg in der Hotellerie und Gastronomie unabdingbar sind.

### Voraussetzungen

Zulassungsvoraussetzungen sind ein Studien- und Ausbildungsvertrag mit einem geeigneten Unternehmen sowie die allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife. Unter bestimmten Voraussetzungen können auch Studierende mit Fachhochschulreife und beruflich Qualifizierte zugelassen werden. Nähere Informationen hierzu entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.dhbw-ravensburg.de/de/studieninteressierte/bewerbung-und-zulassung/zulassung/>).

### Duales Konzept

Das Studium dauert drei Jahre bzw. sechs Semester. Theorie- und Praxisphasen wechseln im sechsmonatigen Rhythmus und sind aufeinander abgestimmt. Das Studium beginnt immer am 01. Oktober und endet am 30. September drei Jahre später. Die Ausbildungsbetriebe können zwischen dem Zeitplan A und dem um drei Monate versetzten Zeitplan B wählen. Im Zeitplan A erstreckt sich die Praxisphase vorrangig von März bis September, im Zeitplan B von Juli bis Januar.

### Abschluss

Mit erfolgreichem Abschluss wird der Bachelor of Arts (B. A.) mit 210 Credit Points erworben.

### Bewerbung

Die Bewerbung um einen Studienplatz erfolgt direkt bei einem Partnerunternehmen, das mit der Dualen Hochschule im Studiengang BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie kooperiert. Es ist zweckmäßig, sich frühzeitig, in der Regel ein Jahr vor Studienbeginn, zu bewerben. Bewerberinnen und Bewerber können auch selbst ein Unternehmen vorschlagen, das bereit ist, einen Studien- und Ausbildungsvertrag abzuschließen. In den monatlich stattfindenden Informationsveranstaltungen (s. Homepage/ Studieninteressenten), werden Ausbildungsbetriebe genannt, die aktuell einen Ausbildungsplatz anbieten.

### Berufsfelder

Während der Ausbildung werden die Abteilungen Küche, Service, Housekeeping, Instandhaltung/Technik/EDV, Buchhaltung, Front Office sowie Sales and Marketing durchlaufen, bevor sich die Studierenden auf die Mitarbeit in unterstützenden Abteilungen wie Einkauf, Personal, Controlling, ein Projekt als Assistenz der Geschäftsleitung oder auf weitergehende Leistungserstellungsprozesse spezialisieren. Das Studium bildet das Fundament für Führungspositionen in der Hotellerie und Gastronomie. Es legt darüber hinaus die Basis für die Selbstständigkeit in der Branche und die Tätigkeit in angrenzenden Branchen wie der Zulieferindustrie oder Unternehmensberatungen.

#### Sie haben noch Fragen?

Rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns.

DHBW Ravensburg

**BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie:  
Hotel- und Gastronomie-  
management**

Rudolfstraße 19

88214 Ravensburg

<http://www.dhbw-ravensburg.de/>

#### Studiengangsleiter I und III

Prof. Dr. Wolfgang Fuchs

Telefon. +49.751.18999.2116

[fuchs@dhbw-ravensburg.de](mailto:fuchs@dhbw-ravensburg.de)

#### Sekretariat I

Margarete Müller

Telefon. +49.751.18999.2764

Telefax. +49.751.18999.2705

[m.mueller@dhbw-ravensburg.de](mailto:m.mueller@dhbw-ravensburg.de)

#### Studiengangsleiterin II und III

Prof. Dr. Heike Schwadorf

Telefon. +49.751.18999.2117

[schwadorf@dhbw-ravensburg.de](mailto:schwadorf@dhbw-ravensburg.de)

#### Sekretariat II

Regine Schneider

Telefon. +49.751.18999.2775

Telefax. +49.751.18999.2705

[r.schneider@dhbw-ravensburg.de](mailto:r.schneider@dhbw-ravensburg.de)

#### Studienreferentin

Natalie Audrey Balch, B. A.

Telefon. +49.751.18999.2749

[balch@dhbw-ravensburg.de](mailto:balch@dhbw-ravensburg.de)

#### Sekretariat III

Corina Pindl

Telefon. +49.751.18999.2777

Telefax. +49.751.18999.2705

[pindl@dhbw-ravensburg.de](mailto:pindl@dhbw-ravensburg.de)