

# **Modulübersicht**

des Hochschulzertifikats  
Hotelökonom (FH)

Die Inhalte und Ziele der Module werden durch eine sinnvolle Verknüpfung verschiedener Lehr- und Lernmethoden vermittelt:

### **Studienhefte**

Den theoretischen Rahmen Ihres Studiums bilden speziell für das Selbststudium aufbereitete Studienhefte, die Sie bequem orts- und zeitunabhängig bearbeiten können. Sie vermitteln Ihnen umfangreiches Wissen aus allen Themenfeldern Ihres Studiengangs und beinhalten Übungsaufgaben, die zur Verinnerlichung der Lehrinhalte dienen.

### **Online-Vorlesungen**

Parallel zu den Studienheften werden Online-Vorlesungen angeboten, in denen besonders wichtige und komplexe Themen vertieft werden. Die Vorlesungen werden mit neuester Technik aufgezeichnet und sind für Sie im Online-Campus jederzeit abrufbar.

### **Online-Tutorien**

In regelmäßig stattfindenden Online-Tutorien können Sie sich interaktiv mit Ihren Dozenten austauschen und konkrete Fragen stellen, um eventuelle Verständnislücken zu schließen.

Durch Online-Übungen und Fallstudien, die Sie je nach Aufgabenstellung alleine oder in der Gruppe bearbeiten, lernen Sie, wie Sie Ihr theoretisches Wissen in der Praxis anwenden und umsetzen können. In unserem Online-Campus haben Sie die Möglichkeit, sich mit Ihren Kommilitonen zu Arbeits- und Lerngruppen zusammenzuschließen oder sich in dazugehörigen Online-Foren auszutauschen.

### **Präsenzphasen**

Ausgewählte Module sehen Präsenzphasen vor, die Ihnen wichtiges Praxiswissen vermitteln und den persönlichen Austausch mit Branchenexperten sowie Ihren Kommilitonen ermöglichen. Die Präsenzphasen finden in Düsseldorf statt und sind bei einigen Modulen verpflichtend.

## Hotel Basics (9 Credit Points)

- Wirtschaftlichkeit im F&B-Management
  - ▶ Gastronomiegewerbe
  - ▶ F&B-Controlling
  - ▶ Preispolitik
  - ▶ Break-Even-Point-Analyse
  - ▶ Strategische Entscheidungen
  - ▶ Nachhaltigkeit
- Marketing und Service
  - ▶ Operatives Marketing
  - ▶ Marketinganalysen
  - ▶ Marketing am Arbeitsplatz
  - ▶ Yieldmanagement und Budgetierung
  - ▶ Aufgaben und Organisation des Vertriebs
  - ▶ Verkauf in der Praxis
  - ▶ Service – Grundlagen
  - ▶ Basiswissen Gerichte und Gänge
- Rooms Division
  - ▶ Wirtschaftsdienst
  - ▶ Arbeitsabläufe im Housekeeping
  - ▶ Umweltschutz und Arbeitssicherheit im Housekeeping
  - ▶ Rechtsvorschriften
  - ▶ Empfang
  - ▶ Check-out und Abrechnungsvorgänge
  - ▶ Rechtsvorschriften

**Prüfungsleistung:** Klausur (120 Minuten)

### **Grundlagen der BWL (6 Credit Points)**

- Einführung in die Betriebswirtschaftslehre als wissenschaftliche Disziplin
- Grundlagen des Wirtschaftens
- Konstitutive Entscheidungen
- Grundlagen der Materialwirtschaft
- Produktion
- Einführung in die Finanzwirtschaft

**Prüfungsleistung:** Klausur (120 Minuten)

### **Marketing – Grundlagen und Strategien (4 Credit Points)**

- Grundlagen des Marketings und des Marketingmanagements
- Informationsgrundlagen des Marketings
- Grundlagen der Marktforschung
- Marketingzielsetzung
- Strategische Marketingplanung
- Methoden und Modelle der strategischen Marketingplanung
- Operative Marketingplanung
- Elemente des Marketing-Mix

**Prüfungsleistung:** Klausur (90 Minuten)

### **Mikroökonomie (4 Credit Points)**

- Einführung in die Volkswirtschaftslehre
- Einführung in die Angebots- und Nachfragetheorie
- Preisbildung auf Märkten bei vollkommener Konkurrenz
- Wirtschaftspolitische Eingriffe in Marktprozesse
- Theorie der Unternehmung
- Theorie des Marktversagens

**Prüfungsleistung:** Klausur (90 Minuten)

### **Kundenintegration und Kommunikation (6 Credit Points)**

- Begriffsbestimmungen und Grundlagen der Veranstaltungsorganisation
- Rechtliche Vorüberlegungen
- Eventmanagement
- Nachbereitung
- Gästegewinnung, Gästebetreuung und Gästezufriedenheit
- Branchenspezifisches Marketing

**Prüfungsleistung:** Klausur (90 Minuten)

### **Hotel- und Qualitätsmanagement (9 Credit Points)**

- Spezielle arbeits- und sozialrechtliche Regelungen im Gastgewerbe
- Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen
- Marktstrukturen in der Hotellerie
- Erfolgsrezepte in der Hotellerie
- Marketing in der Hotellerie
- Instrumente und Techniken des Qualitätsmanagements
- Mitglieder- und Kundenorientierung im Dienstleistungsunternehmen

**Prüfungsleistung:** Klausur (120 Minuten)

### **Gastronomiemangement (6 Credit Points)**

- Personaleinsatz
- Konfliktmanagement
- Preispolitik
- Warenwirtschaftskennzahlen
- Beschaffungsmanagement
- Organisation der EDV-gestützten Warenwirtschaft
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftsprogramms

**Prüfungsleistung:** Klausur (90 Minuten)

### **Marketing – Besondere Anwendungsgebiete (5 Credit Points)**

- Instrumente der klassischen Werbung
- Instrumente der Below-the-line-Kommunikation
- Grundlagen und Instrumente der Neukundengewinnung
- Customer-Relationship-Management als Unternehmensphilosophie und als Prozess
- Modelle zur Bewertung von Kunden (Customer Value)
- Grundlagen und Besonderheiten des Dienstleistungsmarketings
- Grundlagen und Besonderheiten des Internationalen Marketings
- Besonderheiten beim Einsatz der marketingpolitischen Instrumente

**Prüfungsleistung:** Klausur (120 Minuten)

## Operatives und Strategisches Hotelmanagement (9 Credit Points)

- Die Aufbau- und Ablauforganisation eines Hotels
- Kennzahlen in der Hotellerie
- Outsourcing in der Hotellerie
- Gebäudemanagement
- Betreiberkonzepte
- Real Estate Management in der Hotellerie
- Investition und Finanzierung in der Hotellerie
- Der Geschäftsplan

**Prüfungsleistung:** Projektarbeit

Sie haben Fragen oder wünschen ergänzende Informationen? Rufen Sie uns unter der deutschlandweit kostenfreien Rufnummer 0800 478 0800 an. Wir freuen uns auf Sie!