

Studiengang Betriebswirtschaftslehre

Fachrichtung Gastronomie-Management

(Food, Beverage and Culinary Management*)

Gut ausgebildete Mitarbeiter sind einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren für Unternehmen. Fachliche Kenntnisse, Sozialkompetenz und praktische Erfahrungen bestimmen die Qualifikation und den Einsatz im Betrieb. Der Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ in der dualen Ausbildung mit Berufsakademie und Betrieb bildet dafür die ideale Grundlage:

Mit dem praxisbegleitenden Studienzeitsmodell (zweieinhalb Tage Praxis und mindestens zwei Tage pro Woche an der Berufsakademie) ist eine kontinuierliche Einbindung in das Unternehmen und ein Heranführen an die praktischen Aufgaben gewährleistet. Studierende werden frühzeitig aktiv ins Tagesgeschäft eingebunden.

Rahmenbedingungen

Hotellerie und Gastronomie nehmen die Impulse der globalen touristischen Märkte auf, um sie marktgerecht, dienstleistungskonform und trendorientiert aufzubereiten. Angebotsgestaltung, Beratung und die Umsetzung individueller Kundenwünsche bedingen ein hohes Maß an Flexibilität und Kompetenz.

Die Studierenden der Fachrichtung „Food, Beverage and Culinary Management“ werden innerhalb eines management- und marketingorientierten Fachstudiums branchenaktuell, effizient und vielseitig auf diese Aufgaben vorbereitet. Horizontale und mediale Diversifikationsmodelle sind Inhalte dieses Studiums.

Qualifikationsziele

Das Studienziel nach 6 Semestern (3 Jahren) orientiert sich an höchsten Ansprüchen.

Es wird deshalb von unseren Studierenden ein überdurchschnittliches Engagement in Betrieb und Studium erwartet. Großes Interesse an fachspezifischen, neuartigen und durchaus auch trendorientierten Themen sowie an wirtschaftlichen Zusammenhängen aller dieser Aktivitäten stehen im Mittelpunkt des Geschehens.

- Vermittlung einer wissenschaftlich geprägten und zugleich praxisorientierten Qualifikation in kurzer Zeit,
- Erlangung von Methoden- und Sachkompetenz sowohl im theoretischen Studienteil als auch durch die praktische Tätigkeit
- Frühzeitige Übernahme von Fach- und Führungsaufgaben
- die Erkenntnis der Studierenden, das eigene „Know how“, ihr intellektuelles Kapital, stets an die Erfordernisse des Marktes anzupassen sind Leitideen und Ziele.

Einsatzgebiete

Die Absolventen werden in die Lage versetzt, unmittelbar nach Abschluss des Studiums anspruchsvolle Aufgaben zu übernehmen:

- Direktions-Assistenten für
 - Food & Beverages
 - Room Division
 - Sales
 - Guest Relations
 - Housekeeping
 - Rezeption/Front Office
- Marketing/Vertrieb
- Planung/Organisation
- Eventveranstaltungen
- Personalwesen
- Controlling

Unternehmen

Ausbildungspartner des Studienganges können folgende Betriebstypen/Unternehmen sein: Hotellerie, Gastronomie, Eventveranstalter/Incentive Organizer, Kurwesen, Kreuzschiffahrt, Systemgastronomie, Catering/Facility-Management, Leisure Hospitality/Ferien- und Themenparks, Messe- und Kongressgastronomie



Studienzeit:

3 Jahre / 6 Semester

Abschluss:

Diplom-Betriebswirt/in (BA),
Fachrichtung Food, Beverage
and Culinary Management
(aktuell werden alle unsere
Abschlüsse auf „Bachelor“
umgestellt)

Studienorte:

Darmstadt, Heidelberg,
Erfurt, Berlin, Bochum,
Köln, München, Hamburg

Unterkunftsmöglichkeiten:

Wir sind Ihnen bei der Wohn-
ungssuche gerne behilflich.

Studiengang Betriebswirtschaftslehre Gastronomie-Management

(Food, Beverage and Culinary Management*)

Studienplan*

Kooperationspartner



www.gfn.de

IBA der F+U Unternehmensgruppe gGmbH, Rheinstraße 91, D-64295 Darmstadt
Tel.: +49 6151 492488-0, Fax: +49 6151 492488-29, E-Mail: info@internationale-ba.com

Modul zugehörige Lehrveranstaltung/ Unit	Sem.	Präsenz	Credits/ Modul
Semester 1			
Modul: Einführung in die BWL (BWL I)	1		5
Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	1	30	
Finanzbuchhaltung	1	30	
Modul: Grundlagen der VWL (VWL I)	1+2		
Grundlagen der Volkswirtschaftslehre 1	1	30	
Modul: Informatik	1+2		
Informatik 1	1	30	
Modul: Einführung Hotel- und Gastronomiemanagement	1		6
Einführung Hotel- und Gastronomiemanagement	1	80	
Modul: Recht	1+2		
Grundlagen des bürgerlichen Rechts	1	30	
Modul: Wirtschaftsmathematik I	1		5
Wirtschaftsmathematik 1	1	40	
Modul: Übergreifende Kompetenzen I	1+2		
Preliminary English 1	1	20	
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	1	20	
Praxistransfer I	1		5
Summe Semester 1		310	21
Semester 2			
Modul: Betriebswirtschaftslehre (BWL II)	2		5
Grundlagen betrieblicher Entscheidungen	2	30	
Bilanzierung	2	30	
Modul: Grundlagen der VWL (VWL I)	1+2		5
Grundlagen der Volkswirtschaftslehre 2	2	30	
Modul: Informatik	1+2		5
Informatik 2	2	30	
Modul: Warenfachkunde und naturwissenschaftliche Grundlagen	2		6
Warenfachkunde und naturwissenschaftliche Grundlagen	2	80	
Modul: Recht	1+2		4
Handels- und Gesellschaftsrecht	2	30	
Modul: Wirtschaftsmathematik II	2		5
Wirtschaftsmathematik 2	2	40	
Modul: Übergreifende Kompetenzen I	1+2		4
Rhetorik und Kommunikation	2	20	
Preliminary English 2	2	20	
Praxistransfer (mit Kolloquium) II	2	10	5
Summe Semester 2		320	39
Semester 3			
Modul: Kosten- und Finanzmanagement	3		6
Investition und Finanzierung	3	30	
Kostenrechnung	3	30	
Modul: Marketing und Vertrieb	3		4
Marketing und Vertrieb	3	40	
Modul: Hotel- und Gastronomie- Management und -Marketing	3		6
Hotel- und Gastronomie-Management und -Marketing	3	80	
Modul: Statistik	3		7
Statistik	3	60	
Modul: Volkswirtschaftslehre (VWL II)	3+4		
Internationale Wirtschaftspolitik	3	20	
Modul: Übergreifende Kompetenzen II	3+4		
Präsentation und Moderation	3	20	
Vantage English 1	3	20	
Praxistransfer (mit Kolloquium) III	3	10	5
Summe Semester 3		310	28

Modul zugehörige Lehrveranstaltung/ Unit	Sem.	Präsenz	Credits/ Modul
Semester 4			
Modul: Corporate Management I	4		6
Controlling 1	4	30	
Organisation/Unternehmensführung	4	40	
Management internationaler Unternehmungen	4	20	
Modul: Technologien und Qualitäts- management in Hotellerie/Gastronomie	4		6
Technologien und Qualitätsmanagement in Hotellerie/Gastronomie	4	80	
Modul: Volkswirtschaftslehre (VWL II)	3+4		4
Finanzwissenschaft	4	20	
Modul: Übergreifende Kompetenzen II	3+4		6
Vantage English 2	4	20	
Modul: Assistentenarbeit	4	10	10
Summe Semester 4		220	32
Semester 5			
Modul: Corporate Management II	5		7
Organisation und Personalführung	5	30	
Controlling 2 (Plankostenrechnung, sonstige Planungsverfahren)	5	30	
Unternehmensethik	5	20	
Seminar Übungsfirma	5	20	
Modul: Internationales Hotel- und Gastronomie-Management	5		5
Internationales Hotel- und Gastronomie-Management	5	60	
Modul: Wahlpflichtbereich	5	60	5
Modul: Recht II	5		4
Spezielles Recht in der Tourismuswirtschaft	5	20	
Lösung praktischer Rechtsprobleme	5	20	
Modul: Übergreifende Kompetenzen III	5+6		
Interkulturelle Kompetenz	5	20	
Projektmanagement	5	20	
Higher English 1	5	20	
Praxistransfer (mit Kolloquium) IV	5	10	5
Summe Semester 5		330	26
Semester 6			
Modul: Externes und internationales Rechnungswesen	6		5
Externes Rechnungswesen (Konzernbilanz, internationale Rechnungslegung)	6	30	
Fallgestaltung und Fallanalyse im externen Rechnungswesen (Übung)	6	20	
Modul: Internationale Kulinaristik und Ernährungskompetenz	6		5
Internationale Kulinaristik und Ernährungskompetenz	6	60	
Modul: Wahlpflichtbereich	6	60	5
Modul: Übergreifende Kompetenzen III	5+6		7
Higher English 2	6	20	
Modul: Bachelorarbeit	6	10	12
Summe Semester 6		200	34
Summen gesamt		1690	180

plus 120 Stunden Spanisch (6x20 Stunden)

Wahlpflichtbereich:

Klassische Patisserie und innovative Dessertkreationen; Bankettorganisation im Hotelbetrieb; Die Magie der molekularen Cuisine: Trend und kulinarische Idee; Existenzgründung in der Hotellerie/Gastronomie unter Berücksichtigung von Franchise-Systemen und G.F. Modellen; Catering, eine regionale und internationale Dienstleistung in diversen Facetten und Inhalten - unter Berücksichtigung verschiedener Vertragsmodelle; Eventmanagement - Die strategische und optimale Planung; Budgetierung und Finanzierung in Hotellerie und Gastronomie.

Je Studienjahr sind 60 Credits zu erwerben. Bei Modulen, die sich über 2 Semester erstrecken, erfolgt die Wertung und daher auch der Eintrag der zu erreichenden Credits dann erst bei Abschluss des Moduls im jeweils zweiten Semester.