



HOSPITALITY MANAGER/IN (FH)

WISSENSCHAFTLICHES KNOW-HOW MIT ANWENDUNGSBEZUG
FÜR DAS PROFESSIONELLE MANAGEMENT IM GASTGEWERBE

EINE KOOPERATION VON

Hospitality Manager/in (FH)



Prof. Dr. Hubert Dechant, wissenschaftlicher Leiter des Zentrums für Weiterbildung der FH Schmalkalden:

Der traditionelle Weg zur Berufstätigkeit im Hospitalitybereich führt über die berufliche Erstausbildung. Mitarbeiter, die nach der Berufsausbildung Führungspositionen anstreben, müssen hohe Qualifikationsanforderungen erfüllen und stehen häufig vor der Entscheidung, sich über einen zeitweisen Ausstieg und den Besuch von Vollzeitangeboten weiter zu qualifizieren. Dieser Ausstieg ist verbunden mit hohen Ausbildungskosten, Einkommensverlusten und nicht zuletzt dem Risiko, die sichere Festanstellung vorübergehend zu beenden. Aus diesem Grund haben wir ein Weiterbildungsstudium entwickelt, das eine hochwertige Qualifikation parallel zum Beruf ermöglicht.

Das weiterbildende Studium „Hospitality Manager/in (FH)“ bietet Mitarbeitern aus Gastronomie-, Hotellerie- und Cateringbetrieben, die über branchenspezifische Berufserfahrungen verfügen, die Möglichkeit, nebenberuflich eine weiterführende Managementqualifikation auf Hochschulniveau zu erlangen, die auf dem Fundament der Berufsausbildung aufbaut.

Das Studium dauert drei Semester und kann berufsbegleitend absolviert werden. Im Selbststudium bearbeiten die Studierenden schriftliche Studienmaterialien, welche in Blockseminaren auf dem Hochschul-Campus in Schmalkalden sowie in Düsseldorf mit Dozenten aus Wissenschaft und Praxis diskutiert und vertieft werden. Während dieser Präsenzzeiten werden auch die Klausuren abgenommen. Das Studium endet mit einer Abschlussarbeit.

Die Konzeption des Studiums ist das Resultat der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen der Fachhochschule Schmalkalden und dem IST-Studieninstitut, welches bereits seit 1989 hochwertige Fernunterrichtsangebote realisiert und sich in den Bereichen Sport- und Tourismusmanagement bundesweit einen Namen gemacht hat.

Unser Praxispartner



AUF EINEM BLICK

Zielgruppe:

Hochschulabsolventen, Absolventen von Hotelfachschulen, Hotelbetriebswirte, Gastronomiebetriebswirte, Fachwirte im Gastgewerbe

Studiendauer:

3 Semester + Abschlussarbeit

Studienbeginn:

jährlich zum Wintersemester

Teilnahmevoraussetzung:

Abgeschlossenes Hochschul- oder BA-Studium **oder** mind. mittlere Reife und eine erfolgreich abgelegte Prüfung zum Fachwirt im Gastgewerbe (IHK), bzw. ein mind. gleichwertiger Werdegang und Abschluss **oder** allgemeine oder fachgebundene Hochschul-/Fachhochschulreife oder ein vergleichbarer Abschluss, und eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten Beruf und eine mind. zweijährige, für das weiterbildende Studium förderliche Berufspraxis **oder** mittlere Reife und eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten, für das weiterbildende Studium förderlichem Beruf und eine mind. vierjährigen, für das weiterbildende Studium förderliche Berufspraxis

Studienform:

berufsbegleitendes Studium, mit Selbststudien- und Präsenzphasen

Abschluss:

Hospitality Manager/in (FH) Hochschulzertifikat, öffentlich-rechtlicher Abschluss an einer staatlichen Hochschule

Studiengebühr:

1.960 EUR pro Semester zzgl. 150 EUR für die Abschlussarbeit

Anmeldung:

Bitte fordern Sie kostenlos die Immatrikulationsunterlagen an:

Telefon: 03683 / 688-1762

Telefax: 03683 / 688-1927

E-Mail: zfw@fh-schmalkalden.de

Sie können sich die Unterlagen auch von unserer Internetseite herunterladen: www.fh-schmalkalden.de/weiterbildung

Weitere Fragen?

Auf unserer Internetseite unter

www.fh-schmalkalden.de/HospitalityManager

finden Sie detailliertere Informationen

zu diesem weiterbildenden Studium.

Berufsperspektive: Führungsposition in Hotellerie oder Gastronomie

STUDIENPLAN Hospitality Manager/in (FH)

1. Semester	2. Semester	3. Semester
<p>Volkswirtschaftslehre Grundbegriffe der Volkswirtschaftslehre - Volkswirtschaftliches Rechnungswesen - Konjunktur und Wirtschaftspolitik</p> <p>Betriebswirtschaftslehre Grundbegriffe und Abgrenzungen der Betriebswirtschaftslehre - betriebliche Funktionen - Risikomanagement</p> <p>Rechnungswesen und Controlling Gewinn- und Verlustrechnung, Kosten- und Leistungsrechnung - Controlling - Bilanzanalyse (Jahresabschluss, Konzernabschluss, Kennzahlen)</p> <p>Recht und Personalmanagement Recht: Rechtliche Zusammenhänge - Schuldrecht - Sachenrecht - Handelsgesetzbuch - Arbeitsrecht</p> <p>Personalmanagement: Erfolgreiche Personalführung - Personalverwaltung und Controlling</p> <p>Strategisches Management Informations- und Analysephase - Methoden der Marktforschung - Strategisches Marketing - Dienstleistungsmarketing</p>	<p>Operatives Marketing Grundlagen des Marketing-Mix - Produktpolitik - Preispolitik - Distributionspolitik - Kommunikationspolitik - E-Commerce (Vertriebskanal Internet, Verkaufsförderung), Customer Relationship Management (kundenorientiertes Unternehmensmanagement, Messung der Kundenzufriedenheit, Beschwerdemanagement, Kundenrückgewinnung und Neukundengewinnung)</p> <p>Hotelmanagement Expansionsstrategien und Wettbewerbsstrukturen in der Hotellerie - Betriebsarten - Strukturmerkmale - Trends - Gründung, Steuerung und Finanzierung eines Hotelbetriebes (steuerrelevante Grundlagen, Funktionen des Hotels, Hospitality Real Estate - Yieldmanagement), Einkaufs- und Beschaffungsmanagement (Einkaufsprozesse, Lieferantenmanagement, Lagerhaltung, Logistik) - Management von Wellnessanlagen (Führungskonzepte für Betreiber, Bereichsmanagement)</p> <p>Veranstaltungsorganisation Träger und Akteure - Funktion und Zielbildung - Planung, Durchführung und Kontrolle</p> <p>Interkulturelles Management Internationales Management - kulturelle Unterschiede - Werteeinfluss - interkulturelle Kommunikation - Unternehmenskultur und Internationalisierung</p>	<p>Management von Gastronomiebetrieben Betriebsarten in der Gastronomie - Marktanalyse - Beschaffungsmanagement - Steuerliche Besonderheiten -</p> <p>Facility Management: Strukturen und Methoden - Ökologie und Nachhaltigkeit - Gebäudemanagement</p> <p>Franchisemanagement: Formen und Konzepte - Strategische Entscheidungen - Operative Organisation - Fallbeispiele</p> <p>Kundenorientierung im Gastgewerbe Kundenbindung - Messmethoden zur Kundenzufriedenheit - Beschwerde- und Dialogmanagement</p> <p>Ökologie und Nachhaltigkeit Hygienemanagement - HCCP: Qualitätsmanagement in Hotellerie und Gastronomie - Gütesiegel - Richtlinien</p> <p>Energiemanagement - Recyclingmanagement - Kommunikationspolitik und PR</p> <p>Bio-Zertifizierung: Zertifizierungsmodelle - Richtlinien - Biologische Anbauverfahren</p> <p>Abschlussthesis</p>



Einfach per Fax an: +49 (0)3683 688-1927

- Bitte senden Sie mir die Immatrikulationsunterlagen der FH Schmalkalden für das berufsbegleitende Weiterbildungsstudium **Hospitality Manager/in (FH)** zu.

Ich interessiere mich auch für die folgenden berufsbegleitenden weiterbildenden Studienangebote der Fachhochschule Schmalkalden:

- Sportmanagement (MBA)
- Tourismus und Hospitality (MBA)
- Außenhandelskaufmann/frau (FH)
- Apothekenbetriebswirt/in (FH)
- Betriebswirt/in (FH) Controlling und Steuern
- Betriebswirt/in (FH) für Marketing
- Betriebswirt/in (FH) Public Controlling
- Business Process Manager/in (FH)
- eGovernment-Projektmanager/in (FH)
- Finanzfachwirt/in (FH)
- Fitnessökonom/in (FH)
- Gesundheitsökonom/in (FH)
- Kostenmanager/in (FH)
- Managementassistent/in (FH)
- Pharmazieökonom/in (FH)
- Produktionsmanager/in (FH) für Kunststofftechnik
- Produktmanager/in (FH)
- Qualitätsmanager/in (FH) für Fertigungs- und Organisationsprozesse
- Sportökonom/in (FH)
- Tourismusbetriebswirt/in (FH)
- Vertriebsmanager/in (FH)
- Veranstaltungsbetriebswirt/in (FH)

Firma: _____

Vorname, Name: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____



Zentrum für Weiterbildung
Asbacher Straße 17c
98574 Schmalkalden

Telefon: +49 (0)3683 688-1762
Fax: +49 (0)3683 688-1927
E-Mail: zfw@fh-schmalkalden.de
Internet: www.fh-schmalkalden.de/weiterbildung