

# **Modulübersicht**

des Hochschulzertifikats  
Hotelökonom:in (FH)

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

### **Studienhefte**

Den theoretischen Rahmen Deines Studiums bilden speziell für das Selbststudium aufbereitete Studienhefte, die Du bequem orts- und zeitunabhängig bearbeiten kannst. Sie vermitteln Dir umfangreiches Wissen aus allen Themenfeldern des 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 Dich im Online-Campus jederzeit abrufbar.

### **Online-Tutorien**

In regelmäßig stattfindenden Online-Tutorien kannst Du Dich interaktiv mit Deinen Dozierenden austauschen und konkrete Fragen stellen, um eventuelle Verständnislücken zu schließen.

Durch Online-Übungen und Fallstudien, die Du je nach Aufgabenstellung allein oder in der Gruppe bearbeitest, lernst Du, wie Du Dein theoretisches Wissen in der Praxis anwenden und umsetzen kannst. In unserem Online-Campus hast Du die Möglichkeit, Dich mit Deinen Kommiliton:innen zu Arbeits- und Lerngruppen zusammenzuschließen oder Dich in dazugehörigen Online-Foren auszutauschen.

### **Präsenzphasen**

Ausgewählte Module sehen Präsenzphasen vor, die wichtiges Praxiswissen vermitteln und den persönlichen Austausch mit Branchenexpert:innen sowie Deinen Kommiliton:innen ermöglichen. Die Präsenzphasen finden in der Regel in Düsseldorf statt und sind bei einigen Modulen verpflichtend.

Du hast Fragen oder wünschst ergänzende Informationen zu der folgenden Modulübersicht?  
Rufe uns unter der Telefonnummer +49 211 86668 0 an. Wir freuen uns auf Dich!

### **Hotel Basics (9 Credit Points)**

- Arbeitssicherheit, -planung und -gestaltung
- Lagerkennzahlen und Datenverarbeitung
- Marketing am Arbeitsplatz
- Yieldmanagement und Budgetierung
- Aufgaben und Organisation des Vertriebs
- Basiswissen Gerichte und Gänge
- Check-out und Abrechnungsvorgänge

**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)

### **Guest Relations Management (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)

## **F&B-Management (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:** Hausarbeit