

Gastronomiemanagement

Fachrichtungsspezifischer Teil

1. Sem	Grundlagen der Gastronomie und der Ernährungswissenschaft	<ul style="list-style-type: none"> - Einführung in das Gastronomiemanagement - Ernährungswissenschaftliche Grundlagen für die Gastronomie - Seminar Fachsprache Englisch 1
2. Sem	Ernährungswissenschaftliche Vertiefung	<ul style="list-style-type: none"> - Warenfachkunde - Ernährungsphysiologische Vorgänge und biochemische Grundlagen - Seminar Fachsprache Englisch 2
3. Semester	Unternehmensführung in der Gastronomie	<ul style="list-style-type: none"> - Gastronomiemanagement - Gastronomiemarketing - Technologien in der Gastronomie - Seminar Fachsprache Englisch 3
4. Sem	Aspekte der Internationalisierung in der Gastronomie	<ul style="list-style-type: none"> - Internationale Kulinaristik - Herausforderungen der Internationalisierung in der Gastronomie - Seminar Fachsprache Englisch 4
5. Semester	Aspekte des Rechts und der Ernährungskompetenz in der Gastronomie	<ul style="list-style-type: none"> - Spezielles Recht in der Gastronomie - Ernährungskompetenz
	Systemgastronomie (Wahlpflichtmodul 5.1)	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation und Management in der Systemgastronomie - Budgetierung und Finanzierung in der Systemgastronomie
	Individual- und Hotelgastronomie (Wahlpflichtmodul 5.2)	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation und Management in der Individual- und Hotelgastronomie - Budgetierung und Finanzierung in der Individual- und Hotelgastronomie
6. Semester	Hygienische Aspekte und Qualitätsmanagement	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiene in der Gastronomie - Qualitätsmanagement in der Gastronomie
	Catering als Dienstleistung (Wahlpflichtmodul 6.1)	<ul style="list-style-type: none"> - Catering als Dienstleistung
	Gemeinschafts- und Individualverpflegung (Wahlpflichtmodul 6.2)	<ul style="list-style-type: none"> - Gemeinschafts- und Individualverpflegung