



DHBW

Duale Hochschule
Baden-Württemberg
Ravensburg



Mach' Dein Ding!
Studier' bei uns.

Prof. Dr. Almut Steinbach

Studiengangsleiterin

BWL-Tourismus-Hotellerie und
Gastronomie -

Hotel- und
Gastronomiemanagement



Prof. Dr. Almut Steinbach
Studiengangleiterin

Was sollte ich aus dem heutigen Tag mitnehmen können?

- Ist die DHBW der richtige Hochschultyp für mich?
- Ist BWL der richtige Studiengang für mich?
- Ist die Hotel- und Gastronomiebranche die richtige Branche für mich?



????????

Hotel- und Gastronomiemanagement stellt sich vor

- 1. Kennzeichen von Hotel- und Gastronomiemanagement**
 - 2. USP Hotel- und Gastronomiemanagement an der DHBW RV**
 - 3. Bewerbungsverfahren**
 - 4. Fragen/Diskussion**
-

Standorte der DHBW Ravensburg



Marktstraße, RV



Oberameigasse, RV



Weinbergstraße, RV



Klösterle, RV



Marienplatz, RV



Rudolfstraße 11, RV



Fallenbrunnen, FN



Altes Theater, RV

Vertiefungsrichtungen des Studienganges
BWL -Tourismus, Hotellerie und Gastronomie

WTB 1	Reiseverkehrsmanagement (wird nicht mehr angeboten)
WTB 2, 4 & 6	Hotel- und Gastronomiemanagement (HoGa) I, II, III
WTB 3	Destinations- und Kurortemanagement
WTB 5	Freizeitwirtschaft



**Kompetenzzentrum
Tourismus, Hotellerie und Gastronomie!**



Studiengang WTB2 = HoGa I

Studiengangsleitung: Prof. Dr. Wolfgang Fuchs

Zeitplan A ⇒ Theorie: **Oktober - März,**
Praxis: **April - September,**
2 Wochen Betrieb/Urlaub an Weihnachten



Studiengang WTB4 = HoGa II

Studiengangsleitung: Prof. Dr. Almut Steinbach

Zeitplan B ⇒ Theorie: **Januar - Juni,**
Praxis: **Juli - Dezember**
2 Wochen Betrieb/Urlaub an Ostern



Studiengang WTB6 = HoGa III

Studiengangsleitung: Prof. Dr. Wolfgang Fuchs

Zeitplan B ⇒ Theorie: **Januar - Juni,**
Praxis: **Juli - Dezember**
2 Wochen Betrieb/Urlaub an Ostern

Studienaufbau (I)

Die drei Studiengänge HoGa I, II und III

- sind inhaltlich identisch,
- beginnen jeweils zum 1. Oktober und
- enden nach 3 Jahren zum 30. September



Studienaufbau (II)

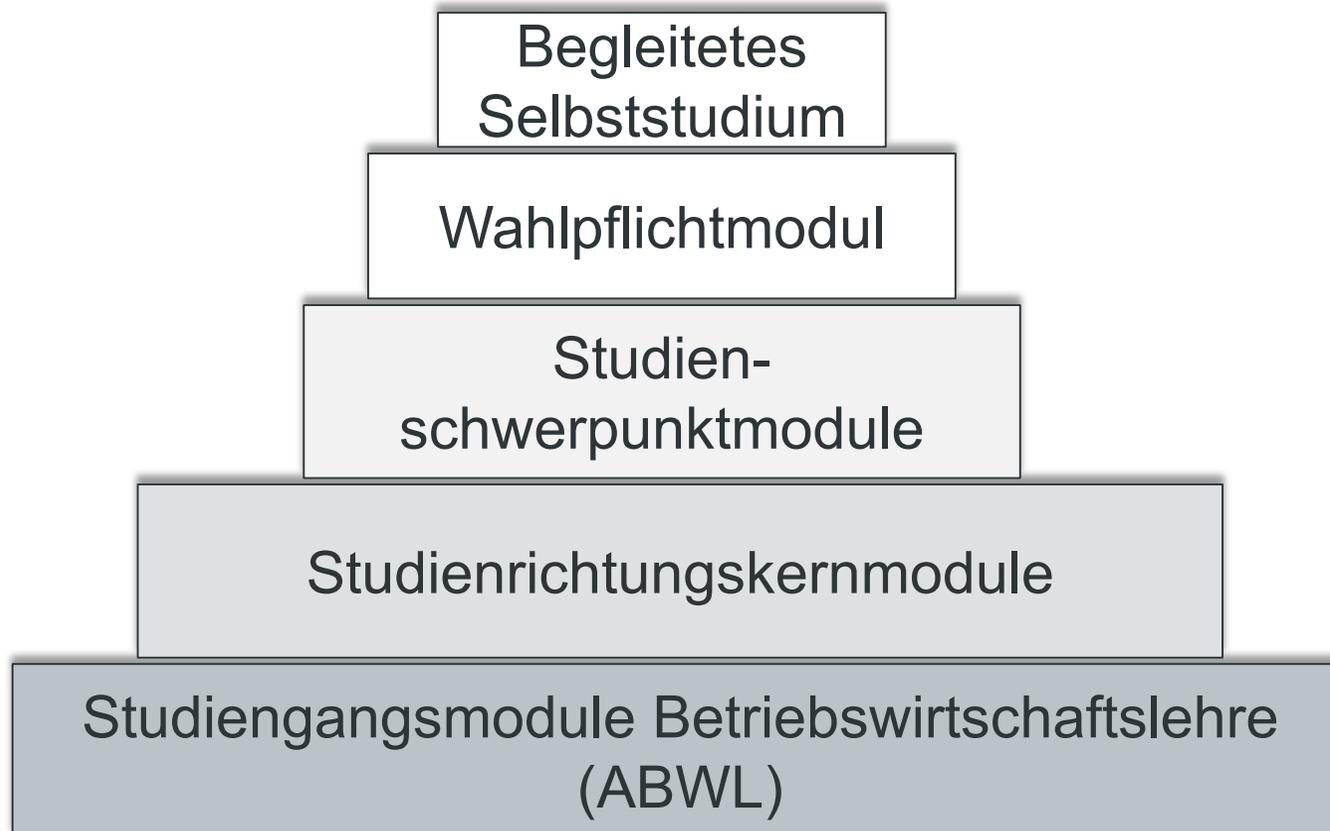
Semester Studien- gang/Zeitplan	Oktober – Dezember	Januar – März	April – Juni	Juli – September
HoGa I Zeitplan A	T	T	P	P
HoGa II Zeitplan B	P	T	T	P
HoGa III Zeitplan B	P	T	T	P

Praxisphase	P
Theoriephase	T

Studienaufbau (III)



Überblick Hotel- und Gastronomiemanagement



Modulgruppe	Zeitumfang	Zeitanteil Ca.	ECTS	
Studiengangsmodule ABWL (Grundlagen der BWL • Unternehmensrechnung • Bilanzierung und Besteuerung • Personalwirtschaft • Organisation und Projektmanagement • Integriertes Management • Technik der Finanzbuchführung)	340	20%	30	Mathe
Studiengangsmodule Volkswirtschaftslehre und Recht	280	17%	25	Mathe
Studiengangsmodule Mathe und Statistik (Wirtschaftsmathematik, -statistik)	60	4%	5	Mathe
Studienrichtungskernmodule Grundlagen Tourismuswirtschaft • Touristische Wertschöpfung • Kundenorientiertes Management • Wertorientiertes Management • Systemorientiertes Management • Nachhaltiges Management	495	30%	45	Mathe
Studienschwerpunktmodul Grundlagen Hotel- und Gastronomiemanagement: Operations Hotellerie, Operations Gastronomie, ausgewählte Aspekte im Hotel- und Gastronomiemanagement: Aktuelle Themenfelder Hotellerie/Gastronomie, lebenszyklusorientiertes Management von Hotelimmobilien	210	12%	20	
Wahlpflichtmodul Controlling, Dienstleistungsmarketing, Interkulturelles Management, Personalmanagement	100	7%	10	
Schlüsselqualifikationen (Präsentationskompetenz • Selbstmanagement • Branchenspezifische Unternehmenssimulationen • Projektmanagement • Kommunikationsmanagement • Grundlagen wissenschaftliches Arbeitens)	165	10%	15	
Bachelorarbeit			12	
Praxismodule			48	
Gesamt	1650 h	100 %	210	12

Der einwöchige Mathematik-Auffrischkurs wendet sich an Studienanfänger/-innen der **Fakultät Wirtschaft** der DHBW, die ihre Kenntnisse in der Schulmathematik **auffrischen** bzw. festigen wollen. Der Kurs setzt die Bereitschaft zum **Selbststudium** voraus, da in einer Woche **nicht** die komplette Schulmathematik erlernt oder nachgeholt werden kann; Literaturvorschläge und Übungsaufgaben zur Vorbereitung auf den Kurs erhalten Sie vorab zugeschickt.

Ziel:

Ziel dieses Kurses ist es, die vorhandenen mathematischen Kenntnisse und Fähigkeiten nochmals „kurz und knackig“ zu wiederholen, um den Studierenden aller BWL-Studienrichtungen an der DHBW Ravensburg den Einstieg in die Mathe-Vorlesung zu erleichtern. Die Inhalte sind an den **Lehrstoff des allgemeinbildenden Gymnasiums in Baden-Württemberg** angelehnt.

Inhalte:

Hier wird die Mathematik von der Mittelstufe bis zum Abitur behandelt. Der **Fokus** wird auf die **Grundlagen** gelegt, da diese die Basis für alle weiteren Schritte sind.

- Grundlagen:** Potenzieren, Radizieren, Logarithmieren und Rechenregeln; Prozentrechnen, Summenzeichen
- Algebra:** Lösen von Gleichungen mit einer Variablen, Lösung einer quadratischen Gleichung, Lineare Gleichungssysteme mit mehreren Variablen
- Analysis:** Funktionen, Stetigkeit, Grenzwerte, Ableitungen, „Kurvendiskussion“, Integralrechnung, Stammfunktionen
- Finanzmathematik:** geometrische Reihe, Zins- und Zinseszinsrechnung

Der Kurs behandelt nicht:

- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- mathematische Inhalte aus dem anstehenden Studium

Teilnahmevoraussetzungen:

Bitte seien Sie fair und buchen Sie diesen Kurs nur, wenn Sie wirklich mindestens eine der Bedingungen erfüllen!

- Zulassung über berufliche Qualifikation
- Studenten mit Fachhochschulreife
- Studenten mit Allgemeiner Hochschulreife und einer Mathematik-Note von maximal 9 Punkten
- Studenten mit Allgemeiner Hochschulreife, welche länger als zwei Jahre zurückliegt



Mathe
Vorbereitungskurse
über das
IWT

<https://www.iwt-bodensee.de/mathe-auffrischkurs-bwl/>

Vorlesungsübersicht Studienrichtungskern- und Schwerpunktmodul III. Sem.

Modulbereiche	Modul	Lehrveranstaltung	Themenbereiche
Studienrichtungskern- module Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	Kundenorientiertes Management	Marketing und Vertrieb 28	
		Eventmanagement	Grundlagen Eventmanagement 12
			Gastrokalkulation 7
			Bankettmanagement Servierkunde 8
	Wertorientiertes Management	Branchenspezifische Kosten- und Leistungsrechnung 22	
Intensivierung fachspezifisches Wirtschaftsenglisch	Wirtschaftsenglisch III 30		
Studien- schwerpunkt- modul	Grundlagen Hotel- und Gastronomie- management	Operations Hotellerie	Leistungserstellung Hotellerie 25
			Aktuelle Themen 6
	Operations Gastronomie	Aktuelle Themen (Airlinecatering) 6	
		Getränk Kunde/Weinseminar 20	
		Ernährungslehre 6	
		Praktische Übungen 8	

Vorlesungsübersicht Studienrichtungskern- und Schwerpunktmodul IV. Sem.

Modulbereiche	Modul	Lehrveranstaltung	Themenbereich
Studienrichtungskernmodule	Wertorientiertes Management	Branchenspezifische Kosten- und Leistungsrechnung 13	
		Branchenspezifische Investition und Finanzierung 11	
		Branchenspezifisches Controlling	Controlling allgemein 8
			Controlling Gastronomie 8
	Controlling in der Hotellerie 6		
Fachspezifisches Wirtschaftsenglisch Grundlagen	Wirtschaftsenglisch IV 25		
Studienschwerpunktmodul	Grundlagen Hotel- und Gastronomiemanagement	Operations Hotellerie	E-Tourismus/E-Hotellerie 18
			Aktuelle Themen 6
		Operations Gastronomie	Menükunde 15

Vorlesungsübersicht Studienrichtungskern- und Schwerpunktmodul V. Sem.

Modulbereiche	Modul	Lehrveranstaltung	Themenbereiche
Studienrichtungskernmodule	Integrationsseminar zu Branchenthemen 50		
	Systemorientiertes Managemen	Systemspezifische Rechtsfragen	HoGa-Recht 16
			Hygiene-Recht 4
		Branchenspezifische Personalwirtschaft 10	
		Strategisches Informationsmanagement	Informationsmanagement in Tourismus, Hotellerie und Gastronomie 10
		Revenue Management 10	
Studienschwerpunktmodul	Ausgewählte Aspekte im Hotel- und Gastronomiemanagement	Aktuelle Themenfelder in Hotellerie und Gastronomie	Beschaffung 6
			Innovationsmanagement 22
			F&B Management 22
		Lebenszyklusorientiertes Management von Hotelimmobilien 26	

Vorlesungsübersicht Studienrichtungskern- und Schwerpunktmodul VI. Sem.

Modulbereiche	Modul	Lehrveranstaltung	Themenbereiche	
Studienrichtungskernmodule	Integrations-seminar zu Branchenthemen 50			
	Nachhaltiges Management	Qualitätsmanagement 5		
		Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility 20	Energie- und Umweltmanagement 5	
Studienschwerpunktmodul	Ausgewählte Aspekte im Hotel- und Gastronomiemanagement	Lebenszyklusorientiertes Management von Hotelimmobilien 24		

Fachkurse Küche in unserem kulinarischen Entwicklungszentrum

- **Motto: „Studierende lehren Studierende“**
 - Studierende mit bereits abgeschlossener Berufsausbildung unterrichten andere Studierende z. Bsp.
-
- Fingerfood
 - Saucen
 - Sous Vide



Gastronomische Themenabende (mit Degustation)

- Biologischer Weinbau
- Foodpairing
- Sherry, Portwein, Madeira
- Champagner
- Rock den Wok
- Convenience Food
- Molekulare Küche
- Schokolade
- Tee
- Gewürze
- Trüffel
- ...



STUDIUM GENERALE

Erwerb von Zusatzqualifikationen

- **Kontaktstudium Wirtschaftsmediation**
- **Ausbildung der Ausbilder (AdA)**
- **Fremdsprachenangebot**
(z.B. Englisch, Französisch, Spanisch, Chinesisch)
- **Seminare und Veranstaltungen zur Persönlichkeitsentwicklung**
(z.B. Rhetorik, Kommunikation und Körpersprache, Führungstechniken, Coaching, Business-Knigge)
- **Sport, Musik, Events**



**Du möchtest Auslandserfahrung sammeln?
Wir machen's möglich.**



Wie kann ich im Ausland studieren?

- Die DHBW Ravensburg kooperiert international mit über 70 Hochschulen und Universitäten
- Die im Ausland erbrachten Studienleistungen werden in der Regel an den Studienakademien der DHBW anerkannt
- Für Stipendien und Fördermittel kann man sich beim Deutschen Akademischen Austauschdienst (DAAD) oder z. B. auch bei der Baden-Württemberg Stiftung bewerben



*Über
70 internationale
Kooperationen*

Rahmenplan betriebliche Ausbildung

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Semester | Küche |
| 2. Semester | Service |
| 3. Semester | Housekeeping, Instandhaltung/Technik/EDV und Buchhaltung |
| 4. Semester | Front Office und Sales & Marketing |
| 5./6. Semester: | individuelle Schwerpunktsetzung |
- Vertiefung Leistungserstellung und/oder
 - Mitarbeit in einer unterstützenden Abteilung (z.B. Controlling, Einkauf, Personal Marketing) und/oder
 - Durchführung eines Projekts und/oder
 - Assistenz der Geschäftsleitung

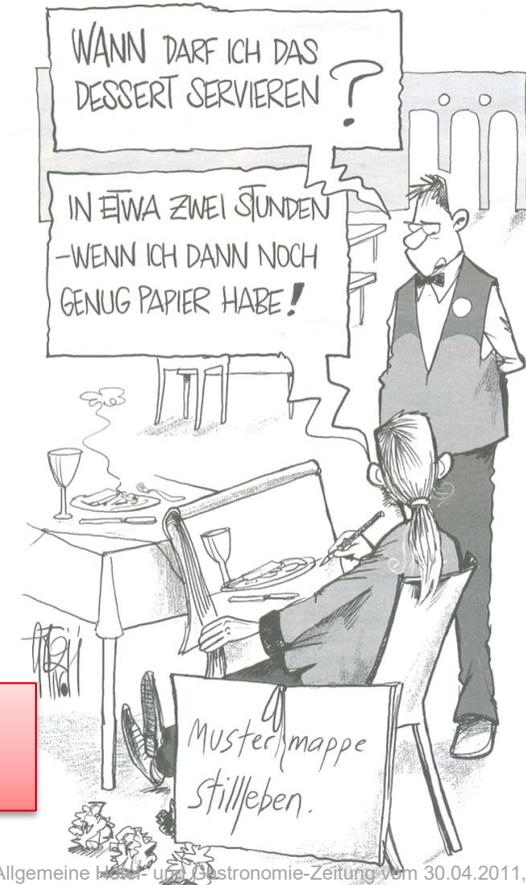
⇒ detaillierter Rahmenplan für die betriebliche Ausbildung finden Sie auch als Download auf der Homepage

Hinweise zur betrieblichen Ausbildung

Spezifika der Branche beachten!

- Arbeitszeiten
- Aufgaben
- Arbeitsethos
- In der Branche ist praktische Erfahrung immens wichtig!
- ...

⇒ Praktika unbedingt zu empfehlen!



Quelle: Allgemeine Anzeiger- und Gastronomie-Zeitung vom 30.04.2011, S. 18.

Beispiele erfolgreicher Absolventen*innen

Auszüge aus Presseartikeln

PERSONALIEN HOTELLERIE



Johannes Lehberger hat im Austria Trend Hotel Schloss Lehenberg in Kitzbühel den Posten als Hoteldirektor angetreten. Der gebürtige Pforzheimer war zuvor rund zwei Jahre lang als Direktor des früheren Hotels Burg Wernberg in Bayern tätig. Lehberger (46) blickt auf rund 25 Jahre Erfahrung in der Hotellerie zurück – darunter viele Jahre in den USA. Zu seinen beruflichen Stationen in Deutschland und dem benachbarten Ausland gehören Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden, die Tschuggen Hotel Group in der Schweiz und die 25hours Hotels.



Rebecca Bach

(Foto) und Melanie Schubert haben bei den *Scandic Hotels Deutschland* die

Posten als Centralized Revenue Manager angetreten. Bach war zuletzt Revenue Analyst National, Schubert Teil des Revenue Teams (berlin@scandichotels.com).



Barbara Weißhaar wurde im Roomers Baden-Baden zur Hotel Managerin befördert. Sie berichtet an General

Manager Marcus Scholz. Weißhaar blickt auf eine langjährige Karriere zurück: Nach dem Studium an der DHBW Ravensburg folgten berufliche Stationen im Novotel Southampton (Großbritannien), im Hotel Schweizerhof Zermatt (Schweiz) sowie im The Charles Hotel in München. Im Roomers Baden-Baden ist Weißhaar seit der Eröffnung des Hotels im Herbst 2016 tätig – unter anderem in den Bereichen Quality & Project sowie Human Resources. *ai*

Welche Positionen stehen mir nach dem Studium offen? Ein kleiner Auszug aus Positionen unserer Alumnis:

Positionen	Unternehmen
HR Manager	Das Tegernsee, Tegernsee
Personalleiterin	Budersand Hotel – Golf & Spa, Sylt
Direktor	Budersand Hotel – Golf & Spa, Sylt
Resident Manager	Althoff Hotel, Schloss Bensberg
Stellvertretender Direktor	Grand Elysee, Hamburg
Vice President Human Resources	Hospitality Alliance AG Deutschland, München
Assistentin der Geschäftsführung	Freigeist Hotels, Northeim
Front Office Manager	Falkenstein Grand Kempinski Villa Rothschild Kempinski
Human resources manager	25hours hotel the royal bavarian, München
Resident Manager	25hours hotel The Goldman, Frankfurt
Vice President Finance & Controlling	Ruby Hotels & Resorts GmbH
Geschäftsführer	Flughafengastronomie, München
Front of House Manager	Empire Riverside Hotel, Hotel Hafen Hamburg, Hamburg

Welche Positionen stehen mir nach dem Studium offen? Ein kleiner Auszug aus Positionen unserer Alumnis:

Positionen	Unternehmen
Direktor	Baiersbronn Touristik, Baiersbronn
Geschäftsführer	Treugast Unternehmensberatung, München
Key Account Manager	Lufthansa Technik, Frankfurt am Main
Verwaltungsleiterin	LBV für Hotel- und Gaststättengewerbe, V-Schwenningen
Verwaltungsleiterin	Diözese Augsburg
Market Manager	Expedia Lodging Partner Services
Contracting Manager Germany	KUONI Destination Management, Zürich
Stellv. Direktor	Europa Park - Shopping, Rust
Geschäftsführer / COO	Daimler Gastronomie Mercedes-Benz Werk, Sindelfingen
Supervisor Finance Europe	Norwegian Cruise Line, Wiesbaden
Architektin	Fink & Jocher Architekten, München
Analyst	Jones Lang LaSalle, München
Team Manager Subsidiary Controlling Services	FTI Touristik, München
Schulungsleiterin Academy	Emilio GmbH, München

Es gibt aber noch unzählige weitere Möglichkeiten!

- Bitte bedenken Sie: Sie sind auch nach dem Studium noch nicht am Ende Ihrer Ausbildung angekommen
- Lebenslanges Lernen
- Flexibel bleiben
- Mut zu Veränderungen



Sie haben mit Ihrem Bachelor-Abschluss einen Generalschlüssel erhalten, der an viele Türen passt – Sie entscheiden, welche Türen Sie damit aufschließen wollen!

Hotel- und Gastronomiemanagement stellt sich vor

1. Kennzeichen von Hotel- und Gastronomiemanagement
 2. **USP Hotel- und Gastronomiemanagement an der DHBW RV**
 3. Bewerbungsverfahren
 4. Fragen/Diskussion
-

Über 40 Jahre Erfahrung in der Lehre im Bereich Tourismus



Gute Infrastruktur: hervorragende Lehr- und Lernmöglichkeiten



Internetcafe

Gute Ausstattung in der Bibliothek

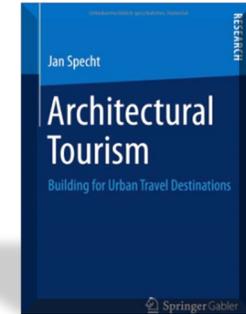


Planspiellabore



DHBW Ravensburg

Zahlreiche Veröffentlichungen



Lehrküche - „kulinarisches Entwicklungszentrum“



Interessante Projekte und Aktivitäten



Strategie- und Leitungstreffen der Rektoren/Ravensburger Tourismustag

Veranstaltungsreihe des Landwirtschaftsministeriums: „Genussgipfel“

DHBW Ravensburg

Preise von Studierenden



März 2014
Alfred Brenner Stipendium
Preisträger: Dominik Schmidbauer



März 2020
Alfred Brenner Stipendium
Preisträgerin: Verena Kunz



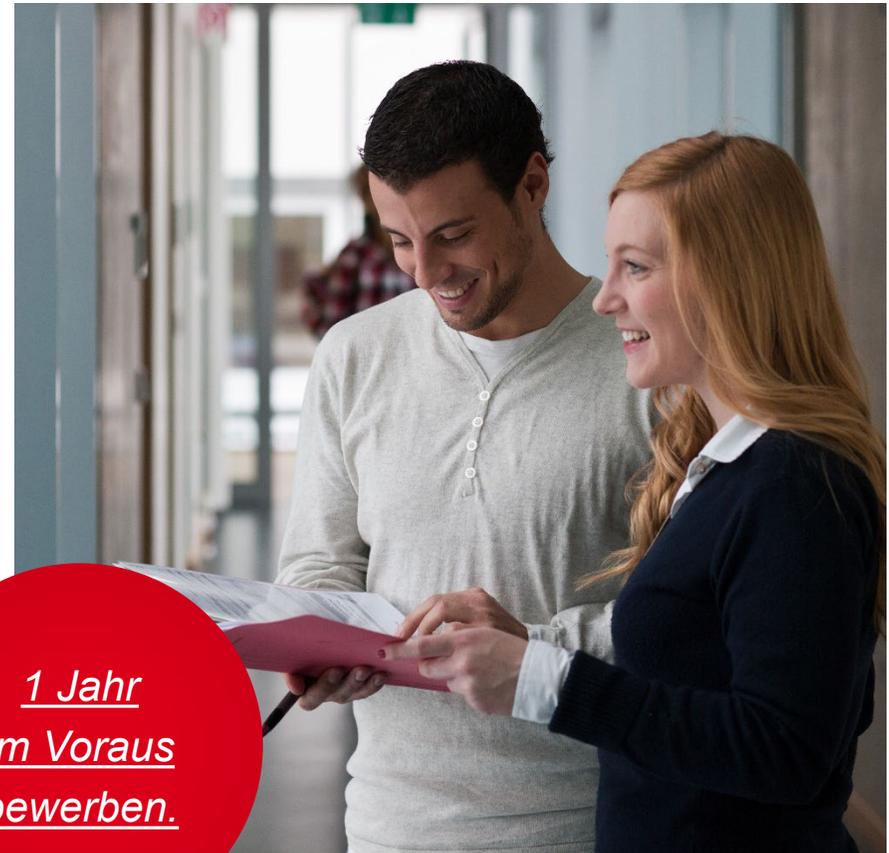
März 2017
Alfred Brenner Stipendium
Preisträgerin: Anne-Kathrin
Buchlohe

Hotel- und Gastronomiemanagement stellt sich vor

- 1.** Kennzeichen von Hotel- und Gastronomiemanagement
 - 2.** USP Hotel- und Gastronomiemanagement an der DHBW RV
 - 3.** **Bewerbungsverfahren**
 - 4.** Fragen/Diskussion
-

Wie läuft die Bewerbung ab?

- Bewerbung bei einem von der DHBW zugelassenen Unternehmen, also einem Dualen Partner
oder
- Initiativbewerbung bei einem Unternehmen, das noch nicht Dualer Partner der DHBW ist. Ist das Unternehmen am Angebot des dualen Studiums interessiert, prüft die DHBW die Eignung des Unternehmens.
- Beginn des dualen Studiums ist der 1. Oktober



1 Jahr
im Voraus
bewerben.

www.ravensburg.dhbw.de/unternehmensliste

Ausbildungspartner

- Hotelkonzerne
- Privathotels
- Ferienresorts
- Gastronomieunternehmen
- Catering-Unternehmen.



Kooperationsbetriebe Hotellerie und Gastronomie

Für Studienbeginn 2022

Voraussetzung hier: abgeschlossene Duale Ausbildung im Gastgewerbe

- Treugast Hotellerie GmbH

TREUGAST | Hotellerie



- Robinson Club GmbH Co. KG (für Beginn 2022)

- Mitgliedsbetriebe des Vereins der „Förderer der in der Hotellerie und Gastronomie Beschäftigten und Auszubildenden e.V.“ (FHG)



Förderer der
Hotellerie &
Gastronomie

... und viele mehr!

Ausbildungsbetriebe bei Hotel- und Gastronomiemanagement

- Oft von unseren Kooperationsbetrieben **nicht erwünscht**, dass Sie **einfach Liste „abarbeiten“** und sich bewerben.
 - Vielmehr möchten unsere Kooperationsbetriebe, dass **Sie sich speziell** für ein DHBW-Studium mit ihrem **Betrieb** interessieren!
- ⇒ **Potentielle Ausbildungsbetriebe, von denen Sie vermuten, dass diese eine gute kaufmännische Ausbildung ermöglichen, auf eigene Initiative ansprechen!**
-

Eignungskriterien für Betriebe

- **Kaufmännische** Abteilungen/Prozesse müssen ausgeprägt sein
- entsprechende **Betriebsgröße**
(erfahrungsgemäß ab 50 Zimmer/100 Betten)
- vollständiges **Leistungsangebot** im Bereich Operations, siehe Ausbildungsrahmenplan
(aber evtl. einzelne Phase in anderem Betrieb oder evtl. gastronomische Schwerpunktsetzung)
- **Ausbilder** mit Ausbildereignungsprüfung
- Entsprechende **Ausbildung des Ausbildungsleiters**
(z.B. Studium Hotel- und Gastronomiemanagement, Studium der Betriebswirtschaftslehre,)



**Ziel: gute
Ausbildung!**

Ablauf zur Gewinnung eines neuen Ausbildungsbetriebs

1. **Erläuterung und Überzeugung vom Ausbildungssystem** der DHBW
 2. **Überzeugung von Ihnen** als eventueller DHBW-Student
 3. i.d.R. **Praktikum**, um sich gegenseitig kennen zu lernen
 4. **Einigung** über gemeinsames Studium
 5. **Benachrichtigung** eines Sekretariates Hotel- u. Gastronomiemanagement
 6. **Kontaktaufnahme von uns** mit potentiellm Ausbildungsbetrieb, Vorstellung und Besprechung der Zulassungskriterien, i.d.R. Betriebsbesuch.
 7. **Zulassung des Betriebes** durch DHBW
 8. Vorgefertigter **Studien-/Ausbildungsvertrag der DHBW RV** zwischen Ausbildungsbetrieb und Studierenden
 9. **Zulassung des Studierenden.**
-

Ausbildungsvertrag

- Studien- und Ausbildungsvertrag lesen! (siehe Unterlagen/Internet)
- Ausbildungsvertrag regelt Mindestanforderungen
- Nebenabsprachen zulasten des Arbeitnehmers sind nichtig (siehe Ziffer 13 des Studien- und Ausbildungsvertrags)

STUDIEN- UND AUSBILDUNGSVERTRAG
 Studienbereich Wirtschaft
 zum Bachelor of Arts (B.A.) oder
 zum Bachelor of Science (B.Sc.)¹⁾



DHBW
 Duale Hochschule
 Baden-Württemberg

Zwischen
 dem von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg
 zugelassenen Ausbildungsbetrieb (im folgenden Vertrag
 „Ausbildungsbetrieb“ genannt)

und dem / der an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Studierenden (im folgenden
 Vertrag „Studierende / Studierende“ genannt)

Fr. / Hr. Name: _____

Vorname(n): _____ Nationalität: _____

Geboren am: _____ in: _____

Anschrift: _____

E-Mail: _____ Tel. N.: _____

Gesetzliche Vertreter bei Personen unter 18 Jahren:
 Eltern Vater Mutter Vormund

Namen, Vornamen
 der gesetzlichen Vertreter: _____

Anschrift: _____

wird zum Studium an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg

im Studiengang / in der Studienrichtung: _____

Folgendes vereinbart (im Folgenden Nichtzutreffendes bitte streichen):²⁾

1. **GEGENSTAND DES VERTRAGES**
 Die Duale Hochschule Baden-Württemberg vermittelt durch die Verbindung des Studiums an der Studienakademie mit der praxisorientierten Ausbildung in den beteiligten Ausbildungsstellen (duales System) die Fähigkeit zu selbständiger Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden in der Berufswelt. Gegenstand dieses Vertrages ist der Teil der Ausbildung, welcher nach dem Rahmenstudienplan des Studiengangs den Ausbildungsbetrieb obliegt.
2. **VERTRAGSDAUER**
 2.1. Das Vertragsverhältnis beginnt am 1. Oktober _____ und endet am 30. September _____
 2.2. Kann das Prüfungsverfahren aus Gründen, die der / die Studierende nicht zu vertreten hat, nicht innerhalb dieses Zeitraums abgeschlossen werden, so verlängert sich der Vertrag entsprechend, längstens um 2 Monate.
 2.3. Besteht der / die Studierende die Bachelorprüfung in dem oben bezeichneten Studiengang nicht, so verlängert sich der Vertrag auf sein / ihr Verlangen bis zur nächsten Wiederholungsprüfung. Besteht der / die Studierende die zutreffende(n) Wiederholungsprüfung(en) nicht, so endet der Vertrag mit dem Nichtbestehen der zutreffenden Wiederholungsprüfung(en).
3. **PROBEZEIT**
 3.1. Die Probezeit beträgt 3 Monate.
 3.2. Die Zeiten des Studiums an der Studienakademie zählen nicht zur Probezeit, so dass diese Zeiten bei der Berechnung der Probezeit nicht berücksichtigt werden. Darüber hinaus verlängert sich die Probezeit um den Zeitraum der Unterbrechung, sofern die Ausbildung in der Ausbildungsstätte während der Probezeit um mehr als ein Drittel dieser Zeit unterbrochen wird.
4. **DURCHFÜHRUNG DES STUDIUMS**
 4.1. Die Studienphasen werden an der Studienakademie _____ durchgeführt.
 4.2. Die Ausbildungsphasen werden in _____ durchgeführt.
 Die Ausbildungsstätte behält sich einen Einsatz in anderen Ausbildungsstellen und -orten vor, soweit dies zur Erreichung des Studien- und Ausbildungsziels erforderlich ist. Bei den internationalen Studiengängen sind bis zu sechs Monate Ausbildung im Ausland zu absolvieren (umfasst sowohl die Studium- als auch die Ausbildungszeit). Auch bei den deutschsprachigen Studiengängen kann es im Einzelfall zu einem Auslandsbesuch kommen, auf den jedoch kein Anspruch besteht. Die Ausbildungsphasen werden entsprechend der Rahmenvorgaben der Dualen Hochschule Baden-Württemberg abschließt und sind dem Studierenden durch die Ausbildungsstätte rechtzeitig mitzuteilen. Für die gesamte Dauer der Ausbildung wird ein individueller Ausbildungsplan erstellt.
 4.3. Die Verknüpfung von Studien- und Ausbildungsphasen wird durch den Rahmenstudienplan des Studiengangs und durch die Studien- und Prüfungsordnung sichergestellt.

¹⁾ Die Abschlussbezeichnung richtet sich nach dem Studiengang.
²⁾ Vertretungsberechtigt sind beide Eltern gemeinsam, soweit nicht die Vertretungsberechtigung nur einem Elternteil zusteht. Ist ein Vormund bestellt, so bedarf dieser zum Abschluss des Ausbildungsvertrages der Genehmigung des Vormundbescheidbesetztes.
³⁾ Der Vertrag erfüllt nur Rechtskriterien, wenn der / die Studierende von der Hochschule gemäß § 60 des Landeshochschulgesetzes (LHG) immatrikuliert ist.
⁴⁾ Nach § 3 Abs. 1 Satz 2 LHG sind die Ausbildungsstellen Mitglieder der Dualen Hochschule nach Maßgabe des § 60b LHG.

DHBW-0011
Studien- und Ausbildungsvertrag des / der Studierenden:
Satz 1 von 3

Mindestanforderungen im Ausbildungsverhältnis

- Orientierung an der **tariflichen Ausbildungsvergütung** des Hotel- und Gaststättengewerbes des jeweiligen Bundeslandes des Kooperationsbetriebes, ansteigende Höhe
 1. Ausbildungsjahr: 730 € (Ba.-Wü.),
 2. Ausbildungsjahr: 840 € (Ba.-Wü.)
 3. Ausbildungsjahr: 950 € (Ba.-Wü.), (Juni 2018)

Vergütung muss **durchgängig** bezahlt werden!

- Studierende der dualen Studiengänge sind der **Versicherungspflicht** in der Kranken-, Pflege-, Renten- und Arbeitslosenversicherung unterstellt. (entsprechend der zur Berufsausbildung Beschäftigten)
 - **Urlaubsanspruch:** der Urlaub sollte den tariflichen Urlaubsregelungen entsprechen. Er muss jedoch nach dem Bundesurlaubsgesetz **mindestens 20 Arbeitstage pro Jahr** betragen.
-

Fragen/Diskussion



Wir sind gerne für Sie da!

Studiengang WTB2, WTB4 und WTB6



Studiengangsleitung WTB4

Prof. Dr. Almut Steinbach

steinbach@dhbw-ravensburg.de

0751/ 18999-2177

Zimmer



Studienreferentin Frau Cornelia Dietrich

Dipl.-Betriebswirtin (FH)

dietrich@dhbw-ravensburg.de

0751/18999-2749

Zimmer 221
