

## **Kursordnung**

### **„Weiterbildendes Studium zum HOSPITALITY MANAGER (FH)“ an der Fachhochschule Schmalkalden**

Für das weiterbildende Studium zum HOSPITALITY MANAGER (FH) erlässt die Fachhochschule Schmalkalden folgende Kursordnung. Der Senat hat diese Kursordnung am 27.10.2010 beschlossen.

#### **Abschnitt 1: Allgemeines**

##### **§ 1 Grundsätzliches**

- (1) Diese Kursordnung regelt Ziele, Inhalte, Aufbau und Prüfungen des weiterbildenden Studiums zum HOSPITALITY MANAGER (FH) an der Fachhochschule Schmalkalden.
- (2) Status- und Funktionsbezeichnung dieser Ordnung gelten jeweils in männlicher und weiblicher Form.

#### **Abschnitt 2: Studium**

##### **§ 2 Studienvoraussetzungen und Studienbeginn**

- (1) Für die Aufnahme des Studiums zum HOSPITALITY MANAGER (FH) ist folgender Nachweis zu erbringen:
  - a) Abschluss eines Hochschulstudiums oder eines Studiums an einer Berufsakademie (BA) oder
  - b) mindestens mittlere Reife und eine erfolgreich abgelegte Prüfung zum Fachwirt im Gastgewerbe (IHK), bzw. einen mindestens gleichwertigen Werdegang und Abschluss oder
  - c) allgemeine oder fachgebundene Hochschul- oder Fachhochschulreife oder ein vergleichbarer Abschluss, und eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten Beruf und eine mindestens zweijährige, für das weiterbildende Studium förderliche Berufspraxis oder
  - d) mittlere Reife und eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten, für das weiterbildende Studium förderlichen Beruf und einer mindestens vierjährigen, für das weiterbildende Studium förderliche Berufspraxis.
- (2) Die Fachhochschule Schmalkalden erhebt für jedes Semester Studiengebühren. Das Nähere regelt die durch den Senat beschlossene Gebührenordnung für das Studium zum HOSPITALITY MANAGER (FH).
- (3) Das Studium kann im ersten Semester zu Beginn des Winter- oder Sommersemesters aufgenommen werden. Dies setzt in der Regel voraus, dass sich mindestens 15 Teilnehmer für das weiterbildende Studium zum HOSPITALITY MANAGER (FH) immatrikulieren.
- (4) Die Anzahl der Studierenden pro Semester für das weiterbildende Studium zum HOSPITALITY MANAGER (FH) kann durch Beschluss des Prüfungsausschusses begrenzt werden. Der Prüfungsausschuss entscheidet darüber, welche Bewerber zu dem weiterbildenden Studium zugelassen werden.

##### **§ 3 Ziel des weiterbildenden Studiums**

Das Ziel des Studiums ist es, den Studierenden fundierte ökonomische Kenntnisse sowie Fähigkeiten in den verschiedenen Arbeits- und Aufgabenfeldern des Hospitality Managements zu vermitteln und sie für die strategische und operative Leitung von Hotel- und Gaststättenbetriebe zu qualifizieren.

## **§ 4 Aufbau des Studiums**

- (1) Das Studium gliedert sich in drei Semester. Der zeitliche Gesamtumfang für den erfolgreichen Abschluss der Studienzeit beträgt 1.280 Stunden. Dies beinhaltet sowohl die erforderliche Zeit für das Selbststudium als auch für den Besuch der Präsenzveranstaltungen exklusive der Prüfungszeiten. Das Studium endet mit der Prüfung zum HOSPITALITY MANAGER (FH).
- (2) Das erste Semester vermittelt Kenntnisse in den Lehrgebieten:
  - Volkswirtschaftslehre
  - Betriebswirtschaftslehre
  - Rechnungswesen und Controlling
  - Rechtliche Grundlagen
  - Personal- und Qualitätsmanagement
  - Strategisches Marketing
- (3) Das zweite Semester vermittelt Kenntnisse in den Lehrgebieten:
  - Operatives Marketing
  - Hotelmanagement
  - Veranstaltungsorganisation
  - Interkulturelles Management
- (4) Das dritte Semester vermittelt Kenntnisse in den Lehrgebieten:
  - Management von Gastronomiebetrieben
  - Kundenorientierung im Gastgewerbe
  - Ökologie und Nachhaltigkeit
- (5) Der zeitliche Umfang der Lehrgebiete ergibt sich aus der Anlage.

## **§ 5 Arten von Lehrveranstaltungen**

- (1) In dem weiterbildenden Studium HOSPITALITY MANAGER (FH) können Lehrveranstaltungen in folgender Form durchgeführt werden:
  1. Vorlesung  
Zusammenhängende Darstellung und Vermittlung von Grund- und Spezialwissen sowie wissenschaftlicher Methoden.
  2. Seminaristische Vorlesung  
Die Lehrinhalte werden hier durch enge Verbindungen des Vortrages mit dessen exemplarischer Vertiefung erarbeitet. Der Lehrende vermittelt und entwickelt den Lehrstoff unter Beteiligung der Studierenden.
  3. Übung  
Durcharbeiten von Lehrstoffen. Vermittlung grundlegender Kenntnisse und Fertigkeiten. Vertiefung von Methodenkenntnissen durch Lösung exemplarischer Aufgaben, die in Einzel- oder Gruppenarbeit gelöst werden.
  4. Selbststudium  
Erarbeitung des Lehrstoffes anhand von Lehrheften mit Aufgaben und Lösungen.
- (2) Das weiterbildende Studium HOSPITALITY MANAGER (FH) beinhaltet sowohl Präsenzphasen als auch Selbststudienphasen, die mittels entsprechender Lehrhefte (Textteil, Aufgaben und Lösungen) absolviert werden.

### **Abschnitt 3: Prüfungen**

#### **§ 6**

#### **Allgemeine Zulassungsvoraussetzungen**

- (1) An den Prüfungsleistungen zum HOSPITALITY MANAGER (FH) kann nur teilnehmen, wer für das weiterbildende Studium HOSPITALITY MANAGER (FH) an der Fachhochschule Schmalkalden eingeschrieben ist und die Studiengebühren entrichtet hat.
- (2) Die Studierenden sind zu den vorgesehenen Fachprüfungen automatisch angemeldet. Eine Abmeldung ist bis zu einer Woche vor dem festgelegten Prüfungstermin möglich. Die Abmeldung ist dem Zentrum für Weiterbildung schriftlich mitzuteilen.
- (3) Die Zulassung zu einer Fachprüfung darf nur abgelehnt werden, wenn die in Absatz 1 und 2 genannten Voraussetzungen nicht erfüllt sind.

#### **§ 7**

#### **Arten der Prüfungsleistungen**

- (1) Die Prüfung zum HOSPITALITY MANAGER (FH) besteht aus Fachprüfungen und der Abschlussarbeit.
- (2) Fachprüfungen werden als Prüfungsleistungen während der Präsenzphasen abgenommen.
- (3) Prüfungsleistungen sind einzelne konkrete Prüfungsvorgänge in Form einer Klausur oder schriftlichen Hausarbeit. Eine Prüfungsleistung wird bewertet und nach § 9 Abs. 1 benotet.

#### **§ 8**

#### **Prüfungsleistungen**

- (1) Prüfungsleistungen sind schriftlich zu erbringen. Sie dürfen nicht überwiegend nach dem Multiple-Choice-Verfahren aufgebaut sein.
- (2) Macht der Kandidat glaubhaft, dass er wegen länger andauernder oder ständiger körperlicher Behinderung nicht in der Lage ist, Prüfungsleistungen ganz oder teilweise in der vorgesehenen Form abzulegen, so wird dem Kandidaten gestattet, die Prüfungsleistungen innerhalb einer verlängerten Bearbeitungszeit oder gleichwertige Prüfungsleistungen in einer anderen Form zu erbringen. Dazu ist ein ärztliches Attest vorzulegen.
- (3) In den Prüfungsleistungen soll der Kandidat nachweisen, dass er in begrenzter Zeit und mit begrenzten Hilfsmitteln mit den gängigen Methoden des Prüfungsfaches Aufgaben lösen und Themen bearbeiten kann. Es soll ferner festgestellt werden, ob der Kandidat über ein breites Grundlagenwissen verfügt.
- (4) Die Dauer jeder schriftlichen Prüfungsleistung einer Fachprüfung wird bestimmt vom Gesamtstundenumfang gemäß Anlage.

Sie beträgt:

- 60 Minuten bei bis zu 60 Stunden
- 90 Minuten bei über 60 Stunden.

#### **§ 9**

#### **Bewertung der Prüfungsleistungen**

- (1) Die Noten der einzelnen Prüfungsleistungen werden von den jeweiligen Prüfern festgesetzt. Für die Bewertung der Prüfungsleistungen sind folgende Noten zu verwenden:

1 = sehr gut	=	hervorragende Leistung
2 = gut	=	eine Leistung, die erheblich über den durchschnittlichen Anforderungen liegt
3 = befriedigend	=	eine Leistung, die durchschnittlichen Anforderungen entspricht

4 = ausreichend	=	eine Leistung, die trotz ihrer Mängel noch den Anforderungen entspricht
5 = nicht ausreichend	=	eine Leistung, die wegen erheblicher Mängel den Anforderungen nicht mehr genügt.

- (2) Zur differenzierten Bewertung der Prüfungsleistungen können einzelne Noten um 0,3 auf Zwischenwerte erhöht oder erniedrigt werden. Die Noten 0,7; 4,3; 4,7 und 5,3 sind dabei ausgeschlossen.

## **§ 10**

### **Versäumnis, Rücktritt, Täuschung, Ordnungsverstoß**

- (1) Die Prüfungsleistung gilt als mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet, wenn der Kandidat einen für ihn bindenden Prüfungstermin ohne triftigen Grund versäumt oder wenn er von einer Prüfung, die er angetreten hat, ohne triftigen Grund zurücktritt. Dasselbe gilt, wenn eine schriftliche Prüfungsleistung nicht innerhalb der vorgegebenen Bearbeitungszeit erbracht wird.
- (2) Der für den Rücktritt oder das Versäumnis geltend gemachte Grund muss dem Prüfungsausschuss unverzüglich schriftlich angezeigt und glaubhaft gemacht werden.
- (3) Bei Krankheit des Kandidaten, eines von ihm zu versorgenden Kindes oder pflegebedürftigen Angehörigen kann die Vorlage eines ärztlichen Attestes und in Zweifelsfällen eines Attestes eines von der Hochschule benannten Arztes verlangt werden. Wird der Grund anerkannt, so wird ein neuer Termin anberaumt.
- (4) Versucht der Kandidat das Ergebnis einer Prüfungsleistung oder der Abschlussarbeit durch Täuschung, Mitführung oder Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen, wird die betreffende Leistung mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet. Ein Kandidat, der den ordnungsgemäßen Ablauf der Prüfung stört, kann von dem jeweiligen Prüfer oder Aufsichtsführenden von der Fortsetzung der Prüfungsleistung oder Prüfungsvorleistung ausgeschlossen werden; in diesem Fall wird die Leistung mit "nicht ausreichend" (5,0) bewertet.
- (5) Der Kandidat kann innerhalb einer Frist von zwei Wochen nach Beginn der folgenden Präsenzphase verlangen, dass die Entscheidungen nach Absatz 4 vom Prüfungsausschuss überprüft werden. Das Ergebnis ist dem Kandidaten unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Im Falle einer Entscheidung zu Ungunsten des Kandidaten ist diese zu begründen und mit einer Rechtsbehelfsbelehrung zu versehen.

## **§ 11**

### **Bestehen und Nichtbestehen**

- (1) Eine Fachprüfung ist bestanden, wenn die Fachnote mindestens "ausreichend" (4,0) ist.
- (2) Die Prüfung zum HOSPITALITY MANAGER (FH) ist bestanden, wenn alle Fachprüfungen bestanden sind und die Abschlussarbeit mindestens mit ausreichend bewertet wurde. Sie ist endgültig nicht bestanden, sobald eine Fachprüfung oder die Abschlussarbeit endgültig nicht bestanden ist.
- (3) Prüfungsergebnisse sind unter Einhaltung des Datenschutzes in geeigneter Weise bekannt zu geben. Sie sollen spätestens 6 Wochen nach dem Prüfungszeitraum verkündet werden.
- (4) Hat der Kandidat eine Fachprüfung nicht bestanden, wird der Kandidat darüber informiert. Er muss auch Auskunft darüber erhalten, ob und ggf. in welchem Umfang und in welcher Frist die Fachprüfung wiederholt werden kann.
- (5) Hat der Kandidat die Prüfung zum HOSPITALITY MANAGER (FH) nicht bestanden, wird ihm auf Antrag und gegen Vorlage der entsprechenden Nachweise sowie der Exmatrikulationsbescheinigung eine Bescheinigung ausgestellt, welche die erbrachten Prüfungsleistungen und deren Noten sowie die noch fehlenden Prüfungsleistungen enthält.

## **§ 12**

### **Wiederholung der Prüfungsleistungen**

- (1) Nicht bestandene Prüfungsleistungen können höchstens zweimal wiederholt werden. Die Wiederholung einer bestandenen Prüfungsleistung ist nicht zulässig.
- (2) Eine nicht bestandene Prüfungsleistung ist spätestens im Rahmen der Prüfungstermine des jeweils folgenden Semesters zu wiederholen. Der Prüfungsanspruch erlischt bei Versäumnis dieser Wiederholungsfrist, es sei denn, der Kandidat hat das Versäumnis nicht zu vertreten.

## **§ 13**

### **Anrechnung von Prüfungsleistungen**

An Hochschulen erbrachte Prüfungsleistungen können angerechnet werden, wenn sie gleichwertig sind und nicht im Rahmen von Prüfungen erbracht wurden, die Voraussetzung für die Zulassung zum Studium sind. Über die Anrechnung entscheidet der Prüfungsausschuss auf Antrag.

## **§ 14**

### **Prüfungsausschuss**

- (1) Für die Organisation von Prüfungen sowie die durch diese Kursordnung erwachsenden weiteren Aufgaben ist ein aus sechs Mitgliedern bestehender Prüfungsausschuss zu bilden. Ihm gehören mindestens drei Professoren der Fachhochschule Schmalkalden und bis zu drei weitere sachkundige Personen mit Hochschulabschluss an. Mindestens vier Mitglieder des Prüfungsausschusses müssen Mitglied der FH Schmalkalden sein. Die Amtszeit der Mitglieder beträgt zwei Jahre.
- (2) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses werden vom Senat der Fachhochschule Schmalkalden bestellt. Der Vorsitzende und der Stellvertreter werden vom Prüfungsausschuss gewählt. Der Vorsitzende führt im Regelfall die Geschäfte des Prüfungsausschusses. Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses muss Professor der Fachhochschule Schmalkalden sein.
- (3) Der Prüfungsausschuss achtet darauf, dass die Bestimmungen der Kursordnung eingehalten werden.
- (4) Der Prüfungsausschuss ist beschlussfähig, wenn mindestens die Hälfte der Mitglieder, darunter mindestens zwei Professoren der Fachhochschule Schmalkalden, anwesend ist und beschließt mit der Mehrheit der Stimmen der anwesenden Mitglieder. Bei Stimmengleichheit gibt die Stimme des Vorsitzenden den Ausschlag.
- (5) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses haben das Recht, der Abnahme der Prüfungsleistungen beizuwohnen.
- (6) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses und deren Stellvertreter unterliegen der Amtsverschwiegenheit. Sofern sie nicht im öffentlichen Dienst stehen, sind sie durch den Vorsitzenden zur Verschwiegenheit zu verpflichten.

## **§ 15**

### **Prüfer**

- (1) Zu Prüfern werden regelmäßig nur Professoren und andere nach § 48 Abs. 2 ThürHG prüfungsberechtigte Personen bestellt.
- (2) Die Namen der Prüfer sollen dem Kandidaten rechtzeitig bekannt gegeben werden.
- (3) Für die Prüfer gilt § 14 Abs. 6 entsprechend.

## **§ 16 Zuständigkeiten**

- (1) Die Prüfer entscheiden über das Bestehen und Nichtbestehen der Prüfung (§ 11).
- (2) Der Prüfungsausschuss entscheidet:
  1. über das Vorliegen der Studienvoraussetzungen (§ 2 Abs. 1),
  2. über die Durchführung des weiterbildenden Studiums (§ 2 Abs. 3),
  3. über die Zulassung zum Studium (§ 2 Abs. 4),
  4. über die Zulassungen zu den Prüfungen (§ 6),
  5. über die Folgen von Verstößen gegen Prüfungsvorschriften (§ 10),
  6. über die Bestellung der Prüfer (§ 15).
- (3) Soweit in dieser Prüfungsordnung nicht andere Bestimmungen getroffen sind, entscheidet der Prüfungsausschuss.

## **§ 17 Zweck und Durchführung der Prüfung**

Durch die Prüfung soll der Kandidat nachweisen, dass er die inhaltlichen Grundlagen und das methodische Instrumentarium der einzelnen Fachgebiete beherrscht.

## **§ 18 Art und Umfang der Prüfung**

- (1) In folgenden Prüfungsgebieten sind Fachprüfungen abzulegen:
  1. Betriebswirtschaftslehre,
  2. Rechtliche Grundlagen und Personal- und Qualitätsmanagement,
  3. Strategisches Marketing und Operatives Marketing
  4. Rechnungswesen und Controlling,
  5. Hotelmanagement,
  6. Management von Gastronomiebetrieben,
  7. Ökologie und Nachhaltigkeit.
- (2) Außerdem ist im 3. Semester eine sechswöchige Abschlussarbeit zu schreiben, die spätestens sechs Monate nach Abschluss des 3. Semesters einzureichen ist. Eine nicht bestandene Abschlussarbeit kann innerhalb von sechs Monaten einmal wiederholt werden.

## **§ 19 Bildung der Gesamtnote und Zeugnis**

- (1) Für die Prüfung wird eine Gesamtnote gebildet. Sie ergibt sich als Summe
  - a) der jeweils mit dem Faktor 0,1 gewichteten Fachnoten in den Fächern „Rechnungswesen und Controlling“ und „Rechtliche Grundlagen und Personal- und Qualitätsmanagement“ sowie zuzüglich
  - b) der jeweils mit dem Faktor 0,12 gewichteten Fachnoten in den Fächern „Betriebswirtschaftslehre“, „Strategisches Marketing und Operatives Marketing“, „Hotelmanagement“, „Management von Gastronomiebetrieben“ und „Ökologie und Nachhaltigkeit“, zuzüglich
  - c) der mit dem Faktor 0,2 gewichteten Note der Abschlussarbeit.
- (2) Bei der Bildung der Gesamtnote wird nur die erste Dezimalstelle hinter dem Komma berücksichtigt; alle weiteren Stellen werden ohne Rundung gestrichen.
- (3) Die Gesamtnote lautet:

bei einem Durchschnitt bis einschließlich 1,5	=	sehr gut
bei einem Durchschnitt von 1,6 bis einschließlich 2,5	=	gut
bei einem Durchschnitt von 2,6 bis einschließlich 3,5	=	befriedigend
bei einem Durchschnitt von 3,6 bis einschließlich 4,0	=	ausreichend
bei einem Durchschnitt ab 4,1	=	nicht ausreichend

- (4) Über die bestandene Prüfung erhält der Kandidat ein Zeugnis, das die Fachnoten und die Gesamtnote enthält. Es wird vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses unterzeichnet.

## **§ 20 Zertifikat**

- (1) Ist die Prüfung bestanden, wird das Zertifikat  
HOSPITALITY MANAGERIN (FACHHOCHSCHULE)", abgekürzt HOSPITALITY MANAGERIN (FH) bzw.  
HOSPITALITY MANAGER (FACHHOCHSCHULE)", abgekürzt HOSPITALITY MANAGER (FH) verliehen.
- (2) Gleichzeitig mit dem Zeugnis erhält der Kandidat das Zertifikat mit dem Datum des Zeugnisses. Das Zertifikat wird vom Rektor unterzeichnet und mit dem Siegel der Fachhochschule versehen.

### **Abschnitt 4: Schlussbestimmungen**

## **§ 21 Ungültigkeit der Prüfung**

- (1) Hat der Kandidat bei einer Prüfungsleistung getäuscht und wird diese Tatsache erst nach Aushändigung des Zeugnisses bekannt, so kann die Note der Prüfungsleistung entsprechend § 10 Abs. 4 berichtigt werden. Gegebenenfalls kann die Fachprüfung für "nicht ausreichend" und die Prüfung für "nicht bestanden" erklärt werden.
- (2) Waren die Voraussetzungen für die Abnahme einer Prüfungsleistung nicht erfüllt, ohne dass der Kandidat hierüber täuschen wollte, und wird diese Tatsache erst nach Aushändigung des Zeugnisses bekannt, so wird dieser Mangel durch das Bestehen der Prüfungsleistung geheilt. Hat der Kandidat vorsätzlich zu Unrecht erwirkt, dass er die Prüfungsleistung ablegen konnte, so kann die Prüfungsleistung für "nicht ausreichend" und die Prüfung für „nicht bestanden“ erklärt werden.
- (3) Dem Kandidaten ist vor einer Entscheidung Gelegenheit zur Äußerung zu geben.
- (4) Das unrichtige Zeugnis ist einzuziehen und gegebenenfalls ein neues zu erteilen. Mit dem unrichtigen Zeugnis ist auch das Zertifikat einzuziehen, wenn die Prüfung aufgrund einer Täuschung für "nicht bestanden" erklärt wurde.

## **§ 22 Einsicht in die Prüfungsakten**

Innerhalb eines Jahres nach Abschluss des Prüfungsverfahrens wird dem Kandidaten auf Antrag in angemessener Frist Einsicht in seine schriftlichen Prüfungsarbeiten und in die Prüfungsprotokolle gewährt.

## **§ 23 In-Kraft-Treten**

- (1) Diese Kursordnung tritt am 01.11.2010 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Kursordnung vom 09.12.2009 außer Kraft.
- (2) Diese Kursordnung gilt erstmals für Studierende, die im Wintersemester 2010/2011 das weiterbildende Studium zum HOSPITALITY MANAGER (FH) beginnen.
- (3) Nach dieser Kursordnung werden Studierende letztmalig im Wintersemester 2013/2014 immatrikuliert.

Anlage:

**Lehrgebiete des weiterbildenden Studiums zum HOSPITALITY MANAGER (FH)**

Lehrgebiete	Stundenumfang im 1. Semester			ECTS
	Präsenzzeit	Selbststudium	gesamt	
Volkswirtschaftslehre	0	40	40	-
Betriebswirtschaftslehre	20	40	60	2
Rechnungswesen und Controlling	10	110	120	4
Rechtliche Grundlagen	10	50	60	2
Personal- und Qualitätsmanagement	10	50	60	2
Strategisches Marketing	10	50	60	2
<b>Summe 1. Semester</b>	<b>60</b>	<b>340</b>	<b>400</b>	<b>12</b>

Lehrgebiete	Stundenumfang im 2. Semester			ECTS
	Präsenzzeit	Selbststudium	gesamt	
Operatives Marketing	20	130	150	5
Hotelmanagement	30	120	150	5
Veranstaltungsorganisation	10	40	50	-
Interkulturelles Management	10	40	50	-
<b>Summe 2. Semester</b>	<b>70</b>	<b>330</b>	<b>400</b>	<b>10</b>

Lehrgebiete	Stundenumfang im 3. Semester			ECTS
	Präsenzzeit	Selbststudium	gesamt	
Management von Gastronomiebetrieben	30	120	150	5
Kundenorientierung im Gastgewerbe	20	40	60	-
Ökologie und Nachhaltigkeit	30	120	150	5
Abschlussarbeit	-	120	120	4
<b>Summe 3. Semester</b>	<b>80</b>	<b>400</b>	<b>480</b>	<b>14</b>
<b>Gesamtstundenzahl Studium</b>	<b>210</b>	<b>1.070</b>	<b>1.280</b>	<b>36</b>

Eine Präsenzstunde dauert 45 Minuten.