

Curriculare Konzeption

der zweijährigen Fachschule

Fachrichtung - Hotel- und Gaststättengewerbe -

Durch die **Curriculare Konzeption** werden auf der Grundlage der von der Kultusministerkonferenz (KMK) beschlossenen Rahmenvereinbarung didaktische Grundzüge formuliert; diese sind keine Rahmenrichtlinie mit verbindlichen Lernzielen und Lerninhalten für die Unterrichtsfächer der Stundentafel.

An der Erstellung dieser curricularen Konzeption waren folgende Schulen beteiligt:

Berufsbildende Schulen 2, Hannover

Berufsbildende Schulen II, Emden

Berufsbildende Schulen Oberbergrat-Albert-Schule, Bad Harzburg

Oskar-Kämmer-Schule, Wolfenbüttel

Schulen Dr. Blindow, Stadthagen

Diese Curriculare Konzeption wurde nachträglich digitalisiert. Hieraus können sich optische Abweichungen gegenüber dem Original in der ursprünglichen Druckfassung ergeben.

Herausgeber Niedersächsisches Kultusministerium
Schiffgraben 12, 30159 Hannover
Postfach 1 61, 30001 Hannover

Hannover, Februar 1996

Nachdruck für Unterrichtszwecke zulässig

Redaktion Niedersächsisches Landesinstitut für Fortbildung und Weiterbildung im
Schulwesen und Medienpädagogik
Dezernat 3
Keßlerstraße 52
31134 Hildesheim

Bezugsquelle www.bbs.nibis.de

Inhaltsverzeichnis

| | Seite | |
|-------|---|----|
| 1 | Vorbemerkungen | 1 |
| 2 | Berufsbild und Bildungsziel | 1 |
| 3 | Didaktische Grundzüge | 2 |
| 4 | Rahmenbedingungen und Stundentafel * | 5 |
| 5 | Fachrichtungsbezogener Unterricht | |
| 5.1 | Betriebs- und Volkswirtschaftslehre mit Wirtschaftsrecht | 6 |
| 5.2 | Personal- und Ausbildungswesen mit Arbeits- und Sozialrecht | 7 |
| 5.3 | Rechnungswesen mit Wirtschaftsmathematik und Statistik | 8 |
| 5.4 | Informationsverarbeitung / Organisation | 9 |
| 5.5 | Technologie des Hotel- und Gaststättengewerbes | 10 |
| 5.6 | Praxis des Hotel- und Gaststättengewerbes | 11 |
| 5.7 | Zentralfach | 12 |
| 5.7.1 | Traditionelles Gastgewerbe | 12 |
| 5.7.2 | Systemgastronomie | 13 |
| 5.7.3 | Touristik und Gastgewerbe | 14 |

* in der jeweils gültigen Fassung

1 Vorbemerkungen

Im Rahmen der Neuordnung der Fachschulen sind die Unterrichtsfächer der Fachschule - Hotel- und Gaststättengewerbe - neu definiert und curricular überarbeitet worden. Damit wird den beruflichen Anforderungen und Aufgaben dieses Bildungsganges Rechnung getragen.

In der curricularen Konzeption werden die Bildungsgänge durch die Studentafel, die Unterrichtsfächer mit ihren Handlungsfeldern und Lerninhalten sowie durch die Skizzierung der didaktischen Struktur beschrieben.

Die neue curriculare Konzeption ist unter Mitwirkung von Lehrkräften zweijähriger Fachschulen der jeweiligen Fachrichtung erarbeitet worden. Sie ist keine Rahmenrichtlinie mit verbindlichen Lernzielen und Lerninhalten, sondern formuliert von den Fachschulen im Lande mitgestaltete und getragene didaktische Grundzüge, die zur Grundlage von Zielvereinbarungen jeder einzelnen Fachschule über ihr jeweiliges Curriculum mit der Schulbehörde dienen. Die curriculare Konzeption hat Übergangscharakter und soll den Zeitraum der Neuordnung und den Erlaß niedersächsischer Rahmenrichtlinien nach § 122 des Niedersächsischen Schulgesetzes (NSchG) überbrücken.

Den einzelnen Fachschulen soll die Möglichkeit gegeben werden, flexibel auf Entwicklungen und Bedürfnisse des Arbeitsmarktes eingehen zu können.

2 Berufsbild und Bildungsziel

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte - Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe - werden sowohl in Betrieben des traditionellen Gastgewerbes, der Systemgastronomie, der Zulieferindustrie als auch der Touristik eingesetzt, hauptsächlich in den Bereichen

- Betriebsführung,
- Marketing,
- Rechnungswesen,
- Personalwesen,
- Einkauf.

Weiterbildungsziel der Fachschule - Hotel- und Gaststättengewerbe - ist der Erwerb beruflicher Handlungskompetenz. Diese umfaßt Fachkompetenz, Sozialkompetenz sowie Methoden- und Lernkompetenz.

- Mit der *Fachkompetenz* erwerben die Schülerinnen und Schüler die Befähigung, betriebliche Probleme und Aufgabenstellungen selbständig und fachlich richtig zu bearbeiten und zu lösen sowie die Ergebnisse zu kontrollieren.
- Die dazu notwendigen Strategien, wie problemorientiertes Vorgehen und fachgerechtes Planen von Arbeitsabläufen, resultieren aus der *Methodenkompetenz*.
- *Lernkompetenz* ist die Fähigkeit und Bereitschaft zur selbständigen Aneignung neuer beruflicher Qualifikationen und zu einem lebenslangen Lernprozeß, der für die berufliche Flexibilität notwendig ist.
- *Sozialkompetenz* ist die Fähigkeit und Bereitschaft zur Kooperation und Kommunikation, z. B. im Hinblick auf Teamarbeit, den Umgang mit Gästen und die Notwendigkeit, international zu kommunizieren.

Die Teilkompetenzen, die die umfassende *berufliche Handlungskompetenz* ausmachen, werden in den Unterrichtsvorgaben für die einzelnen Unterrichtsfächer in Form von Handlungselementen ausgewiesen.

3 Didaktische Grundzüge

Die wesentlichen Elemente der didaktischen Struktur sind die Unterrichtsfächer, die Handlungsfelder, die unterrichtsmethodischen Leitlinien und die Projektarbeit.

Unterrichtsfächer

Jedes Unterrichtsfach hat vielfältige Verbindungen zu anderen Unterrichtsfächern. Die Herstellung von Bezügen zwischen den einzelnen Unterrichtsfächern ist daher Unterrichtsprinzip.

Im Kapitel „Fachrichtungsbezogener Unterricht“ stellt der Abschnitt „Aufgaben und Ziele des Unterrichtsfaches“ den Beitrag zu den einzelnen Handlungsfeldern und zum Erwerb der angestrebten Handlungskompetenz dar.

Handlungsfelder

Die Handlungsfelder ergeben sich aus Arbeitsabläufen und -anforderungen in Unternehmen und entsprechen den bereits beschriebenen Tätigkeitsfeldern. Sie können mehrere Funktionsbereiche im Unternehmen berühren und sind untereinander vernetzt. Dies muß in den einzelnen Handlungssituationen des Unterrichts zum Ausdruck kommen.

Der Abschnitt „Handlungsfelder und Lerninhalte“ enthält verbindliche Vorgaben im Hinblick auf die zu fördernden Kompetenzen. Da Ausgangspunkte handlungsorientierten Lernens stets komplexe, mehrdimensionale Aufgaben- bzw. Problemstellungen sind, ist die Auflistung lediglich als Kennzeichnung der Inhaltsbereiche zu verstehen. Die jeweilige Handlungssituation bestimmt die Reihenfolge und die Zuordnung der Lerninhalte.

Die Handlungsfelder und Lerninhalte sind so offen formuliert, daß die berufliche Erfahrung der Schülerinnen und Schüler und die Besonderheiten der regionalen Wirtschaftsstruktur berücksichtigt werden können.

Unterrichtsmethodische Leitlinien

Die Schülerinnen und Schüler einer Fachschule haben die Phasen der Persönlichkeitsfindung, der sozialen Etablierung und der Integration in das Berufsleben zum Teil bereits durchlaufen. Deshalb ist in der Fachschulausbildung vor allem solchen methodischen Konzepten der Vorzug zu geben, die den allgemeinen Prinzipien einer „Erwachsenengemäßheit“ entsprechen.

Aktivitätsfördernde Unterrichtsmethoden verstärken die bei Schülerinnen und Schülern voraussetzende Eigeninitiative und Fähigkeit zur Selbsttätigkeit bei der Strukturierung von Lernprozessen. Es sollen solche Sozialformen des Unterrichts eingesetzt werden, die die Fähigkeit zur Kooperation und Teamarbeit fördern.

Um eine überdauernde Lernkompetenz zu fördern, sind methodische Selbststeuerung und Selbstreflexion zu initiieren. Wesentliches Prinzip aller Lernorganisationsformen ist die Handlungsorientierung. Die Komplexität der jeweiligen Handlungssituation steigt dabei vom Anfangsniveau zu Beginn der Ausbildung, das durch die Eingangsvoraussetzungen der Fachschule bestimmt ist, bis zu dem Niveau, das den Anforderungen an Betriebswirtinnen und Betriebswirte - Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe - in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen entspricht.

Ausgangspunkt eines handlungsorientierten Unterrichts ist eine komplexe, mehrdimensionale Problemstellung, die an den Erfahrungen der Lernenden anknüpft. Die Phasen des Lernprozesses, z. B. von der Identifikation mit dem Handlungsziel über die Klärung und Beurteilung der Ausgangslage, die Aufgaben- bzw. Problemstrukturierung, die Arbeits- bzw. Lösungsplanentwicklung und Ausführung bis zur Kontrolle und Bewertung, sollen nach Möglichkeit zeitlich zusammenhängend realisiert werden. Zumindest sollte die Arbeits- bzw. Lösungsausführung - verbunden mit Planungskorrekturen sowie Kontrolle und Optimierung - zeitlich nicht unterbrochen sein.

Zu realisieren sind vor allem solche Unterrichtsmethoden, die selbständiges Lernen und Arbeiten fördern. Dies sind fächerübergreifende, auf problemlösendes Denken angelegte Methoden, wie Planspiel, Rollenspiel.

Das Projekt ist aufgrund seiner konstitutiven Elemente eine Unterrichtsmethode, die den zuvor dargestellten Prinzipien in besonderem Maße entspricht. Konstitutive Elemente eines Projektes sind:

- Offenheit in bezug auf die Entwicklungsmöglichkeiten der Lernenden hinsichtlich Zielsetzung, Vorbereitung und Durchführung der Aufgabe
- Theorie-Praxis-Verknüpfung
- fächerübergreifende Arbeiten
- Kommunikation in der Gruppe

Projektarbeit

Die Projektarbeit zeichnet sich durch eine verstärkte Auseinandersetzung der Lernenden mit der realen Berufssituation aus. Demnach sind Aufgaben aus der Berufswelt Gegenstand des Unterrichtsvorhabens. Die im Abschnitt „Unterrichtsmethodische Leitlinien“ genannten Methoden finden Anwendung. Dem Projekt kommt jedoch eine besondere Bedeutung zu. Es ist Ausgangspunkt für eine komplexe Zielstellung und beinhaltet den Sachzwang zur Gruppen- und Teamarbeit.

Projektgegenstand und Projektziel müssen mit den Schülerinnen und Schülern abgestimmt werden. Die Projektabwicklung verlangt von den Lernenden, selbständig Probleme zu erkennen, zu analysieren, zu strukturieren, zu beurteilen und Lösungsstrategien zu entwickeln sowie Lösungen zu dokumentieren und zu präsentieren.

Die Projektdurchführung kann sich an folgenden Phasen orientieren:

- Projektaufgabendefinition
- Projektplanung
- Projektsteuerung und -überwachung
- Projektinformation (Berichte)
- Projektdokumentation
- Projektpräsentation

Für die Projektarbeit kann in den Stundenplänen ein entsprechender Zeitraum ausgewiesen werden. Sie wird von einer Lehrkraft bzw. einem Lehrerteam betreut und bewertet. Alle aktuell unterrichteten Fächer haben stützende Funktion.

Die Themen der Projektarbeit werden in Besprechungen koordiniert und festgelegt.

Für jedes Projekt wird eine Dokumentation erstellt. Sie ist wesentliche Grundlage der Leistungsbewertung; dazu sind weiterhin die Projektplanung und -durchführung sowie ggf. Zwischenberichte und die Präsentation hinzuzuziehen.

4 Rahmenbedingungen und Stundentafel

| Unterrichtsfächer | LK | Gesamtwochenstunden des Bildungsganges |
|--|------------------|---|
| Deutsch / Kommunikation | DE ³⁾ | 4 |
| 1. Fremdsprache | EN ³⁾ | 6 |
| 2. Fremdsprache | FR ³⁾ | 4 |
| Politik | PO ³⁾ | 2 |
| Betriebs- und Volkswirtschaftslehre mit Wirtschaftsrecht | W | 9 |
| Personal- und Ausbildungswesen mit Arbeits- und Sozialrecht | N/W | 7 |
| Rechnungswesen mit Wirtschaftsmathematik und Statistik | W | 8 |
| Informationsverarbeitung / Organisation ²⁾ | N/W | 4 |
| Technologie des Hotel- und Gaststättengewerbes | N | 6 |
| Praxis des Hotel- und Gaststättengewerbes | FN | 4 |
| Zentralfach ¹⁾ | N/W | 10 |
| Insgesamt | | 64 |

1) Das Zentralfach ist nur in der Klasse II zu unterrichten. Der Unterricht ist in einem der folgenden Zentralfächer zu erteilen:

- Traditionelles Gastgewerbe
- Systemgastronomie
- Touristik und Gastgewerbe

2) mit Übungen

3) möglichst in Verbindung mit der beruflichen Fachrichtung

Schriftliche Prüfung

Die Klausurarbeiten sind in den folgenden Fächern zu schreiben:

- a) Betriebs- und Volkswirtschaftslehre mit Wirtschaftsrecht
- b) Erste Fremdsprache
- c) Technologie des Hotel- und Gaststättengewerbes
- d) Zentralfach

Wird eine Projektarbeit durchgeführt, kann die Klausurarbeit in dem Prüfungsfach mit dem größten Projektanteil entfallen.

5 Fachrichtungsbezogener Unterricht

5.1 Betriebs- und Volkswirtschaftslehre mit Wirtschaftsrecht

Aufgaben und Ziele

Gastronomische Betriebe sind zunehmend gezwungen, sich dem Wettbewerb auf sich stetig verändernden Märkten im In- und Ausland zu stellen. Das Unterrichtsfach soll den Schülerinnen und Schülern die Fähigkeit vermitteln, einzel- und gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge nachzuvollziehen und dieses Wissen in konkrete wirtschaftliche Handlungskompetenz umzusetzen. Besondere Berücksichtigung müssen hierbei umweltpolitische und wirtschaftsrechtliche Entscheidungen finden. Dazu sind Kompetenzen, wie strukturiertes Denken und die Anwendung von Methoden und Techniken zur Steuerung betrieblicher Prozesse, notwendig.

Handlungsfelder und Lerninhalte

Unternehmensgründung als Entscheidungsfeld

- Markt- und Standortanalyse
- Aufbauorganisation
- Ziele und Zielkontrolle
- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Einflüsse der sozialen Marktwirtschaft
- Kooperation und Konzentration
- Wettbewerbspolitik

Betrieblicher Leistungsprozeß

- Beschaffung der Produktionsfaktoren
- Produktionsplanung
- Lagerhaltung
- Produktion
- Absatz

Investition und Finanzierung

- Investitionsplanung
- Kapitalbedarfsplanung
- Kapitalbeschaffung
- Geld und Kredit

Krise und Auflösung der Unternehmung

- Betriebliche und gesamtwirtschaftliche Einflüsse
- Sanierung, Vergleich
- Konkurs, Liquidation
- Volkswirtschaftliche Auswirkungen

5.2 Personal- und Ausbildungswesen mit Arbeits- und Sozialrecht

Aufgaben und Ziele

Das Unterrichtsfach vermittelt die Kompetenz, betriebliche Vorgänge einzuordnen, Abläufe mitzugestalten und Entscheidungen zu treffen. In bezug auf die Führungsaufgaben, die staatlich geprüfte Betriebswirtinnen und Betriebswirte im hierarchischen System Betrieb einnehmen, entsteht eine Mittlerfunktion zwischen übergeordneter Stelle und untergebenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die anstehenden Aufgaben können auf allen Ebenen nur von sich selbst steuernden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bewältigt werden. Durch die Kombination von theoretischem Grundlagenwissen, der Sensibilisierung für komplexe Zusammenhänge und der Förderung der Persönlichkeitsentwicklung können die entsprechenden Einstellungen und Fähigkeiten gewonnen werden.

Handlungsfelder und Lerninhalte

Soziotechnisches System „Betrieb“

- Grundbegriffe der Betriebssoziologie
- Kennzeichen und Bedeutung von Gruppen im Betrieb
- Gruppenpsychologische Verhaltensprozesse
- Konflikte und deren Bewältigung

Berufsausbildung im Betrieb

- Planung und Durchführung der Ausbildung
- Der Jugendliche in der Ausbildung
- Grundfragen der Berufsbildung
- Rechtsfragen der Berufsausbildung

Führung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

- Führungsaufgaben
- Führungsstile
- Führungsmittel
- Managementtechniken
- Individuelles und kollektives Arbeitsrecht

Instrumente der Personalwirtschaft

- Personalplanung
- Personalanwerbung
- Personaleinsatz
- Personalbeurteilung
- Personalentwicklung
- Sozialversicherungsrecht

5.3 Rechnungswesen mit Wirtschaftsmathematik und Statistik

Aufgaben und Ziele

Das Unterrichtsfach dient der quantitativen Erfassung betrieblicher Prozesse und liefert Methoden und Verfahren zur Dokumentation und Analyse, um die gewonnenen Daten für Planung und Kontrolle verwenden zu können.

Handlungsfelder und Lerninhalte

Einführung in das Rechnungswesen

- Grundlagen und Aufgabenbereich des betrieblichen Rechnungswesens
- Systematik der Buchführung
- Organisation der Buchführung

Funktionen des Hotel- und Gaststättengewerbes in der Praxis des Rechnungswesens

- Beschaffungs- und Absatzwirtschaft
- Zahlungsverkehr und Finanzwirtschaft
- Personalwirtschaft
- Anlagenwirtschaft
- Steuern

Jahresabschluß

- Periodengerechte Erfolgsermittlung
- Bewertung von Anlage- und Umlaufvermögen
- Hauptabschlußübersicht
- Jahresabschlußerstellung mit Hilfe der EDV

Unternehmensanalyse

- Auswertung der Bilanz und der GuV-Rechnung
- Kennzahlensysteme

Wirtschaftsmathematik

- Gleichungen und Funktionen
- Finanzmathematik

Statistik

- Datenerhebung
- Datenaufbereitung
- Darstellung

5.4 Informationsverarbeitung / Organisation

Aufgaben und Ziele

In betrieblichen Abläufen fallen vielfältige betriebswirtschaftliche Daten an, die zur Erreichung der inner- und außerbetrieblichen Ziele verarbeitet und teilweise zur Steuerung des Unternehmens benötigt werden. Eine elektronische Datenverarbeitung mit Arbeitsplatzcomputern führt zu aussagekräftigen Entscheidungshilfen, ohne die eine wirtschaftliche Betriebsführung nicht mehr möglich ist.

Ziel des Unterrichtsfaches ist es, die Schülerinnen und Schüler mit den aktuellen Standardprogrammen vertraut zu machen und sie zu befähigen, an der Entwicklung moderner Informationstechnologie angemessen und kritisch teilzuhaben.

Handlungsfelder und Lerninhalte

Funktionsweise von Datenverarbeitungssystemen

- Hardware
- Software
- Datensicherheit
- Datenschutz

Tabellenkalkulation

- Erstellen von Tabellen
- Bearbeiten von Tabellen
- Auswerten und Darstellen von Tabellen

Textverarbeitung

- Texteingabe
- Textbearbeitung
- Layout
- Textausgabe

Datenbankverwaltung

- Dateneingabe
- Dateibearbeitung
- Datenauswertung

5.5 Technologie des Hotel- und Gaststättengewerbes

Aufgaben und Ziele

Ein qualitätsorientiertes Angebot schafft die Basis für den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens. Die zukünftigen staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte sollen in die Lage versetzt werden, Angebote unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, rechtlicher, hygienischer, ökonomischer und ökologischer Aspekte gestalten und überprüfen zu können. Eine enge Zusammenarbeit mit der Lehrkraft des Unterrichtsfaches Praxis des Hotel- und Gaststättengewerbes ist erforderlich.

Handlungsfelder und Lerninhalte

Planung von Funktionsräumen

- Materialauswahl
- Technische Einrichtungen

Speisen- und Menükunde

- Menüplanung
- Einsatz von Convenience-Produkten
- Qualitätssicherung
- Speisekartenerstellung

Getränkekunde

- Getränketechnologie
- Misch- und Mixgetränke
- Sensorische Beurteilung
- Getränkekartenerstellung

Kostformen

- Diätetische Kostformen
- Weitere Kostformen

5.6 Praxis des Hotel- und Gaststättengewerbes

Aufgaben und Ziele

Ein qualitätsorientiertes Angebot schafft die Basis für den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens. Die zukünftigen staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte sollen in die Lage versetzt werden, Angebote unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, rechtlicher, hygienischer, ökonomischer und ökologischer Aspekte gestalten und überprüfen zu können. Eine enge Zusammenarbeit mit der Lehrkraft des Unterrichtsfaches Technologie des Hotel- und Gaststättengewerbes ist erforderlich. Grundlegend sind darüber hinaus Kenntnisse kostenminimierender Maßnahmen bei der Herstellung von Speisen und Getränken. Abhängig von der Schülerzahl ist eine Klassenteilung sinnvoll oder sogar notwendig.

Handlungsfelder und Lerninhalte

Küchen- / Serviceorganisation

- Veranstaltungsplanung
- Ablaufplanung
- Mitarbeiterereinsatz

Kostenminimierung bei Speisen und Getränken

- Beschaffung
- Lagerung
- Verarbeitung
- Verkauf
- Qualitätssicherung / Sensorik
- Kostenkontrolle

Gästekbetreuung

- Gästeempfang
- Verkaufsgespräch
- Verkaufsförderung
- Leistungserstellung

5.7 Zentralfach

5.7.1 Traditionelles Gastgewerbe

Aufgaben und Ziele

Die spezielle Betriebsstruktur des traditionellen Gastgewerbes erfordert Handlungsweisen, die neben den speziellen betriebswirtschaftlichen auch organisatorische, rechtliche und ökologische Aspekte zu berücksichtigen haben.

Besonders das kostenbewußte Handeln erhält unter den gegebenen Marktbedingungen eine immer größere Bedeutung. Zur Lösung dieser Aufgabenfelder sind Kompetenzen wie strukturiertes Denken, die Beherrschung von Methoden und Techniken zur Steuerung betrieblicher Prozesse unter Einbeziehung der Datenverarbeitung notwendig.

Handlungsfelder und Lerninhalte

Marketing

- Marketinggrundlagen
- Marketingforschung
- Marketinginstrumente
- Marketingentscheidungen

Kosten- und Leistungsrechnung

- Kostenartenrechnung
- Kostenstellenrechnung
- Kostenträgerrechnung
- Deckungsbeitragsrechnung
- Budgetierung

Gaststättenrecht

Organisation der Beherbergungsabteilung

- Aufbauorganisation
- Ablauforganisation
- Einbeziehung branchenspezifischer Software

Organisation des Bewirtungsbereiches

- Aufbauorganisation
- Ablauforganisation
- Einbeziehung branchenspezifischer Software

Warenwirtschaft

- Organisation
- Einbeziehung branchenspezifischer Software

5.7.2 Systemgastronomie

Aufgaben und Ziele

Die spezielle Betriebsstruktur der Systemgastronomie erfordert Handlungsweisen, die neben den speziellen betriebswirtschaftlichen auch organisatorische, rechtliche und ökologische Aspekte zu berücksichtigen haben.

Besonders das kostenbewußte Handeln erhält unter den gegebenen Marktbedingungen eine immer größere Bedeutung. Zur Lösung dieser Aufgabenfelder sind Kompetenzen wie strukturiertes Denken, die Beherrschung von Methoden und Techniken zur Steuerung betrieblicher Prozesse unter Einbeziehung der Datenverarbeitung notwendig.

Handlungsfelder und Lerninhalte

Marketing

- Marketinggrundlagen
- Marketingforschung
- Marketinginstrumente
- Marketingentscheidungen

Kosten- und Leistungsrechnung

- Kostenartenrechnung
- Kostenstellenrechnung
- Kostenträgerrechnung
- Deckungsbeitragsrechnung
- Budgetierung

Gaststättenrecht

Organisation des Bewirtungsbereiches

- Aufbauorganisation
- Ablauforganisation
- Einbeziehung branchenspezifischer Software

Warenwirtschaft

- Organisation
- Einbeziehung branchenspezifischer Software

5.7.3 Touristik und Gastgewerbe

Aufgaben und Ziele

Die Komplexität des heutigen und zukünftigen Tourismus erfordert Handlungsweisen, die neben den klassischen Anforderungen an das Gastgewerbe auch organisatorische, ökologische, soziologische und Aspekte des Managements zu berücksichtigen haben.

Besonders der Wandel vom traditionellen Fremdenverkehr zum modernen Tourismus verlangt neue Denk- und Handlungsmuster. Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist der Kernbereich eines funktionierenden Tourismus. Zur Lösung dieser Aufgabenfelder sind Kompetenzen wie strukturiertes und vernetztes Denken, die Beherrschung von Methoden und Techniken zur Steuerung betrieblicher Prozesse unter Einbeziehung der Datenverarbeitung notwendig.

Handlungsfelder und Lerninhalte

Marketing

- Marketinggrundlagen
- Marketingforschung
- Marketinginstrumente
- Marketingentscheidungen

Kosten- und Leistungsrechnung

- Kostenartenrechnung
- Kostenstellenrechnung
- Kostenträgerrechnung
- Deckungsbeitragsrechnung
- Budgetierung

Gaststättenrecht

Reiserecht

System Tourismus

- Entwicklung von Angebot und Nachfrage
- Tourismusformen
- Organisationsstrukturen
- Ökologie und Tourismus
- Tourismussoziologie
- Einbeziehung branchenüblicher Software