

ENTWURF (nach der Anhörung)

Niedersächsisches Kultusministerium

Rahmenrichtlinien

für den

berufsbezogenen Lernbereich

in der

Fachschule

Hotel- und Gaststättengewerbe

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

Hannover, Januar 2017
Nachdruck zulässig

Bezugsadresse: <http://www.bbs.nibis.de>

An der Erarbeitung der Rahmenrichtlinien haben folgende Lehrkräfte des berufsbildenden Schulwesens mitgewirkt:

Bock, Andreas, Lüneburg
Bosse, Torsten, Göttingen
Ellwanger, Ullrich, Göttingen
Fricke, Silke, Göttingen (Kommissionsleitung)
Harmuth, Michael, Bad Harzburg
Neumann, Petra, Emden
Ripphoff, Alma, Stadthagen
Schmidt, Jörg, Hannover
Tourneur, Kerstin, Hannover

Als Beraterinnen haben mitgewirkt:

Prof. Dr. Gillen, Julia, Hannover
Weitemeyer-Fey, Anke, Gifhorn

Redaktion:

Christian Bodenstedt

Niedersächsisches Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (NLQ)
Keßlerstraße 52, 31134 Hildesheim

Fachbereich 34 – Ständige Arbeitsgruppe für die Entwicklung und Erprobung beruflicher Curricula und Materialien (STAG für CUM) –

Inhaltsverzeichnis

1	Grundsätze	1
1.1	Verbindlichkeit	1
1.2	Ziele der Fachschule	1
1.3	Didaktische Grundsätze für die Fachschule	1
1.4	Deutscher Qualifikationsrahmen	2
1.5	Ziele und didaktische Grundsätze für den berufsbezogenen Lernbereich	3
2	Module	4
2.1	Struktur	4
2.2	Übersicht der Module	4
2.3	Module, Kompetenzen, Inhalte und Unterrichtshinweise	5
	Modul 1: Veranstaltungsmanagement anwenden und reflektieren	5
	Modul 2: Betriebswirtschaftliche Daten aufbereiten	6
	Modul 3: Unternehmensgründungsprozesse gestalten	7
	Modul 4: Qualitätsmanagement für den Food-Bereich entwickeln	8
	Modul 5: Personal rechtssicher, situationsangemessen und zielorientiert führen	9
	Modul 6: Betriebliche Wertströme dokumentieren und analysieren	10
	Modul 7: Berufliche Bildung im Betrieb systematisch fördern	11
	Modul 8: Marketingkonzept entwickeln	12
	Modul 9: Warenwirtschaftliche Abläufe für den Beverage-Bereich entwickeln und überprüfen	13
	Modul 10: Kosten- und Leistungsrechnung anwenden und Handlungsmöglichkeiten im operativen Bereich gestalten	14
	Modul 11: Anlassbezogene Lösungen in einer Projektarbeit entwickeln	15

1 Grundsätze

1.1 Verbindlichkeit

Rahmenrichtlinien weisen Mindestanforderungen aus und schreiben die zu entwickelnden Kompetenzen sowie die didaktischen Grundsätze für den Unterricht verbindlich fest. Sie sind so gestaltet, dass die Schulen ihr eigenes pädagogisches Konzept sowie die besonderen Ziele und Schwerpunkte ihrer Arbeit weiter entwickeln können.

1.2 Ziele der Fachschule

Die Fachschule hat die Aufgabe, die Persönlichkeit der Schülerinnen und Schüler weiter zu entwickeln. Dies geschieht auf der Grundlage des Christentums, des europäischen Humanismus und der Ideen der liberalen, demokratischen und sozialen Freiheitsbewegungen.¹

In der Fachschule werden Schülerinnen und Schüler nach Maßgabe ihrer schulischen Abschlüsse nach einer einschlägigen beruflichen Erstausbildung oder einer ausreichenden einschlägigen praktischen Berufstätigkeit mit dem Ziel unterrichtet, ihnen eine vertiefte berufliche Weiterbildung zu vermitteln.

In der Fachschule können die Schülerinnen und Schüler auch schulische Abschlüsse erwerben, die sie befähigen, nach Maßgabe dieser Abschlüsse ihren Bildungsweg in anderen Schulen im Sekundarbereich II oder an einer Fachhochschule fortzusetzen.²

1.3 Didaktische Grundsätze für die Fachschule

Handlungsorientierung

Der Unterricht ist nach dem didaktischen Konzept der Handlungsorientierung durchzuführen.³

Handlungskompetenz⁴

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Wissen und Fertigkeiten (Fachkompetenz), Selbstkompetenz und Sozialkompetenz (Personale Kompetenz).

Fachkompetenz	Personale Kompetenz
Wissen und Fertigkeiten	Selbstkompetenz und Sozialkompetenz

Fachkompetenz umfasst Wissen und Fertigkeiten

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Personale Kompetenz umfasst Selbst- und Sozialkompetenz

Selbstkompetenz⁵

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

¹ Vgl. Bildungsauftrag der Schule § 2 Niedersächsisches Schulgesetz (NSchG)

² Vgl. § 20 NSchG

³ Ergänzende Bestimmungen für das berufsbildende Schulwesen

⁴ Vgl. Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Lernbereich in der Berufsschule [...] vom 23.09.2011, S. 14

⁵ Der Begriff „Selbstkompetenz“ ersetzt den bisher verwendeten Begriff „Humankompetenz“. Er berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Fachschule und greift die Systematisierung des DQR auf.

Sozialkompetenz

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenten Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Methodenkompetenz

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

Kommunikative Kompetenz

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz

Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

1.4 Deutscher Qualifikationsrahmen

Für das deutsche Berufsbildungssystem besteht die Herausforderung, die notwendige Transparenz und Durchlässigkeit gegenüber anderen europäischen Bildungssystemen herzustellen. Das Kompetenzmodell der KMK umfasst bereits die wesentlichen Elemente des Europäischen Qualifikationsrahmens (EQR) bzw. des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR)^{6, 7} (vgl. 1.3).

Hinsichtlich der Niveaustufe sind diese Rahmenrichtlinien nach dem derzeitigen Stand der DQR-Matrix grundsätzlich an der Niveaustufe 6⁸ ausgerichtet.

⁶ Gemeinsamer Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, der Wirtschaftsministerkonferenz und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie zum Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR). In Kraft getreten 01.05.2013.

⁷ Anlage zum Gemeinsamen Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, der Wirtschaftsministerkonferenz und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie zum Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR). Stand 01.08.2013

⁸ „Über Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen [...] in einem beruflichen Tätigkeitsfeld verfügen. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet.“. Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen. Verabschiedet vom Arbeitskreis Deutscher Qualifikationsrahmen (AK DQR) am 22. März 2011. S. 6

1.5 Ziele und didaktische Grundsätze für den berufsbezogenen Lernbereich

Ziel der Fachschule Hotel- und Gaststättengewerbe ist der Erwerb von Kompetenzen zur Übernahme von Führungsaufgaben und zur Förderung der Bereitschaft zu beruflicher Selbstständigkeit.⁹ Ein wesentlicher Aspekt des Bildungsganges ist der Rollenwechsel vom ausführenden zum leitenden Personal, der werteorientiertes Handeln erfordert und im Einklang mit dem Bildungsauftrag¹⁰ steht. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfter Betriebswirt / Staatlich geprüfte Betriebswirtin“.

Auf der Grundlage der KMK-Rahmenvereinbarung über Fachschulen¹¹ und des Qualifikationsprofils des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) erfolgt der Unterricht des berufsbezogenen Lernbereiches in Modulen.

Die Module beschreiben die beruflichen Kompetenzen, basierend auf denen der Berufsausbildung. Die Modularisierung und die Kompetenzformulierungen verbessern die Anerkennung und Anrechnung erworbener Kompetenzen im Sinne eines lebenslangen Lernens und einer vertikalen Durchlässigkeit, u.a. in fachlich einschlägigen europäischen Hochschulstudiengängen.

Die Struktur der Module orientiert sich an Prozessen der unterschiedlichen Handlungsfelder im Hotel- und Gaststättengewerbe. Module der Klasse 1 besitzen aufbauenden, die der Klasse 2 vertiefenden Charakter. Die Aufteilung in Module bedeutet weder eine Trennung noch eine zwingende Abfolge, sondern erfordert einen curricularen Abstimmungsprozess innerhalb des Bildungsganges. Um den Praxisbezug durchgängig zu gewährleisten, sind Lernortkooperationen sowie eine Vernetzung mit dem fachpraktischen Unterricht und den Unterrichtsfächern zielführend.

Die Module sind so beschrieben, dass die Fachschulen eine standortbezogene Profilbildung in der schulischen Curriculumarbeit umsetzen können. Die individuelle Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler soll berücksichtigt werden. Dies ist insbesondere im Modul 12 „Optionale Lernangebote“ möglich. Die individuelle Profilbildung der Schülerinnen und Schüler kann in Form eines Portfolios abgebildet werden.

Die Kompetenzentwicklung soll im Unterricht in ganzheitlichen Lernsituationen gefördert werden. Die berufsbezogenen Problem- und Aufgabenstellungen beziehen wirtschaftswissenschaftliche, berufspädagogische und lebensmittelwissenschaftliche Fachgebiete ein. Aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und Daten sowie rechtliche Bestimmungen sind zu berücksichtigen.

Durchgängiges Ziel des Bildungsganges ist auch die Weiterentwicklung der Medienkompetenz der Schülerinnen und Schüler. Sie ist eine notwendig zu vermittelnde Querschnittskompetenz, um Medien im beruflichen Alltag angemessen zu nutzen und sich kritisch mit ihnen auseinanderzusetzen.

⁹ Dokumentation der Kultusministerkonferenz über landesrechtlich geregelte Berufsabschlüsse an Fachschulen (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 29.01.2016)

¹⁰ Vgl. Bildungsauftrag der Schule § 2 NSchG

¹¹ Rahmenvereinbarung über Fachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.11.2002 i.d.F. vom 02.06.2016)

2 Module

2.1 Struktur

Die Rahmenrichtlinien sind nach Modulen strukturiert. Diese werden beschrieben durch:

Titel	Der Titel benennt den beruflichen Handlungsbe- reich, der bearbeitet werden soll.
Zeitrictwert	Der Zeitrictwert gibt die Gesamtstundenzahl an, die für die Bearbeitung des Moduls vorgesehen ist.
Kompetenzen	Für die Module werden Kompetenzen beschrieben, die am Ende des Lernprozesses erreicht werden.
Unterrichtshinweise	Die Hinweise sind für die Arbeit in den didaktischen Teams gedacht. Sie beschränken sich auf einige An- regungen zur Umsetzung im Unterricht.

2.2 Übersicht der Module

Modul		Zeitrictwert in Unterrichtsstunden
Klasse 1		
1	Veranstaltungsmanagement anwenden und reflek- tieren	160
2	Betriebswirtschaftliche Daten aufbereiten	160
3	Unternehmensgründungsprozesse gestalten	240
4	Qualitätsmanagement für den Food- Bereich entwi- ckeln	240
5	Personal rechtssicher, situationsangemessen und zielorientiert führen ¹²	120
6	Betriebliche Wertströme dokumentieren und analy- sieren	120
Klasse 2		
7	Berufliche Bildung im Betrieb systematisch fördern ¹²	120
8	Marketingkonzept entwickeln	200
9	Warenwirtschaftliche Abläufe für den Beverage-Be- reich entwickeln und überprüfen	160
10	Kosten- und Leistungsrechnung anwenden und Handlungsmöglichkeiten im operativen Bereich ge- stalten	200
11	Anlassbezogene Lösungen in einer Projektarbeit ent- wickeln	80
12	Optionale Lernangebote	120

¹² Die Module können in Klasse 1 oder 2 unterrichtet werden.

2.3 Module, Kompetenzen, Inhalte und Unterrichtshinweise

Modul 1 Veranstaltungsmanagement anwenden und reflektieren

Zeitrictwert 160 Unterrichtsstunden

Kompetenzen

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler analysieren ihre persönliche Lernsituation, definieren ihre Rolle innerhalb der Lerngruppe und organisieren ihren Lernprozess eigenverantwortlich.

Sie erfassen ihre Einflussmöglichkeiten auf grundlegende Prozesse in Teamstrukturen.

Sie strukturieren Arbeits- und Lernprozesse im Team im Austausch mit dem Projekt-Auftraggeber.

Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler wenden das Projektmanagement zur eigenverantwortlichen Prozesssteuerung einer Veranstaltungsplanung an.

Sie analysieren Allgemeines Vertragsrecht und relevante Aspekte des Gaststättenrechts hinsichtlich der zu planenden Veranstaltung.

Sie vergleichen verschiedene Arbeitstechniken und -strategien in Bezug auf eine effiziente Zielerreichung.

Sie nutzen Textverarbeitungsprogramme im Rahmen des Projektmanagements und für die Außendarstellung der Veranstaltung sachgerecht.

Sie beachten datenschutzrechtliche Bestimmungen beim Einsatz digitaler Medien.

Sie reflektieren das Veranstaltungsmanagement.

Unterrichtshinweise Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch die Einführung in die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens.

Es bietet sich eine Verknüpfung mit dem Fach Deutsch/Kommunikation an.

Modul 2 Betriebswirtschaftliche Daten aufbereiten

Zeitrictwert 160 Unterrichtsstunden

Kompetenzen

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler stellen komplexe Sachverhalte strukturiert und zielgerichtet dar.

Sie präsentieren Arbeitsergebnisse souverän unter Einsatz digitaler Medien.

Sie nehmen Feedback an.

Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler analysieren unter Anwendung eines Tabellenkalkulationsprogramms abteilungsspezifische Sachverhalte.

Sie werten die Sachverhalte unter Anwendung grundlegender Operationen der Arithmetik, Analysis und Algebra aus.

Sie vergleichen diese Sachverhalte im Hinblick auf Veränderungen.

Sie erklären ihre Arbeitsergebnisse im betrieblichen Gesamtzusammenhang.

Sie wenden begründet und zielgerichtet Präsentationssoftware an.

Sie reflektieren und bewerten die Präsentation kriteriengeleitet.

Unterrichtshinweise Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch die Auswertung von abteilungsspezifischen Daten, z. B. Frontoffice, Housekeeping, Food and Beverage, Personal.

Modul 3 Unternehmensgründungsprozesse gestalten

Zeitrictwert 240 Unterrichtsstunden

Kompetenzen

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen ihre Einstellung zur Selbstständigkeit und ihre Bereitschaft zum unternehmerischen Denken.

Sie reflektieren ihre Kompetenzentwicklung mit Blick auf ihre zukünftige Rolle als Unternehmerin oder Unternehmer.

Sie entwickeln ihr analytisches und strukturiertes Denken weiter.

Sie planen und moderieren Teamsitzungen eigenverantwortlich.

Sie diskutieren konstruktiv und treffen Entscheidungen nach dem Konsensprinzip.

Sie stellen komplexe Sachverhalte strukturiert, zielgerichtet und adressatengerecht dar.

Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler skizzieren selbstständig die Struktur des Gründungsprozesses eines gastgewerblichen Betriebes.

Sie analysieren den gastgewerblichen Markt und charakterisieren branchenspezifische Besonderheiten des Gastgewerbes anhand ausgewählter Kriterien.

Sie entwickeln eine Geschäftsidee für die Gründung eines eigenen Unternehmens.

Sie beurteilen Rechtsformen und ausgewählte Kooperationen anhand ausgewählter Kriterien im Rahmen ihrer Unternehmensgründung.

Sie treffen eine geeignete Standortentscheidung mithilfe ausgewählter quantitativer und qualitativer Bewertungskriterien.

Sie skizzieren die Personalbedarfsplanung für die Unternehmung und entwickeln eine Organisationsstruktur.

Sie entwickeln eine konzeptionelle Planung zur Personalauswahl.

Sie ermitteln den Kapitalbedarf für ihre Unternehmensgründung mit Hilfe einer Investitionsrechnung.

Sie beurteilen verschiedene Finanzierungsarten anhand ausgewählter Kriterien im Rahmen ihrer Unternehmensgründung.

Sie beschreiben verschiedene Möglichkeiten der Kreditsicherung.

Sie gestalten einen Businessplan und präsentieren diesen mit geeigneten Medien.

Sie reflektieren und bewerten den Businessplan verantwortlich und selbstgesteuert.

Unterrichtshinweise Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch die Erstellung eines Handbuches für die Existenzgründung, Erkundung von gastronomischen Unternehmensstandorten, Befragung von Existenzgründungsberatungen, praktische Anwendungen zur Zins- und Tilgungsrechnung, Simulation von Bankgesprächen.

Mögliche Handlungsergebnisse können in Form von Standortanalysebögen, Organigrammen, Stellenbeschreibungen, Kapitalbedarfsplänen, Liquiditätsplänen, Finanzplänen, Rentabilitätsplänen dargestellt werden.

Es bietet sich eine Verknüpfung mit dem Fach Deutsch/Kommunikation an.

Modul 4 Qualitätsmanagement für den Food-Bereich entwickeln

Zeitrichtwert 240 Unterrichtsstunden

Kompetenzen

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler steuern ihren Lernprozess eigenverantwortlich.

Sie bilden Kooperationen mit Partnern.

Sie übernehmen Verantwortung für Kommunikationsprozesse und verhalten sich konstruktiv.

Sie planen, steuern und optimieren Arbeitsprozesse.

Sie sichern die Qualität in ihrem Verantwortungsbereich.

Sie reflektieren und bewerten eigene und fremde Arbeitsergebnisse.

Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Bedeutung von Qualität für den Food-Bereich in Bezug auf Lebensmittelrecht, Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert sowie Sensorik.

Sie analysieren den Nutzen und die Gefahren von Mikroorganismen in der Lebensmitteltechnologie.

Sie entwickeln Qualitätsstandards für Produkte in den Bereichen Warenbeschaffung, Warenannahme, Lagerhaltung, Produktion und Service in Abhängigkeit von der Sortimentsgestaltung.

Sie entwickeln im Rahmen der Küchen- und/oder Servicetechnologie Produktvariationen unter Berücksichtigung der Qualitätsstandards und aktueller Gastronomie-Trends.

Sie gestalten ein Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (HACCP-Konzept) für eine Produktvariation.

Sie dokumentieren exemplarisch ein Qualitätsmanagement und überprüfen es in Bezug auf Anwendbarkeit und Wirksamkeit.

Unterrichtshinweise Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch die Zusammenarbeit mit internen (Fachpraxis) und externen Partnern (Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittel-Kontrolleinrichtungen, ...), Dokumentation der Arbeitsprozesse in detaillierten Fließschemata, Dokumentation des Qualitätsmanagements in Form eines Handbuches sowie die Entwicklung von Produktvariationen im Rahmen fachpraktischer Übungen.

Modul 5 Personal rechtssicher, situationsangemessen und zielorientiert führen

Zeitrictwert 120 Unterrichtsstunden

Kompetenzen

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ihre Wahrnehmungsfähigkeit und ihre soziale Sensibilität weiter.

Sie nehmen ihr Umfeld differenziert wahr und leiten daraus angemessene Verhaltensweisen und Handlungsstrategien für die Führung von Mitarbeitern ab.

Sie reflektieren ihre Kompetenzentwicklung mit Blick auf ihre zukünftige Rolle als Führungskraft.

Sie setzen sich differenziert mit ihrer Fähigkeit zur Kritikannahme auseinander.

Sie geben konstruktiv und differenziert Feedback an andere.

Sie kommunizieren und handeln wertschätzend, empathisch und authentisch.

Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler erörtern Problematiken der Personalbedarfsplanung und -beschaffung.

Sie analysieren arbeitsrechtliche Regelungen zur Gestaltung von Arbeitsverhältnissen im Gastgewerbe.

Sie beurteilen ausgewählte Arten von Arbeitsverträgen bezogen auf relevante Aspekte der Personalplanung.

Sie entwickeln auf der Grundlage rechtlicher Rahmenbedingungen der Arbeitszeitgestaltung sowie unter Berücksichtigung personal- und betriebswirtschaftlicher Prinzipien geeignete Instrumente zur Dienstplanoptimierung.

Sie bewerten die Bedeutung persönlicher, sozialer und kultureller Lebensbedingungen für eine professionelle Zusammenarbeit auf betrieblicher Ebene.

Sie entwickeln Konzepte zur Personalintegration und zur Teambildung.

Sie setzen sich mit Konzepten der Prävention, der Intervention und der Konfliktbearbeitung auseinander.

Sie entwerfen Strategien zur rechtssicheren und sozial angemessenen Beendigung von Arbeitsverhältnissen.

Sie reflektieren die entwickelten Konzepte und Strategien kriterienorientiert.

Sie diskutieren die Bedeutung von Wertschätzung, Empathie und Authentizität für gelingende Kommunikation.

Unterrichtshinweise Es bietet sich eine Verknüpfung mit den Fächern Politik und Deutsch/Kommunikation an.

Dieses Modul kann in Klasse 1 oder 2 im Tausch mit dem Modul 7 „Berufliche Bildung im Betrieb systematisch fördern“ unterrichtet werden.

Modul 6 Betriebliche Wertströme dokumentieren und analysieren

Zeitrictwert 120 Unterrichtsstunden

Kompetenzen

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten sorgfältig und juristisch einwandfrei.

Sie übernehmen die Verantwortung für ihre Arbeitsweise und Entscheidungen.

Sie unterstützen den Lernprozess von anderen.

Sie reflektieren und bewerten selbstgesteuert eigene und fremde Arbeitsergebnisse und -prozesse.

Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler erläutern die rechtlichen Grundlagen der Finanzbuchhaltung und fassen die Anforderungen an eine ordnungsgemäße Buchführung zusammen.

Sie erfassen, bearbeiten und dokumentieren betriebliche Wertströme.

Sie ermitteln das Reinvermögen.

Sie erstellen eine Gewinn- und Verlustrechnung.

Sie bereiten einen Jahresabschluss vor.

Sie interpretieren Spielräume ausgewählter Bewertungsregeln im Sinne des Unternehmens.

Sie berechnen relevante Bilanzkennzahlen.

Sie werten eine Bilanz anhand relevanter Bilanzkennzahlen aus.

Sie bewerten den wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens anhand von Erfolgskennzahlen (Rentabilität, Cashflow, Return on Investment).

Sie vergleichen Bilanzen von Unternehmen des Gastgewerbes im Betriebs- und Zeitvergleich.

Unterrichtshinweise Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch den Einsatz von Buchhaltungssoftware und/oder Tabellenkalkulationen.

Modul 7 Berufliche Bildung im Betrieb systematisch fördern

Zeitrictwert 120 Unterrichtsstunden

Kompetenzen

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler identifizieren sich mit ihrer Rolle als Ausbilder und optimieren kontinuierlich ihr pädagogisches Handeln.

Sie setzen sich mit den Ergebnissen der Selbst- und Fremdwahrnehmung auseinander.

Sie schaffen durch wertschätzende Kommunikation ein lernförderliches Klima.

Sie verfügen über ein Handlungsrepertoire zum Umgang mit und zur Lösung von beruflichen Konfliktsituationen.

Sie entwickeln durch den Ausbau einer professionellen Feedbackkultur ihre Persönlichkeit weiter.

Sie professionalisieren den kollegialen Austausch zur kontinuierlichen Lernentwicklung und Arbeitsentlastung.

Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Grundlagen des Arbeits- und Berufsbildungsrechtes sowie des Prüfungswesens zur Gestaltung der dualen Berufsausbildung.

Sie strukturieren die betriebliche Ausbildung nach rechtlichen, berufspädagogischen und ökonomischen Erfordernissen.

Sie entwickeln Anforderungsprofile für die Einstellung von Auszubildenden.

Sie ermitteln die Lernausgangslage der Auszubildenden, um geeignete Methoden, Arbeits- und Kommunikationsformen auszuwählen und den Ausbildungsprozess kompetenz- und handlungsorientiert zu optimieren.

Sie professionalisieren ihre fachlichen Kompetenzen um ihrer Ausbilderrolle gerecht zu werden.

Sie entwickeln Beurteilungskriterien für den Ausbildungsprozess und setzen diese situationsgerecht ein.

Sie setzen unterschiedliche Formen der Personalbeurteilung anlassbezogen um.

Sie beurteilen die Bedeutung der Einführungsphase neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Qualität von betrieblichen Prozessen und entwickeln Instrumente zur erfolgreichen Umsetzung.

Sie diskutieren Ansatzpunkte der Personalentwicklung.

Unterrichtshinweise Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch die Erprobung der Ausbildungskonzepte mit Schülerinnen und Schülern anderer Bildungsgänge innerhalb der Schule im Rahmen von fachpraktischen Übungen.

Der Nachweis der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung kann durch eine Ausbilddereignungsprüfung erbracht werden.

Dieses Modul kann in Klasse 1 oder 2 im Tausch mit dem Modul 5 „Personal rechtssicher, situationsangemessen und zielorientiert führen“ unterrichtet werden.

Modul 8 Marketingkonzept entwickeln

Zeitrictwert 200 Unterrichtsstunden

Kompetenzen

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler analysieren Probleme und strukturieren ihren Arbeitsprozess situations- und zielorientiert.

Sie erkennen die Notwendigkeit der Gästeorientierung als Voraussetzung für den Erfolg gastgewerblicher Unternehmen.

Sie kooperieren mit internen und/oder externen Partnern.

Sie entwickeln eine offene Haltung gegenüber innovativen Konzepten und setzen Kreativitätstechniken ein.

Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler werten Stärken und Schwächen sowie Chancen und Risiken eines ausgewählten gastgewerblichen Unternehmens bzw. einer Tourismusorganisation aus.

Sie analysieren Zielgruppen, Marktsegmente und strategische Geschäftsfelder.

Sie entwickeln auf der Basis der Analyseergebnisse lösungsorientierte Marketingziele.

Sie planen auf der Basis der Marketingziele zukunftsorientierte Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung des Produktlebenszyklus.

Sie erklären den Einfluss der Marketinginstrumente auf die Marketingstrategie.

Sie entwickeln selbstständig und zielorientiert eine Marketingstrategie.

Sie begründen die Auswahl einzelner Marketingmaßnahmen und legen einen Marketing-Mix fest.

Sie entwickeln selbstständig ausgewählte Teilbereiche eines Marketingkonzeptes und gestalten geeignete Maßnahmen.

Sie reflektieren ihr Arbeitsergebnis im Hinblick auf die Zielerreichung.

Unterrichtshinweise Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch die Erkundung von beziehungsweise Kooperation mit gastgewerblichen Unternehmen oder Tourismusorganisationen, Befragung von Unternehmensberatungen, tabellenkalkulationsbasierte Analysen (Sortimentsanalyse, Diagrammgestaltung, Speisekartenanalyse, ...).

Mögliches Handlungsergebnis kann die Präsentation der ausgewählten Teilbereiche des Marketingkonzeptes und der dazugehörigen Maßnahmen sein.

Modul 9 Warenwirtschaftliche Abläufe für den Beverage-Bereich entwickeln und überprüfen

Zeitrichtwert 160 Unterrichtsstunden

Kompetenzen	Personale Kompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler identifizieren sich mit den Aufgabenstellungen des Food- and Beverage-Bereiches. Sie entwickeln unternehmerisches Denken. Sie handeln souverän im Spannungsfeld zwischen Kosten- und Qualitätsbewusstsein.
	Fachkompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Waren- sowie Geldfluss eines gastronomischen Betriebes. Sie gestalten den Beschaffungsprozess und die Lagerhaltung kostenbewusst unter Berücksichtigung rechtlicher und betriebswirtschaftlicher Rahmenbedingungen. Sie dokumentieren und reflektieren den Warenfluss mittels geeigneter Verfahren. Sie ermitteln EDV-gestützt die Warenkosten auf der Basis einer selbstständig erstellten Rezeptverwaltung. Sie gestalten auftragsbezogen ein Getränkeangebot unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher, technologischer und sensorischer Aspekte und reflektieren die Arbeitsergebnisse.
Unterrichtshinweise	Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch die Entwicklung von Getränkeangeboten im Rahmen fachpraktischer Übungen. Es bietet sich eine Verknüpfung mit dem Modul 4 „Qualitätsmanagement für den Food-Bereich entwickeln“ an.

Modul 10 Kosten- und Leistungsrechnung anwenden und Handlungsmöglichkeiten im operativen Bereich gestalten

Zeitrictwert 200 Unterrichtsstunden

Kompetenzen	Personale Kompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler planen, steuern und optimieren betriebswirtschaftliche Prozesse. Sie arbeiten sorgfältig, strukturiert und adressatenorientiert. Sie nutzen vorhandene Gestaltungsspielräume. Sie nehmen den Betrieb ganzheitlich wahr und erfahren die Bedeutung der Kosten- und Leistungsrechnung als wesentliches Steuerungsinstrument.
	Fachkompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler arbeiten Daten aus der Finanzbuchhaltung für die Kosten- und Leistungsrechnung heraus und bereiten diese auf. Sie analysieren und beurteilen verschiedene Kostenrechnungssysteme im Hinblick auf ihre Aussagekraft für das Unternehmen. Sie beurteilen unterschiedliche Kalkulationsverfahren der Voll- und Teilkostenrechnung im Hinblick auf ihre Anwendungsmöglichkeiten in der Vor- und Nachkalkulation. Sie entwickeln Zielgrößen für die Planungsrechnung und für ausgewählte Teilbereiche der Budgetierung. Sie überprüfen das Betriebsergebnis im Rahmen eines Soll-Ist-Vergleiches. Sie interpretieren betriebs- und branchentypische Kennzahlen im Betriebs- und Zeitvergleich und gestalten daraus Handlungsmöglichkeiten im operativen Bereich.
Unterrichtshinweise	Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch praktische Anwendungen zu statistischen Berechnungen, Einsatz von Buchhaltungssoftware und/oder Tabellenkalkulationen. Beispiele für betriebs- und branchentypische Kennzahlen sind Umsatz-, Auslastungs-, Belegungskennzahlen. Es bietet sich eine Verknüpfung mit dem Modul 6 „Betriebliche Wertströme dokumentieren und analysieren“ an.

Modul 11 Anlassbezogene Lösungen in einer Projektarbeit entwickeln

Zeitrictwert 80 Unterrichtsstunden

Kompetenzen

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler wenden Methoden des Zeitmanagements und andere professionelle Organisationsmittel an.

Sie bewahren Gelassenheit in komplexen beziehungsweise ungeklärten Situationen und motivieren sich selbst und gegenseitig.

Sie reflektieren und bewerten verantwortlich und selbstgesteuert eigene und fremde Arbeitsergebnisse und -prozesse.

Sie nehmen Feedback offen entgegen und nutzen diese Rückmeldung konstruktiv.

Fachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln den Schwerpunkt und die Zielsetzung der Projektarbeit.

Sie analysieren fachwissenschaftliche Hintergründe des Projektauftrages.

Sie führen die Phasen des Projektmanagements eigenverantwortlich und zielorientiert durch.

Sie gestalten die schriftliche Dokumentation ihrer Projektarbeit unter Anwendung von Techniken wissenschaftlichen Arbeitens.

Sie präsentieren die Projektergebnisse mit geeigneten Medien.

Sie reflektieren den Projektverlauf sowie das Projektergebnis bezogen auf die selbst-formulierten Ziele.

Unterrichtshinweise Die Kompetenzentwicklung in diesem Modul wird unterstützt durch modulübergreifende komplexe Aufgabenstellungen mit wechselnden Themenschwerpunkten sowie die Zusammenarbeit mit internen oder externen Auftraggebern.

Es bietet sich eine Verknüpfung mit dem Modul 1 „Veranstaltungsmanagement anwenden und reflektieren“ und mit dem Fach Deutsch/Kommunikation an.