



Hessisches Kultusministerium

HESSEN



Berufliche Schulen
des Landes Hessen

Lehrplan
Zweijährige Fachschule

Fachbereich Wirtschaft

Fachrichtung
Catering

Fachrichtungsbezogener Bereich

Impressum:

Herausgeber:
Hessisches Kultusministerium
Luisenplatz 10, 65185 Wiesbaden

Lehrpläne für Berufliche Schulen
Zweijährige Fachschulen
Fachbereich Wirtschaft

Fachrichtung Catering
Fachrichtungsbezogener Bereich

Erscheinungsjahr: 2011

Die Lehrpläne können über den Hessischen Bildungsserver unter
<http://berufliche.bildung.hessen.de>
abgerufen werden.

Inhaltsverzeichnis

Vorbemerkungen.....	1
Bildungsauftrag der Fachschulen	1
Didaktische Grundsätze.....	2
Organisatorische Umsetzung der lernfeldorientierten Weiterbildung	3
Struktur des Lehrplans.....	4
Berufliche Anforderungen und Weiterbildungsziele in der Fachrichtung Catering	4
Stundentafel	6
Lernfelder	8
Lernfeld 1: Ein Geschäftskonzept mit Hilfe betriebswirtschaftlicher Methoden entwickeln, schriftlich verfassen und präsentieren	8
Lernfeld 2: Prozesse der Personal- und Organisationsentwicklung planen, gestalten, beurteilen und verändern.....	9
Lernfeld 3 Betriebswirtschaftliche Prozesse planen, steuern, kontrollieren und verändern	10
Lernfeld 4: Geschäftsvorgänge buchen, Jahresabschluss erstellen und unternehmerische Entscheidungen mithilfe der Kosten- und Leistungsrechnung treffen.....	11
Lernfeld 5: Hygienekonzepte und Qualitätsmanagement-Systeme erstellen	12
Lernfeld 6: Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen und technologischen Aspekten unterscheiden und beurteilen	13
Lernfeld 7: Ausstattung einer Verpflegungseinrichtung planen	14
Lernfeld 8: Aktionswoche oder Kampagne organisieren und durchführen	15
Lernfeld 9: Mitarbeiterschulung planen und durchführen	16
Lernfeld 10 Speisepläne für gezielte Referenzgruppen erstellen	16
Projektarbeit	17

Vorbemerkungen

Bildungsauftrag der Fachschulen

Leitidee beruflicher Bildung und damit auch in der Fachschule ist die Mitgestaltung des wirtschaftlich-technischen Wandels in sozialer und ökologischer Verantwortung.

Die Weiterbildungsaufgabe der Fachschule entwickelt und konkretisiert sich im Spannungsfeld von Bildung/Qualifikation, Arbeit/Arbeitsorganisation und Technik/Wirtschaft.

Ziel der Weiterbildung an zweijährigen Fachschulen ist es, Fachkräfte mit geeigneter Berufserfahrung zur Bewältigung betriebswirtschaftlicher, technisch-naturwissenschaftlicher und künstlerischer Aufgaben sowie für Führungsaufgaben im mittleren Funktionsbereich zu befähigen.



Technik/Wirtschaft und Arbeit sind unterschiedliche didaktische Bezugspunkte für die Weiterbildung der Studierenden an zweijährigen Fachschulen, wobei die gegenwärtigen und zukünftigen Arbeitszusammenhänge und die daraus resultierenden Qualifikationsanforderungen die wesentliche Perspektive darstellen. Technik und Wirtschaft soll verantwortlich mitgestaltet werden, wenn man sie als Einheit des technisch sowie wirtschaftlich Möglichen und des Gewollten beziehungsweise des gesellschaftlich Notwendigen, des sozial und ökologisch Wünschbaren begreift.

Bildung und Weiterbildung der Studierenden an zweijährigen Fachschulen sollten deshalb die Gestaltungs- und Handlungsfähigkeit gerade gegenüber unvorhergesehenen und unvorhersehbaren Veränderungen in der Arbeitswelt wie in der persönlichen und beruflichen Biografie fördern.

Was die Studierenden zur Gestaltung ihrer persönlichen, beruflichen und gesellschaftlich politischen Identität benötigen, sind vor allem Humankompetenz, Fachkompetenz, Sozialkompetenz sowie Lernkompetenz.

Humankompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, 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.

Fachkompetenz umfasst u. a. die Fähigkeit und Bereitschaft, berufliche Aufgaben- und Problemstellungen selbstständig und kooperativ, fachgerecht und methodengeleitet zu bearbeiten und die Qualität des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse zu beurteilen. Im Zusammenhang des wirtschaftlich-technischen und arbeitsorganisatorischen Wandels beinhaltet die Fachkompetenz stärker als bisher auch Methodenkompetenz. Für ein selbsttätiges, ziel- und planmäßiges Vorgehen bei der Erfüllung beruflicher Aufgaben wird die Fähigkeit benötigt, Arbeitsverfahren und Lösungsstrategien auszuwählen, adäquat anzuwenden und angemessen weiterzuentwickeln.

Sozialkompetenz wird als Fähigkeit verstanden, soziale Beziehungen und Interessen, die soziale Ordnung im Zusammenleben und Möglichkeiten ihrer Mitgestaltung zu erfassen und umzusetzen. Von wesentlicher Bedeutung sind dabei kommunikative und kooperative Fähigkeiten, d.h. sich mit anderen verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen sowie mit ihnen im Team zusammenzuarbeiten.

Die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung verlangt die Förderung der individuellen Lernfähigkeit und -bereitschaft sowie die Selbsttätigkeit der Lernenden (lebensbegleitendes und selbstorganisiertes Lernen). Zur **Lernkompetenz** gehören z. B. die Fähigkeit und Bereitschaft zur gedanklichen Durchdringung des eigenen Tuns, zum analytischen, vernetzten und reflexiven Denken und Handeln sowie zum Verstehen und Interpretieren sozialer Beziehungen und Interaktionsprozesse.

Angesichts der Globalisierung, der vielfältigen kulturellen Einflüsse in unserer Gesellschaft und einer veränderten Arbeitswelt gewinnt die Fähigkeit und Bereitschaft zu gegenseitiger Verständigung und gegenseitigem Verständnis zunehmend an Bedeutung. Vor diesem Hintergrund ist interkulturelle Kompetenz im Rahmen der Fachschul- ausbildung, die Fremdsprachenkenntnisse einschließt, auszubauen.

Didaktische Grundsätze

Der beschriebene Bildungsauftrag der Fachschule erfordert ein didaktisches Verständnis, nach dem individuelles und kooperatives Lernen über Gestaltungsprozesse organisiert und gefördert wird.

Grundlage ist ein Verständnis von Unterricht als dynamischem Interaktionsprozess von Lernenden und Lehrenden und zwischen den Lernenden. Bildung und Qualifizierung sollen in einem an der Leitidee verantwortlicher Mitgestaltung von Arbeit, Technik und Wirtschaft orientierten Unterricht integriert werden.

Unterricht ist deshalb als kooperativer Lernprozess zu gestalten, der sich durch Nähe zur beruflichen Praxis und zu den beruflichen Aufgaben und Problemstellungen sowie durch Offenheit für regionale und situative Gegebenheiten auszeichnet.

Ebenfalls sollte er ein kommunikativer Reflexionsprozess sein, der sich in der notwendigen Distanz zur Praxis vollzieht. Ziel ist die Aufarbeitung beruflicher und außerberuflicher Erfahrungen. Es geht um den systematischen, strukturierenden Erkenntnisgewinn, um Einsicht und Verstehen wie auch um kreatives Gestalten.

Didaktische Grundsätze dieses Unterrichtsverständnisses sind

- Subjekt- und Erfahrungsorientierung einerseits,
- Anwendungsbezug und Berufsqualifizierung andererseits.

Didaktische Bezugspunkte sind konkrete Handlungen,

- die sich aus betrieblichen Geschäftsprozessen und beruflichen Arbeitsprozessen ergeben,
- die von den Studierenden selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, gegebenenfalls korrigiert und schließlich bewertet werden,
- die ein ganzheitliches Erfassen der betrieblichen und beruflichen Wirklichkeit fördern, z. B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen,
- welche die Erfahrungen der Studierenden integrieren und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektieren,
- die auch soziale Prozesse sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung einbeziehen.

Organisatorische Umsetzung der lernfeldorientierten Weiterbildung

Für die Umsetzung des Lehrplans müssen folgende Rahmenbedingungen gegeben sein:

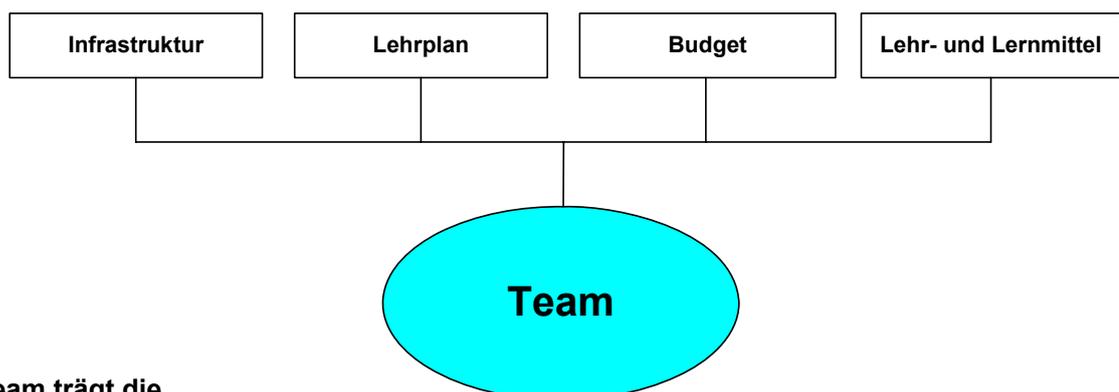
- Lernfeldübergreifende Kooperationen der am Lernprozess beteiligten Personen
- Flexible Arbeits- und Organisationsformen an der Schule
- Beteiligung der Lehrerteams an der organisatorischen Planung und Umsetzung
- Kooperationen mit Betrieben

Darüber hinaus sollen die Studierenden die Möglichkeit erhalten, die Lernprozesse eigenverantwortlich mit zu gestalten.

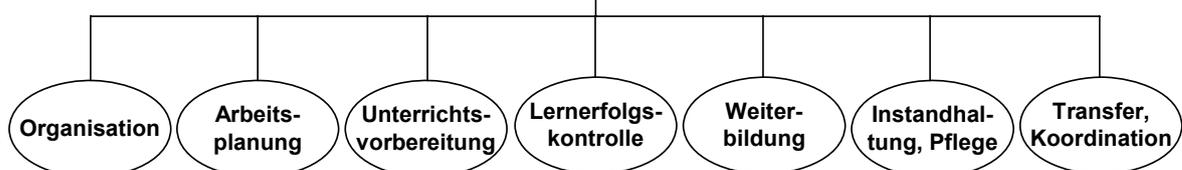
Unterrichtsplanungen, die sich auf konkrete berufliche Erfahrungssituationen der Studierenden beziehen, sind ausdrücklich gefordert. Dabei ist es im Sinne der Entwicklung eines Fachschulprofils günstig, die Unterrichtsvorhaben auf die besonderen Bedingungen der Studierenden und die regionalen Strukturen abzustimmen.

Beispiel für eine Teamentwicklung in der Fachschule

Das Team erhält



Das Team trägt die Verantwortung für



Die Teams haben die Aufgabe, die im Lehrplan ausgewiesenen beispielhaften Inhalte entsprechend den technischen, wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Gegebenheiten und Entwicklungen anzupassen, fortzuschreiben und flexibel zu handhaben.

Struktur des Lehrplans

Die formale Struktur dieses Lehrplans wird durch die Rahmenvereinbarung über Fachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.11.2002) und durch die "Verordnung über die Ausbildung und Prüfung an Ein- und Zweijährigen Fachschulen" (01.08.2011) des Hessischen Kultusministeriums vorgegeben.

Aus diesen Rechtsgrundlagen ergibt sich eine Unterscheidung von Pflichtbereich, Wahlpflichtbereich und Wahlbereich. Der Pflichtbereich beinhaltet Fächer, Lernfelder und die Projektarbeit. Im Folgenden wird nur der Teil des Pflichtbereiches berücksichtigt, der sich auf den fachrichtungsbezogenen Bereich bezieht.

In den einzelnen Lernfeldern wird die berufliche Handlungskompetenz, die am Ende des Lernprozesses in einem Lernfeld erwartet wird, umfassend beschrieben. Dabei werden der didaktische Schwerpunkt und die Anspruchsebene des Lernfeldes zum Ausdruck gebracht.

Die Kompetenzbeschreibungen orientieren sich an der Befähigung der staatlich geprüften Betriebswirtin und des staatlich geprüften Betriebswirts selbstständig und/oder im Team in technischen Tätigkeitsfeldern zu arbeiten und darin Managementaufgaben der mittleren Führungsebene von Unternehmen unterschiedlicher Branchen zu übernehmen.

Die in den Lernfeldern ausgewiesenen Inhalte sind beispielhaft und nicht detailliert ausformuliert. Sie beschränken sich auf wesentliche Aspekte und sind an die ständigen Veränderungen der beruflichen Wirklichkeit anzupassen.

Berufliche Anforderungen und Weiterbildungsziele in der Fachrichtung Catering

Die staatlich geprüfte Betriebswirtin/der staatlich geprüfte Betriebswirt der Fachrichtung Catering wird mit vielfältigen Aufgaben in leitenden Funktionen aus Bereichen der Betriebswirtschaft und Speisenproduktion konfrontiert.

Im Rahmen der betrieblichen Aufgabenfelder führt die staatlich geprüfte Betriebswirtin und der staatlich geprüfte Betriebswirt folgende Tätigkeiten aus:

- Ein Geschäftskonzept mithilfe betriebswirtschaftlicher Methoden entwickeln, schriftlich verfassen und präsentieren,
- Prozesse der Personal- und Organisationsentwicklung planen, gestalten, beurteilen und verändern,
- Betriebswirtschaftliche Prozesse planen, steuern, kontrollieren und verändern,
- Geschäftsvorgänge buchen, Jahresabschluss erstellen und unternehmerische Entscheidungen mithilfe der Kosten- und Leistungsrechnung treffen,
- Hygienekonzepte und Qualitätsmanagement-Systeme erstellen,
- Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen und technologischen Aspekten unterscheiden und beurteilen
- Ausstattung einer Verpflegungseinrichtung planen
- Aktionswoche oder Kampagne organisieren und durchführen
- Mitarbeiterschulungen planen und durchführen
- Speisepläne für gezielte Referenzgruppen erstellen.

Um diese Anforderungen auszufüllen, sollen sie in der Lage sein

- Informationen selbstständig zu beschaffen,
- Im Team zu arbeiten,
- ökonomisch, sozial und ökologisch verantwortungsvoll zu handeln,
- Führungsaufgaben zu übernehmen,
- sich kontinuierlich weiterzubilden, um flexibel auf neue Herausforderungen zu reagieren,
- in einer Fremdsprache zu kommunizieren.

Die unterschiedlichen Tätigkeitsfelder der staatlich geprüften Betriebswirtin und des staatlich geprüften Betriebswirtes sind z. B.

- Leitung von Betriebsrestaurants und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Restaurantmanagement in der Systemgastronomie
- Aufbau und Umsetzung von Qualitätsmanagement-Systemen
- Kundenbetreuung und -akquirierung
- Schulung und Ausbildung
- Planung von Produktions- und Verpflegungseinrichtungen
- Unternehmerische Selbständigkeit
- Produktentwicklung
- Anwendungsberatung
- Distrikt- und Areamanager.

Studentafel

	Unterrichtsstunden	
	1. Aus- bildungs- abschnitt	2. Aus- bildungs- abschnitt
PFLICHTBEREICH		
Allgemeiner Bereich		
Aufgabengebiet Sprache und Kommunikation		
Deutsch	80	80
Englisch	120	80
Aufgabengebiet Gesellschaft und Umwelt		
Politik, Wirtschaft, Recht und Umwelt	80	80
Aufgabengebiet Personalentwicklung		
Berufs- und Arbeitspädagogik I	40	-
Fachrichtungsbezogener Bereich		
Lernfelder		
Ein Geschäftskonzept mithilfe betriebswirtschaftlicher Methoden entwickeln, schriftlich verfassen und präsentieren	280	
Prozesse der Personal- und Organisationsentwicklung planen, gestalten, beurteilen und verändern	280	
Betriebswirtschaftliche Prozesse planen, steuern, kontrollieren und verändern	200	
Geschäftsvorgänge buchen, Jahresabschluss erstellen und unternehmerische Entscheidungen mithilfe der Kosten- und Leistungsrechnung treffen	160	
Hygienekonzepte und Qualitätsmanagement-Systeme erstellen	120	
Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen und technologischen Aspekten unterscheiden und beurteilen	240	
Ausstattung einer Verpflegungseinrichtung planen	120	
Aktionswoche oder Kampagne organisieren und durchführen	160	
Mitarbeiterschulung planen und durchführen	120	
Speisepläne für gezielte Referenzgruppen erstellen	160	
Projektarbeit	160	

WAHLPFLICHTBEREICH

Mathematik ¹⁾	-	80
Unternehmensführung und Existenzgründung	-	80

WAHLBEREICH

Berufs- und Arbeitspädagogik II	40	40
Ergänzungen und Vertiefungen des Pflichtbereiches bis	40	40

- 1) Schriftliches Prüfungsfach für den Erwerb der Fachhochschulreife.
„Kompetenzen“ und „Beispielhafte Inhalte“ orientieren sich an den hessischen Lehrplänen für die Fachoberschule der entsprechenden Fachrichtung bzw. des entsprechenden Schwerpunktes.

Fachrichtungsbezogener Bereich

Lernfeld 1:	Ein Geschäftskonzept mit Hilfe betriebswirtschaftlicher Methoden entwickeln, schriftlich verfassen und präsentieren
Zeitrichtwert:	280 Stunden
<p>Kompetenzen</p> <p>Die Studierenden unterscheiden das Catering von der Systemgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung. Sie setzen sich mit den unterschiedlichen Märkten auseinander und erarbeiten deren spezielle Herausforderungen und Trends. Sie informieren sich über die Konzepte von Catering und analysieren mögliche Erfolgsfaktoren. Die Studierenden beobachten den Markt und informieren sich über die Marktteilnehmer.</p> <p>Die Studierenden wenden betriebswirtschaftliche Begrifflichkeiten und Instrumente in handlungsbezogenen Situationen an. Sie nutzen Kreativitätstechniken zur Konkretisierung von Geschäftsideen, analysieren Standorte und entwickeln Marketingkonzepte. Die Studierenden erstellen Ansatz- und Umsatzplanungen, kalkulieren Produktpreise, planen Investitionen und beurteilen Finanzierungsmöglichkeiten.</p> <p>Sie formulieren einen Businessplan, den sie unter Anwendung geeigneter Präsentationstechniken vor Publikum präsentieren.</p>	
<p>Beispielhafte Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cateringmärkte und Systemgastronomie • Herausforderungen, Trends, Konzepte • Auslandsmärkte • Stellung der Betriebswirtschaftslehre in Systemgastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung • Methodische Vorgehensweisen - Denken in Modellen • Leistungserstellung durch Kombination betriebswirtschaftlicher Produktionsfaktoren • Funktionsbereiche des Betriebes • Betriebswirtschaftliche Ziele • Strategische und operative Planung • Nachfrage und Angebot • Theoriekenntnisse Businessplan z. B. Ziele, Inhalte, Probleme • Kreativitätstechniken zur Konkretisierung von Geschäftsideen • Standortanalyse und -entscheidung • Absatzpolitische Instrumente des Marketing, Marketing-Mix • Marktkräfte und deren Einwirkung auf das Marketing-Mix • Strategisches, ökologieorientiertes Marketing • Marktforschung als Instrument des Marketing • Marketingkonzept • Kapital- und Personalbedarf • Liquiditätsplan, Kennzahlen zur Liquidität und Rentabilität • Investitionsplanung und -entscheidung 	

Lernfeld 2:	Prozesse der Personal- und Organisationsentwicklung planen, gestalten, beurteilen und verändern
Zeitrictwert:	280 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden informieren sich über die Bedeutung der Arbeitsorganisation als wichtiges Segment von Produktionsprozessen. Sie reflektieren und bewerten unter arbeitsorganisatorischen Gesichtspunkten ihre Erfahrungen aus beruflicher Tätigkeit und Praktika. Sie untersuchen betriebliche Prozessabläufe und leiten Lösungen zu einer Effizienzsteigerung ab. In diesem Zusammenhang analysieren die Studierenden den Nutzen von Qualitätsmanagementsystemen zur Prozessoptimierung und Wertschöpfungssteigerung.

Die Studierenden entwickeln im Spannungsfeld ökonomischer, humaner und sozialer Aspekte wertorientierte Kriterien, um verantwortungsvolle arbeitsorganisatorische und personalbezogene Entscheidungen zu treffen.

Die Studierenden entwickeln intelligente Formen des Personaleinsatzes und individuelle Vergütungssysteme. Sie analysieren moderne Personalführungs- und Personalbeurteilungsmethoden als Voraussetzung zur Festlegung des Personalentwicklungsbedarfs. Dabei setzen sie sich kritisch mit den Möglichkeiten und Grenzen der gewählten Methoden auseinander.

Die Studierenden lösen Fallsituationen und diskutieren die Ergebnisse unter betriebswirtschaftlichen Aspekten, um Personalabbau sozial verträglich und unter Beachtung der arbeitsrechtlichen Bestimmungen korrekt zu gestalten.

Beispielhafte Inhalte

- Grundlagen und historische Betrachtung der Entwicklung von Arbeitsorganisation
- Organisation des betrieblichen Leistungsprozesses
- Ökonomie der Unternehmensorganisation
- Performance Improvement
- Geschäftsprozesse als besondere Kategorie
- Management von Geschäftsprozessen
- Erfolgsfaktoren bei der Einführung von Prozessmanagement
- Vorgehensweise zur Verbesserung und Optimierung von Prozessen
- Change Management
- Prozessoptimierung und Steigerung der Wertschöpfung
- Erfolgsfaktor Personal - Erfolgsfaktor Personalmanagement in der Cateringbranche
- Motivationstheorien, Motivationsanalyse
- Personalbedarfsplanung, Personaleinführung und Personaleinarbeitung
- Personalbeschaffung und Recruitmenstrategien in der Cateringbranche
- Personalauswahl und -einstellung
- Personaleinsatz mit Blick auf die Besonderheiten der Cateringbranche
- Personalentlohnung, Personalführung, Personalbeurteilung, Personalentwicklung und Lernende Organisation
- Unternehmensethik, Unternehmenskultur
- Personalcontrolling, Personalabbau

Lernfeld 3**Betriebswirtschaftliche Prozesse planen, steuern, kontrollieren und verändern**

Zeitrichtwert:

200 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden hinterfragen und nutzen Controllinginstrumente zur Bewältigung von Führungsaufgaben. Sie wenden ausgewählte operative und strategische Controllinginstrumente im Rahmen konkreter Fallsituationen an.

Zur Optimierung von Warenbeschaffung und Lagerhaltung entwickeln sie Instrumente und Verfahren unter Berücksichtigung quantitativer und qualitativer Kriterien. Im Rahmen der Entscheidungsfindung wägen sie logistische Erfordernisse mit den entstehenden Kosten und den Ansprüchen an die Nachhaltigkeit des eigenen Handelns ab.

Sie treffen Investitionsentscheidungen mit Hilfe von Investitionsrechenverfahren. Die Studierenden setzen sich mit deren Stärken und Schwächen auseinander und wählen in Fallsituationen das geeignete Verfahren aus.

Die Studierenden analysieren die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Finanzierungsformen und setzen sich mit Sonderformen der Finanzierung auseinander. Sie informieren sich über aktuelle Kriterien der Kreditwürdigkeit und berücksichtigen diese bei der Kapitalbeschaffung. Sie erarbeiten sich Kenntnisse über die spezielle Situation von Catering bei der Nachfrage nach Krediten.

Sie prüfen Kooperationen mit Partnern.

Beispielhafte Inhalte

- Bedarfsermittlung und Disposition der Betriebsmittel, Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe
- Möglichkeiten der Rationalisierung
- Funktionen und Ziele der Lagerhaltung
- Verfahren der Bezugskalkulation
- Angebotsvergleich
- Nutzwertanalyse (Scoring-Modell)
- Vertragsrechtliche Bestimmungen
- Operative und strategische Controllinginstrumente
- Möglichkeiten der Außen- und Innenfinanzierung
- Sonderformen der Finanzierung
- Kreditwürdigkeit und Kreditwürdigkeitsprüfung
- Unternehmenskooperationen und -konzentration auf Cateringmärkten
- Kartellrecht

Lernfeld 4: Geschäftsvorgänge buchen, Jahresabschluss erstellen und unternehmerische Entscheidungen mithilfe der Kosten- und Leistungsrechnung treffen

Zeitrichtwert: 160 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden nutzen die Buchführung als Instrument zur Abbildung betriebswirtschaftlicher Vorgänge. Sie führen Buchungen im Bestands- und Erfolgskontenbereich nach Maßgabe handels- und steuerrechtlicher Gesetze und Rechtsvorschriften durch. Sie bedienen sich branchenspezifischer Buchhaltungssysteme, um die Veränderungen des Anlage- und Umlaufvermögens sowie des Eigen- und Fremdkapitals im Laufe eines Geschäftsjahres aufzuzeichnen.

In den Lernsegmenten Kostenrechnung und Jahresabschluss ziehen die Studierenden das Datenmaterial des Jahresabschlusses zur betriebswirtschaftlichen Auswertung heran und beurteilen u. a. Liquidität, Finanzierung und Rentabilität des Eigenkapitals. Sie leiten daraus Schlussfolgerungen für unternehmerische Entscheidungen ab.

Sie wenden die Kosten- und Leistungsrechnung entscheidungsorientiert an. Die Studierenden treffen fundierte Aussagen über die Produktivität einzelner Unternehmensbereiche und die Wirtschaftlichkeit einzelner Leistungsbereiche.

Beispielhafte Inhalte

- Aufgaben und Bereiche des betrieblichen Rechnungswesens
- Inventur, Inventar und Bilanz
- Aufgaben und System der Buchführung
- Bestandskonten
- Erfolgskonten
- Grundlegende Buchungen im Bestands- und Erfolgskontenbereich
- Zeitliche Rechnungsabgrenzung
- Betriebsübersicht (Hauptabschlussübersicht)
- Aufgaben und Ziele der Kosten- und Leistungsrechnung
- Kostenartenrechnung
- Kostenstellenrechnung
- Kostenträgerrechnung
- Plan- und Teilkostenrechnung

Lernfeld 5: Hygienekonzepte und Qualitätsmanagement-Systeme erstellen

Zeitrichtwert: 120 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden bewerten die Notwendigkeit von Hygiene bei Gewinnung, Transport, Lagerung, Verarbeitung und Verkauf von Lebensmitteln sowie den daraus hergestellten Speisen und Getränken.

Sie unterscheiden bedenkliche sowie genussuntaugliche Lebensmittel von hochwertigen und leiten Ursachen des Lebensmittelverderbs ab.

Sie sind sich der besonderen Verantwortung hinsichtlich der Gesundheit der Gäste bewusst.

Sie entwickeln Hygienekonzepte mit dem Ziel, hygienisch einwandfreie Produkte in Verkehr zu bringen.

Im Rahmen von Qualitätsmanagementsystemen setzen die Studierenden rechtliche Vorgaben um und optimieren somit die Sicherheit ihrer Produkte.

In Krisenszenarien setzen sie sich im Umgang mit Medien auseinander und leiten die daraus resultierenden Konsequenzen für ein Unternehmen ab.

Beispielhafte Inhalte

- Betriebshygiene
- Produkthygiene
- Arten, Morphologie, Physiologie, Lebensbedingungen von Mikroorganismen
- HACCP
- Konservierungsmethoden
- Lebensmittelhygieneverordnung
- ISO 9000-9004
- EU-Richtlinien
- Produkthaftung

Lernfeld 6:	Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen und technologischen Aspekten unterscheiden und beurteilen
Zeitrichtwert:	240 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden unterscheiden Lebensmittel und Getränke nach Herkunft, Zusammensetzung, Angebotsformen und Verarbeitungstiefe. Sie beurteilen diese nach ernährungsphysiologischen, technologischen, ökonomischen und ökologischen Aspekten. Die Studierenden gewinnen die für ihre beruflichen Aufgabengebiete notwendigen ernährungsphysiologischen Kenntnisse.

Sie machen sich mit dem chemischen Aufbau und den Eigenschaften der Nährstoffe vertraut und informieren sich über die dazugehörigen Verdauungs- und Resorptionsvorgänge. Sie erarbeiten an ausgewählten Vitaminen und Mineralstoffen deren ernährungsphysiologische sowie technologische Bedeutung.

Die Studierenden diagnostizieren Ursachen und Zusammenhänge ernährungsbedingter Krankheiten und berücksichtigen diese bei der Lebensmittelauswahl für bestimmte Zielgruppen.

Beispielhafte Inhalte

- Pflanzliche und tierische Lebensmittelgruppen
- Getränke
- Angebotsformen und Verarbeitungstiefen (Convenience-Produkte)
- Lagerung, Vorbereitungstechniken
- Garverfahren
- Gar- und Vorbereitungsverluste
- Variationsbreite und Verwendungsmöglichkeiten
- Kalibrierung
- Portionsgrößen
- Energie- und Nährstoffbedarf, Grund- und Leistungsumsatz, BMI
- Energie- und Nährstoffgehalt der Lebensmittel, Nährstoffdichte
- Regeln für eine gesunde Ernährung
- Aufbau, Funktionen, technologische Bedeutung, Verdauung und Resorption der Grundnährstoffe
- Ernährungsphysiologische und technologische Bedeutung ausgewählter Vitamine und Mineralstoffe
- Ernährungsabhängige Krankheiten

Lernfeld 7: Ausstattung einer Verpflegungseinrichtung planen
Zeitrichtwert: 120 Stunden**Kompetenzen**

Die Studierenden planen unter Einbeziehung von rechtlichen, arbeitsorganisatorischen und ergonomischen Aspekten die Einrichtung einer Küche, die dazugehörigen vor- und nachgelagerten Räumlichkeiten sowie auf Zielgruppen ausgerichtete Systeme von Speisen- und Getränkeausgabe.

Dabei ermitteln sie sowohl Investitions- und Betriebskosten unter produktions- und verkaufstechnischen Aspekten und führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen durch.

Sie vergleichen verschiedene Verfahren der Speisenproduktion, beurteilen Kosten und Qualität von Convenience-Produkten unterschiedlicher Verarbeitungstiefe und erörtern den Einsatz entsprechender Kälteverfahren.

Dabei berücksichtigen sie ernährungsphysiologische, sensorische und lebensmittelhygienische Gesichtspunkte, um ein hohes Maß an Gästezufriedenheit zu erzielen.

Die Studierenden kreieren Alternativen, den Verkauf von Speisen und Getränken attraktiv zu gestalten, um somit dem Gast ein „Erlebnis“ zu vermitteln.

Sie entscheiden sich für Kassensysteme, die den wirtschaftlichen Erfolg eines Profitcenters in vielfältiger Weise widerspiegeln.

Die Studierenden informieren sich über umweltschonende Spülsysteme und entscheiden sich für eine ökologisch adäquate Entsorgung.

Beispielhafte Inhalte

- Betriebsabläufe in Verpflegungseinrichtungen
- Kühl- und Gefriertechniken
- Produktionsverfahren
- Regeneration
- Energiekosten
- Rentabilitätsberechnungen
- Reinigungssysteme
- Entsorgung
- Umweltschutz
- Frontcooking
- Frontbaking
- Schanksysteme
- Verkaufstechnik
- Präsentation
- Kassensysteme
- Vending
- Außer-Haus-Verpflegung
- Transportsysteme

Lernfeld 8: Aktionswoche oder Kampagne organisieren und durchführen

Zeitrichtwert: 160 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden planen eine Aktionswoche zu einem geeigneten Thema (Spargel, Wild) und führen diese unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, technologischer, ökonomischer und ökologischer Aspekte durch. Dabei durchlaufen sie den Prozess der vollständigen Handlung, indem sie sich eigenständig Informationen zur Thematik beschaffen, auf deren Grundlage sie im Team die Aktion planen und Entscheidungen treffen. Die Studierenden legen sich auf eine geeignete Zielgruppe fest, nehmen Preis- und Mengenkalkulationen vor, wählen geeignete Marketingmaßnahmen und wenden sie an. Im Anschluss an die eigentliche Durchführung der Aktionswoche evaluieren die Studierenden ihren Handlungsprozess sowie die Ergebnisse.

Alternativ zur Aktionswoche organisieren die Studierenden eine längerfristig angelegte Kampagne zu einem in der Lerngruppe abgestimmten Thema z. B. „5 am Tag“, „Gesunde Ernährung – gesunde Mitarbeiter“ und führen diese zielgerichtet und handlungsorientiert durch. Sie arbeiten in Teams und wenden alle bisher im Verlauf ihrer Studienzzeit angeeigneten Kenntnisse hinsichtlich Energetik, Ernährungsphysiologie, Vorbeugung ernährungsabhängiger Erkrankungen, ernährungsbewussten Verhaltens, Ernährungstrends und Marketing an. Zur Schaffung einer möglichst realitätsnahen Lernsituation beteiligen sie Kooperationspartner aus der betrieblichen Praxis und mögliche Zielgruppen der Kampagne. Die Evaluation der Kampagne erfolgt sowohl durch die Studierenden selbst als auch durch die Kooperationspartner und Zielgruppen.

Beispielhafte Inhalte

- Auswahl des Themas der Aktionswoche oder Kampagne durch die Lerngruppe
- Anknüpfung an Aspekte aus anderen Lernfeldern
- Sensibilisierung zum ernährungsbewussten Verhalten
- Energetische und ernährungsphysiologische Aspekte
- Vorbeugung ernährungsabhängiger Erkrankungen
- Marketing
- Ernährungstrends
- Zielgruppen
- Evaluation

Lernfeld 9: Mitarbeiterschulung planen und durchführen
Zeitrichtwert: 120 Stunden**Kompetenzen**

Die Studierenden erarbeiten exemplarisch ein Konzept zur Mitarbeiterschulung, das den aktuellen lebensmittelhygienischen Anforderungen entspricht. Sie informieren sich über rechtliche Vorschriften, um entsprechende Qualitätsstandards sowie Anforderungen für Zertifizierungen zu erfüllen.

Sie planen die Schulung der Mitarbeiter, führen diese durch, überprüfen den Erfolg und evaluieren die Maßnahme.

Die Studierenden nutzen die Zusammenarbeit mit staatlichen Institutionen, um realitätsnahe Entscheidungen zu treffen.

Beispielhafte Inhalte

- Personalhygiene
- Infektionsschutzgesetz
- Lebens- und Futtermittelgesetz
- Lebensmittelüberwachung
- Gesundheitsamt
- Meldepflichtige Krankheiten

Lernfeld 10 Speisepläne für gezielte Referenzgruppen erstellen
Zeitrichtwert: 160 Stunden**Kompetenzen**

Die Studierenden informieren sich über die Grundlagen einer vollwertigen Ernährung unterschiedlicher Referenzgruppen. Für ausgewählte Referenzgruppen, die in späteren beruflichen Einsatzfeldern der Studierenden Relevanz haben könnten, führen sie konkrete Energie- und Nährstoffberechnungen durch und erstellen auf dieser Grundlage Speisepläne. Dabei berücksichtigen sie geltende Deklarationsvorschriften. Um zielgruppenadäquate Menüs zusammenstellen zu können, informieren sie sich im Vorfeld über alternative Ernährungsformen, über Diätetik sowie neue Ernährungstrends und wenden diese an.

Beispielhafte Inhalte

- Stoffwechselphysiologie
- Empfehlungen zur Energie- und Nährstoffbedarfsdeckung ausgewählter Referenzgruppen z. B. Kinder, Senioren, Beschäftigte eines Betriebes
- Berechnungen zum Energie- und Nährstoffbedarf
- Deklaration
- Alternative Ernährungsformen z. B. Vollwerternährung, Vegetarismus, Rohkost
- Diätetik
- Entwicklung gesundheitsbewusster, zielgruppenadäquater Speisenangebote

Projektarbeit

Zeitrichtwert: 160 Stunden

Vorbemerkungen

Für die Projektarbeit werden fachrichtungsbezogene und lernfeldübergreifende Aufgaben bearbeitet, die sich aus den betrieblichen Einsatzbereichen von Betriebswirtinnen und Betriebswirten ergeben. Die Aufgabenstellung ist so offen zu formulieren, dass sie die Aktivität der Studierenden in der Gruppe herausfordert und unterschiedliche Lösungsvarianten zulässt. Durch den lernfeldübergreifenden Ansatz können Beziehungen und Zusammenhänge der einzelnen Fächer und Lernfelder hergestellt werden. Die Projektarbeit findet interdisziplinär statt. In allen Fächern und Lernfeldern soll über eine entsprechende Problem- und Aufgabenorientierung die methodische Vorbereitung für die Durchführung der Projekte geleistet werden.

Kompetenzen

Bei der Bearbeitung der Projekte analysieren und strukturieren die Studierenden eine Problemstellung und lösen sie praxisgerecht. Sie bewerten und präsentieren das Handlungsprodukt und den Arbeitsprozess. Sie berücksichtigen Aspekte wie z. B. Wirtschaftlichkeit, Energie- und Rohstoffeinsatz, Fragen der Arbeitsergonomie und Arbeitssicherheit, Haftung und Gewährleistung, Qualitätssicherung, Auswirkungen auf Mensch und Umwelt sowie Entsorgung und Recycling. Dabei legen sie besonderen Wert auf die Förderung von Kommunikation und Kooperation.

Organisatorische Hinweise

Mit den Studierenden werden die Zielvorstellungen, die inhaltlichen Anforderungen sowie die Durchführungsmodalitäten besprochen. Die Studierenden sollen in der Regel Projekte aus der betrieblichen Praxis in Kooperation mit Betrieben bearbeiten. Die Vorschläge für Projektaufgaben sind durch einen Anforderungskatalog möglichst genau zu beschreiben.

Alle eingebrachten Projektvorschläge werden durch die zuständige Konferenz geprüft, z. B. auf Realisierbarkeit, Finanzierbarkeit, ausgewählt und beschlossen. Jede Projektarbeit wird von einem Lehrerinnen/Lehrerteam betreut. Die Projekte werden nach den Methoden des Projektmanagements bearbeitet.

Es empfiehlt sich während der Projektphase Projekttag einzuführen, an denen nach Rücksprache die am Projekt beteiligten Lehrerinnen und Lehrer beratend zur Verfügung stehen. Während dieser Zeit können die Studierenden die Projektarbeit beim Auftraggeber im Betrieb und/oder in den Räumlichkeiten der Schule durchführen. Da es sich um eine Schulveranstaltung handelt, besteht für die Studierenden während dieser Tätigkeit ein Versicherungsschutz gegen Unfall- und Haftpflichtschäden.

Bewertung der Projektarbeit

Die Bewertung der Projektarbeit erfolgt auf der Grundlage bestehender Rechtsmittel. In die Bewertung gehen Projektverlauf, Dokumentation, Präsentation und Kolloquium ein.