



Hessisches Kultusministerium



HESSEN



Berufliche Schulen
des Landes Hessen

Lehrplan
Zweijährige Fachschule

Fachbereich Wirtschaft

Fachrichtung
Hotel- und Gaststättengewerbe

Fachrichtungsbezogener Bereich

Impressum:

Herausgeber:
Hessisches Kultusministerium
Luisenplatz 10, 65185 Wiesbaden

Lehrpläne für Berufliche Schulen
Zweijährige Fachschulen
Fachbereich Wirtschaft

Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe
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 Hotel- und Gaststättengewerbe.....	4
Stundentafel	6
Fachrichtungsbezogener Bereich.....	8
Lernfeld 1: Rahmenbedingungen unternehmerischen Handelns erarbeiten, beurteilen und anwenden	8
Lernfeld 2: Rechtsvorschriften anwenden, die das Unternehmen im Umgang mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern betreffen.....	9
Lernfeld 3: Geschäftsprozesse mit wirtschaftsmathematischen Methoden erfassen, analysieren und beurteilen.....	10
Lernfeld 4: Kommunikations- und Informationsverarbeitungssysteme zur Unterstützung betrieblicher Aufgaben zielgerichtet einsetzen.	11
Lernfeld 5: Prozesse der Personal- und Organisationsentwicklung planen, gestalten und beurteilen	12
Lernfeld 6: Gastgewerbliche Leistungserstellungsprozesse planen, organisieren und beurteilen.	13
Lernfeld 7: Geschäftsvorgänge buchen, Jahresabschluss erstellen, auswerten und für unternehmerische Entscheidungen vorbereiten	14
Lernfeld 8: Marktgerechtes und marketingorientiertes Handeln planen, steuern und kontrollieren	15
Lernfeld 9: Berufsbezogene und alltagsorientierte Kommunikations- situationen in einer zweiten Fremdsprache bewältigen	17
Projektarbeit.....	18

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 Fachschulausbildung, 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:

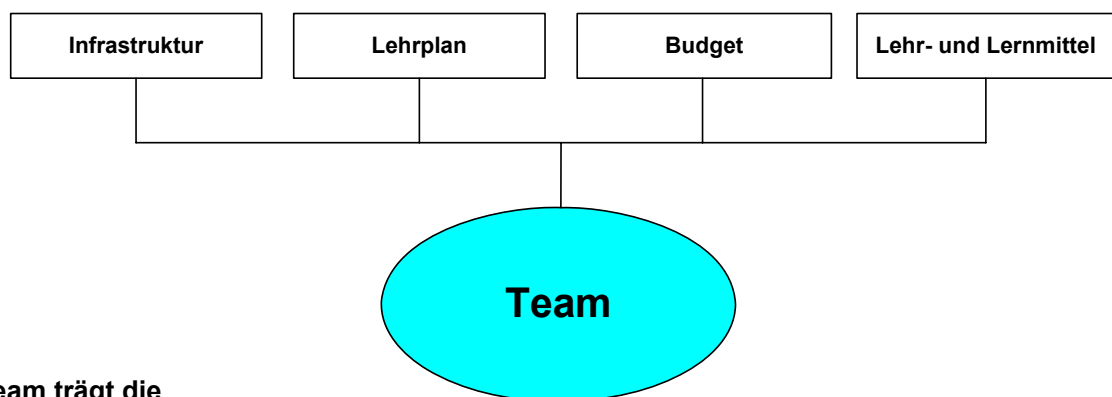
- Lernfeldübergreifende Kooperationen der am Lernprozess beteiligten Personen
- Flexible Arbeits- und Organisationsformen an der Schule
- Beteiligung der Lehrerteams an der organisatorischen Planung und Umsetzung
- Kooperationen mit Betrieben

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

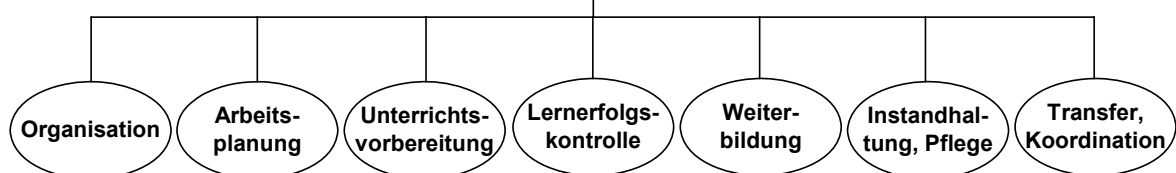
Unterrichtsplanungen, die sich auf konkrete berufliche Erfahrungssituationen der Studierenden beziehen, sind ausdrücklich gefordert. Dabei ist es im Sinne der Entwicklung eines Fachschulprofils günstig, die Unterrichtsvorhaben auf die besonderen Bedingungen der Studierenden und die regionalen Strukturen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

Die staatlich geprüften Betriebswirte in der Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe müssen professionelles, rationales, gewinnorientiertes Management sowie umweltbewusste Unternehmensführung mit großer Fach-, Personal- und Methodenkompetenz leisten. Ihr strategisches Denken muss sach- und zukunftsorientiert sein und im Umgang mit Gästen, Lieferanten und Mitarbeitern sollen sie kaufmännische und technologische Aspekte kommunikativ verbinden. Sprachliche Kompetenzen sind Voraussetzung für die internationalen Verbindungen in Hotellerie und Gastgewerbe. Dabei sind Zielorientierung, Organisationsgeschick, Verantwortungsbereitschaft und Durchsetzungsvermögen ebenso Grundvoraussetzungen für ein erfolgreiches Agieren wie die Fähigkeit im Team zu arbeiten.

Die Führungsaufgaben auf den unterschiedlichen Ebenen der Betriebshierarchie erfordern, dass das Spektrum des Managementkreislaufs von der Zielsetzung zur Planung, über die Entscheidung zur Realisierung und Kontrolle als ein kontinuierlicher Prozess erfüllt werden kann. Hierzu müssen in den unterschiedlichen Einsatzbereichen die geeigneten Instrumente und Methoden ausgewählt und eingesetzt werden.

Das mögliche berufliche Einsatzfeld im Bereich der Hotellerie und Gastronomie ist sowohl im In- als auch im Ausland in einer Kombination aus operativem und strategischem Management als auch im rein strategischen Management denkbar.

Das Aufgabenfeld reicht von einer Assistentenposition über den Abteilungsleiter - Administration, Logiebereich, Sales & Marketing, Food & Beverage-Bereich - bis hin zum Geschäftsführer in der klassischen Hotellerie und Gastronomie. Daneben bieten die Branche der Systemgastronomie, die Freizeitbranchen und die gastgewerblich orientierte Industrie spezielle Führungsaufgaben.

Zu den typischen Aufgabengebieten zählen insbesondere

- die Entwicklung, Erstellung bzw. Bereitstellung und Vermarktung gastgewerblicher Leistungen unter Beachtung der branchenspezifischen Rechtsvorschriften,
- Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement,
- Finanzbuchhaltung, Kosten- und Leistungsrechnung, Controlling,
- Personal- und Organisationsmanagement,
- Akquirieren und Betreuen von Gästen,
- Beobachten der Märkte, Beurteilen der Marktchancen, Analysieren von Kundenanforderungen, Entwickeln von Marketingstrategien auf Basis aktueller Marktinformationen und Planen sowie Ausführen des Einsatzes marketingpolitischer Instrumente,
- Nutzen zeitgemäßer Vertriebswege und enge Zusammenarbeit mit anderen touristischen Leistungsträgern,
- Nutzen moderner Informations- und Kommunikationssysteme sowie hotel-spezifischer Software.

Um diese leitende Aufgaben ausfüllen zu können ist es erforderlich, dass die staatlich geprüften Betriebswirte, Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe,

- in allen Geschäftsbereichen nach ökonomischen, nachhaltigen und gastorientierten Gesichtspunkten arbeiten,
- über Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit verfügen, im Team arbeiten und Präsentations- und Projekttechniken beherrschen,
- gemäß dem Anforderungsprofil an eine moderne Führungspersönlichkeit im Hotel- und Gastgewerbe über Eigeninitiative, Kreativität und ästhetisches Gespür verfügen,
- konzeptionelles Denken beherrschen und die Fähigkeit haben, Problemlösungsstrategien zu entwickeln,
- situativ nach modernen Führungskonzepten leiten,
- über Durchsetzungsvermögen mit Menschenkenntnis sowie über geistige und soziale Flexibilität, Sprachgewandtheit und kulturelle Offenheit verfügen.

Studentafel

	Unterrichtsstunden	
	1. Aus- bildungs- abschnitt	2. Aus- bildungs- abschnitt
PFLICHTBEREICH		
Allgemeiner Bereich		
Aufgabengebiet Sprache und Kommunikation		
Deutsch	80	80
Englisch ¹⁾	120	80
Aufgabengebiet Gesellschaft und Umwelt		
Politik, Wirtschaft, Recht und Umwelt	80	80
Aufgabengebiet Personalentwicklung		
Berufs- und Arbeitspädagogik I	40	-
Fachrichtungsbezogener Bereich		
Lernfelder		
Rahmenbedingungen unternehmerischen Handelns erarbeiten, beurteilen und anwenden		240
Rechtsvorschriften, die das Unternehmen im Umgang mit Kunden Lieferanten und Mitarbeitern betreffen, anwenden		160
Geschäftsprozesse mit wirtschaftsmathematischen Methoden erfassen, analysieren und beurteilen		160
Kommunikations- und Informationsverarbeitungssysteme zur Unterstützung betrieblicher Aufgaben zielgerichtet einsetzen		80
Prozesse der Personal- und Organisationsentwicklung planen, gestalten und beurteilen		120
Gastgewerbliche Leistungserstellungsprozesse planen, organisieren und beurteilen		200
Geschäftsvorgänge buchen, Jahresabschluss erstellen, auswerten und für unternehmerische Entscheidungen vorbereiten		320
Marktgerechtes und marketingorientiertes Handeln, planen, steuern und kontrollieren		160
Berufsbezogene und alltagsorientierte Kommunikationssituationen in einer zweiten Fremdsprache bewältigen		240
Projektarbeit		320
WAHLPFLICHTBEREICH		
Mathematik	-	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:	Rahmenbedingungen unternehmerischen Handelns erarbeiten, beurteilen und anwenden
--------------------	---

Zeitrictwert:	240 Stunden
---------------	-------------

Kompetenzen

Die Studierenden informieren sich über volkswirtschaftliche Begriffe und Prozesse, deren Bedeutung sie auch anhand von betrieblichen Prozessen kritisch einschätzen und reflektieren. Sie beurteilen die branchenspezifische wirtschaftliche Entwicklung und leiten unternehmerische Entscheidungen ab.

Sie erarbeiten die Kriterien für die Unternehmensgründung und treffen Entscheidungen für die Auswahl der Rechtsform.

Sie definieren Akteure, Ziele und Strukturen gastgewerblicher und touristischer Unternehmen und erkennen die Zusammenhänge in Betrieb und Wirtschaft, unter Berücksichtigung interner und externer Rahmenbedingungen.

Sie unterscheiden die branchenspezifischen Betriebsarten und eruieren und bewerten Kooperationsmöglichkeiten.

Die Studierenden treffen Investitionsentscheidungen zur betrieblichen Leistungserstellung und wählen geeignete Formen der Finanzierung.

Bei allem wirtschaftlichen Handeln wählen sie die Nachhaltigkeit zu einem begleitenden Element.

Beispielhafte Inhalte

- Volkswirtschaftliche Grundbegriffe: Bedürfnisse, Bedarf, Güter, Ökonomisches Prinzip, Wirtschaftskreislauf
- Wirtschaftliche Entwicklung der Hotellerie und Gastronomie
- Grundelemente der Wirtschaftsordnung und der Sozialen Marktwirtschaft
- Existenzgründung, Rechtsformen
- Kaufmannsrecht (HGB)
- Betrieblicher Leistungsprozess im System betrieblicher Produktionsfaktoren
- Betriebswirtschaftliche Grundbegriffe und Kennzahlen
- Struktur und Akteure der Tourismuswirtschaft
- Betriebsarten in Hotellerie und Gastronomie und Tourismus
- Vernetzung und Kooperation touristischer Leistungsträger
- Investitionsentscheidungen, Deckung des Kapitalbedarfs und Wahl geeigneter Formen der Finanzierung
- Nachhaltiges Wirtschaften

Lernfeld 2:	Rechtsvorschriften anwenden, die das Unternehmen im Umgang mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern betreffen
Zeitrictwert:	160 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden erarbeiten die gesetzlichen Grundlagen und Rahmenbedingungen insbesondere in ihren betrieblichen Entscheidungsbereichen. Sie untersuchen auf der Basis der grundlegenden rechtlichen Begriffe die Bereiche, die auf den täglichen Entscheidungsprozess im Unternehmen Einfluss haben. Im Bereich des Arbeitsrechts stellen sie gesellschaftliche Verantwortung des Unternehmers und des Arbeitnehmers in den Mittelpunkt der Betrachtungen. Die Studierenden lösen praxisnahe Fälle und gehen mit den Gesetzestexten um.

Beispielhafte Inhalte

- Rechtliche Grundbegriffe z. B. Aufbau des BGB, Personen und Gegenstände des Rechtsverkehrs, Willenserklärungen
- Vertragsrecht allgemein z. B. Schuldverhältnisse, Allgemeine Geschäftsbedingungen, Leistungsstörungen
- Besondere Vertragsarten im Gastgewerbe und Tourismus
- Arbeitsrechtliche Regelungen

Lernfeld 3**Geschäftsprozesse mit wirtschaftsmathematischen Methoden erfassen, analysieren und beurteilen**

Zeitrichtwert:

160 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden wenden mathematische Verfahren zur Lösung betriebswirtschaftlicher Probleme an. Sie erfassen betriebliche Prozesse quantitativ. Sie verwenden die gewonnenen Daten zur Planung, Durchführung und Kontrolle.

Beispielhafte Inhalte

- Dreisatz und Prozentrechnung
- Einkaufs- und Verkaufskalkulation
- Zinsrechnung
- Rentenrechnung
- Finanzierungsrechnung
 - statische Investitionsrechnung
 - dynamische Investitionsrechnung
- statische Investitionsrechnung
- dynamische Investitionsrechnung
- Funktionsbegriff
- Lineare Funktionen
 - Funktionsrechnung und grafische Darstellung für betriebliche Situationen
- Quadratische Funktionen
- Funktionale Untersuchungen und Anwendungen der Differenzialrechnung
 - Erlös-, Kosten- und Gewinnfunktionen
 - Gewinnzone
 - Gewinnmaximum
 - Gewinnoptimum
 - Stückkostenminimierung
 - Grenzkostenminimierung
- Gleichungssysteme
- Integralrechnung

Lernfeld 4: **Kommunikations- und Informationsverarbeitungssysteme zur Unterstützung betrieblicher Aufgaben zielgerichtet einsetzen.**

Zeitrichtwert: 80 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden beschreiben den Aufbau eines EDV-Systems. Sie erkennen die Bedeutung von Betriebssystemen und können Systembefehle verwenden.

Sie wenden Textverarbeitungssoftware in betrieblichen Situationen an und bereiten schriftliche Unterlagen mittels Präsentationssoftware auf.

Sie verwenden Tabellenkalkulationssoftware zur Bearbeitung betrieblicher Fragestellungen und setzen Datenbanksysteme zur Speicherung und Analyse systematisierter Daten ein.

Sie nutzen die Möglichkeiten der modernen Kommunikation mittels Intra- und Internet zur Informationsrecherche, Kommunikation und Präsentation.

Beispielhafte Inhalte

Einführung/Grundlagen

- Hardware
- Software
- Einführung Betriebssysteme
- Einplatzsysteme, Mehrplatzsysteme
- Daten, Sicherheitsaspekte

Standardsoftware

- Textverarbeitung
- Tabellenkalkulation
- Präsentationssoftware
- Datenbanken
- Intra- und Internet

Lernfeld 5:	Prozesse der Personal- und Organisationsentwicklung planen, gestalten und beurteilen
Zeitrictwert:	120 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden beschreiben die Faktoren, die eine erfolgreiche Unternehmensführung beeinflussen und formulieren daraus Unternehmensziele. Sie bewerten mithilfe der Grundsätze der Unternehmensorganisation beispielhaft konkrete Entwicklungsinstrumente. Die Studierenden erfassen die Bedeutung des Faktors Personal für die Kundenorientierung eines Unternehmens der Gastronomie und Hotellerie und des Tourismuses. Sie erarbeiten Grundsätze der Personalwirtschaft als Grundlage für Entscheidungen der Personalplanung und -beschaffung. Die Studierenden reflektieren die Instrumente einer erfolgreichen Personalführung und entwickeln exemplarisch Maßnahmen der Personalentwicklung.

Beispielhafte Inhalte

- Unternehmensführung, Management
- Unternehmensplanungs- und –entscheidungsprozesse
- Betriebliche Zielsysteme
- Unternehmensziele z. B. normative, strategische, operative
- Organisation z. B. Aufbau- und Ablauforganisation, Stellenbeschreibung, Instrumente der Organisationsentwicklung
- Ziele der Personalwirtschaft
- Personalplanung
- Personalbeschaffung z. B. Anforderungsprofil, Formen der Personalbeschaffung, Analyse von Bewerbungsunterlagen, Vorstellungsgespräch, Personalauswahl
- Personaleinsatz
- Personalführung z. B. Motivation, Führungsprozess, Führungsstile, Führungstechniken, Führungsmittel, Führungsmodelle, Managementmethoden, Mitarbeiterbeurteilung
- Personalentwicklung z. B. Aus- und Fortbildung
- Personalfreisetzung z. B. Zeugnis, Outplacement

Lernfeld 6: Gastgewerbliche Leistungserstellungsprozesse planen, organisieren und beurteilen.

Zeitrichtwert: 200 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden unterscheiden die Möglichkeiten der gastgewerblichen Leistungserstellung bzw. -bereitstellung. Sie führen die für die Leistungserstellung bzw. -bereitstellung notwendige strategischen und operative Beschaffungsplanung und Vorratshaltung durch.

Auf der Basis der erstellten Datenanalyse entscheiden sie über das Leistungsprogramm unter Einbeziehung der vorhandener Marktanalysen, Trends, Kosten- und Leistungsrechnung und des Qualitätsmanagements und bestimmen geeignete Distributionskanäle.

Sie analysieren die Leistungserstellungsprozesse unter Anwendung ausgewählter Controllinginstrumente und beurteilen dieses nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten.

Beispielhafte Inhalte

- Beschaffungsstrategie: Aufgaben der Materialwirtschaft, Beschaffungsziele z. B. Kosten- und Qualitätsoptimierung, Umweltkriterien, Zielkonflikte
- Beschaffungsstruktur: Eingliederung in die Organisationsstruktur, Stellung und Kompetenzen der Beschaffungsabteilung
- Beschaffungsplanung: Mengenplanung, Zeit-Mengenplanung, Kosten-Mengenplanung, ABC-Analyse für Waren, Bestellverfahren, Lagerhaltung, Lagerkennzahlen
- Beschaffungsmarktforschung: Lieferantenauswahl, Angebotsvergleich, Finanzierung
- Sonderformen der Beschaffung, z. B. Leasing
- Strategische und operative Unternehmensentscheidungen zum Leistungsprogramm im Bewirtungs- und Beherbergungsbereich
- Controllingaufgaben, Controllingorganisation
- Controllinginstrumente im Bewirtungs- und Beherbergungsbereich wie Speisekartenanalyse und -diagnose, Kostenverläufe, Kostenstruktur, Anwendung der Vollkostenrechnung, Deckungsbeitragsrechnung und BAB, Varianzanalyse
- Qualitätssicherung

Lernfeld 7: Geschäftsvorgänge buchen, Jahresabschluss erstellen, auswerten und für unternehmerische Entscheidungen vorbereiten

Zeitrichtwert: 320 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden dokumentieren die in einem Hotel- und Gaststättenbetrieb anfallenden betrieblichen Aktivitäten in der Finanzbuchhaltung.

Sie zeigen anhand eines Jahresabschlusses die Gliederung und Inhalte des Inventars, der Bilanz und der Gewinn- und Verlustrechnung und darüber hinaus wenden sie Bilanzierungs- und Bewertungsgrundsätze an.

Unter Anwendung der Kosten- und Leistungsrechnung ermitteln die Studierenden betriebliche Kennzahlen und treffen unternehmerische Entscheidungen.

Beispielhafte Inhalte

- Grundlagen der Finanzbuchhaltung
- Buchungen im betrieblichen Leistungsprozess
- Berechnungen und Buchungen im Personalbereich
- DV-gestützte Finanzbuchhaltung mithilfe von Standard- und Branchensoftware
- Jahresabschluss z. B. Schlussbilanz, Gewinn- und Verlustrechnung
- Bewertungsgrundsätze und Bewertungsmethoden
- Aufbereitung des Jahresabschlusses, Errechnen und Interpretation von Bilanzkennziffern
- Grundbegriffe, Aufgaben und Ziele der Kosten- und Leistungsrechnung
- Abgrenzungsrechnung mithilfe der Ergebnistabelle
- Kalkulatorische Kosten
- Kostenartenrechnung
- Kostenträgerrechnung
- Kostenstückrechnung
- Deckungsbeitragsrechnung als Teilkostenrechnung
- Controlling als Führungsinstrument
- Grundlagen der Prozesskostenrechnung

Lernfeld 8:	Marktgerechtes und marketingorientiertes Handeln planen, steuern und kontrollieren
Zeitrichtwert:	160 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden erfahren das Marketing als zentrale Aufgabe einer auf den Markt gerichteten Führung. Dabei erkennen sie die Bedeutung eines marktorientierten Handelns für die Zukunftsfähigkeit gastronomischer und touristischer Unternehmen.

Sie wählen spezifische Formen der Marktuntersuchung aus, analysieren sie und wenden sie in Übungen an.

Sie wählen Formen der Marktuntersuchung aus, analysieren sie und setzen sie in Übungen praktisch um.

Die Studierenden definieren Marketingziele, entwickeln Planungsstrategien und stellen Kontrollinstrumente in ihren Grundzügen vor.

Sie kombinieren absatzpolitische Instrumente in praxisnahen Übungen als Marketing-Mix.

Beispielhafte Inhalte

Grundlagen

- Begriffsdefinitionen z. B. Marketing, Marketing-Mix
- Marktformen und Marktgrößen
- Vision, Unternehmens- und Marketingziele
- Marketing-Umwelt
- Marketing-Management-Prozess

Marktforschung

- Ziele, Bereiche, Methoden und Anwendungsgebiete der Marktforschung
- Erhebungsverfahren der Primärforschung z. B. Befragung, Beobachtung, Experiment, Panel
- Auswahlverfahren der Primärforschung (Voll-/Teilerhebung)
- Grundaufbau eines Fragebogens
- Umwelt-/Marktanalyse, Stärken-Schwächen-Profil, Portfolio-Analyse, SWOT-Analyse
- Methoden der Datenanalyse

Produktpolitik

- Einteilung von Gütern und Dienstleistungen
- Standard- und Spitzenleistungen
- Produktpolitische Entscheidungen z. B. Innovation, Variation, Differenzierung, Diversifikation, Elimination
- Produktlebenszyklus
- Break-even-Analyse
- Marketingstrategien

Kontrahierungspolitik

- Bereiche der Kontrahierungspolitik
- Theoretische Grundlagen für einen vollkommenen Markt (Gleichgewichtspreis)
- Kosten-, nachfrage- und marktorientierte Preispolitik
- Preisstrategien
- Preisdifferenzierung im Gastgewerbe

Kommunikationspolitik

- Kommunikationsmodelle
- Instrumente und Ziele der Kommunikationspolitik (Kommunikations-Mix)
- Prozess der Werbeplanung
- Kommunikationsstrategien
- Käufertypen und Motivforschung
- Zielgruppenanalyse und Marktsegmentierung
- Gestaltungsmittel von Werbung
- Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb
- Werbeerfolgskontrolle
- Eventmarketing

Distributionspolitik

- Funktionen und Ziele der Distributionspolitik
- Distributionswege im Gastgewerbe

Lernfeld 9:	Berufsbezogene und alltagsorientierte Kommunikationssituationen in einer zweiten Fremdsprache bewältigen
Zeitrictwert:	240 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden kommunizieren in beruflichen und privaten Alltagssituationen in einer zweiten Fremdsprache.

Sie wenden ihre sprachliche, berufliche und interkulturelle Kompetenz bei der Umsetzung ihrer Projekte und bei Auslandsaufenthalten in den Zielländern an und bereiten sich auf Berufstätigkeit in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus im Ausland vor.

Beispielhafte Inhalte

- Private und berufliche Alltagssituationen z. B. Begrüßung, Vorstellung, Freizeit, Einkaufen
- Professioneller Umgang mit fremdsprachlichen Gästen, Kunden, Geschäftspartnern z. B. Annahme von Zimmer- und Tischreservierung, Beratung des Kunden
- Geschäftskorrespondenz z. B. Anfragen, Angebote, Bestellungen
- Telefonieren z. B. Annahme und Weiterleitung von Gesprächen, Treffen von Verabredungen und Vereinbarungen
- Reiseauskünfte und Wegbeschreibungen z. B. Diskussion über Vor- und Nachteile verschiedener Verkehrsmittel; Zusammenstellen von Zug-, Bus- und Flugreisen, Wegbeschreibungen, touristischen Einrichtungen, Veranstaltungen, Kultur- und Freizeitprogrammen und Stadtführungen

Projektarbeit

Zeitrichtwert: 320 Stunden

Kompetenzen

Die Studierenden bündeln in der Projektarbeit Inhalte aus verschiedenen Lernbereichen und wenden diese bei praxisnahen Projekten an. Dabei berücksichtigen sie die betriebswirtschaftlichen und kommunikativen Aspekte.

Die Studierenden formulieren für ein konkretes Projekt operationalisierbare Ziele, erstellen einen Projektstrukturplan und planen den Aufwand in Hinsicht auf Zeit, Personal, Kosten, Sachmitteleinsatz und Kapazität.

Sie beschaffen für das Projekt notwendige Informationen z. B. durch Internetrecherche und werten sie aus.

Sie bilden Arbeitsgruppen, bearbeiten Arbeitspakete und präsentieren ihre Ergebnisse mit verschiedenen Präsentationstechniken dem gesamten Projektteam.

Sie implantieren ein Berichtswesen zur Steuerung und Überwachung des Projekts, erstellen eine Projektdokumentation und führen Projekt begleitend Qualitätssicherungsmaßnahmen durch.

Die Studierenden überwachen und steuern das Projekt im Rahmen des Projektcontrollings.

Nach der Projektdurchführung überprüfen sie die Zielerreichung und formulieren ggf. Verbesserungsvorschläge und alternative Vorgehensweisen.

Beispielhafte Inhalte

- Zielformulierung
- Zielgruppenanalyse
- Instrumente des Projektmanagements
- Projektcontrolling
- Teambildung und Teamentwicklung
- Zeitmanagement
- Präsentationstechnik
- Reflexion und Evaluation
- Informationsbeschaffung und –auswertung
- Projektunterstützende Software
- Brainstorming, Mindmapping, Kartenabfrage
- Rollenspiele
- Moderationsmethode und Diskussionsleitung
- Verkaufs- und Beratungsgespräche
- Gruppenarbeit, Partnerarbeit