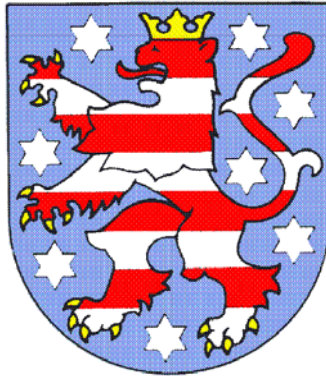


Thüringer Kultusministerium



Thüringer Lehrplan für berufsbildende Schulen Schulform: Fachschule

Fachbereich: Wirtschaft

Fachrichtung: Hotel- und Gaststättengewerbe

Erfurt, den 1. September 2004

Herausgeber:

Thüringer Kultusministerium
Werner-Seelenbinder-Straße 7,
99096 Erfurt

Vorwort des Ministers

Thüringens Schulen werden sich noch stärker zu eigenverantwortlichen, selbstständigen und selbstbewussten Einrichtungen entwickeln, die die Schülerinnen und Schüler mit den Kompetenzen für lebenslanges Lernen und erfolgreiche berufliche Tätigkeit ausstatten. Damit werden sich ihre Lehrerinnen und Lehrer, ihre Schulleitungen sowie Eltern- und Schülervertretungen in den kommenden Jahren vielen neuen Anforderungen allgemeiner und beruflicher Bildung stellen.

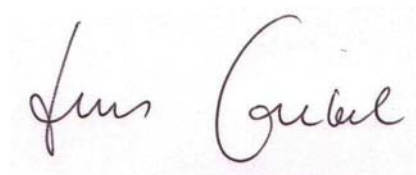
Der vorliegende Thüringer Lehrplan, die landesweit durchgeführten Fort- und Weiterbildungen und ein solides Unterstützungssystem, das ständig weiterentwickelt wird, bilden gute Voraussetzungen für erfolgreiche pädagogische Arbeit. Dabei spielen die neuen Medien im Unterricht eine wichtige Rolle.

Eine Vielzahl von Veränderungen in der beruflichen Ausbildung hat bereits Einzug gehalten: Die schrittweise Umstellung der dualen Ausbildung durch Anwendung lernfeldstrukturierter Lehrpläne stellt in diesem Bereich hohe Anforderungen an Pädagogen und Schulleitungen. In den berufsbildenden Schulen wird fächerübergreifendes Arbeiten bei starker Handlungsorientierung immer bewusster didaktisches Prinzip der Unterrichtsgestaltung. Doppelt qualifizierende Ausbildungen und rasche technologische Entwicklungen werden zur permanenten Herausforderung für die persönliche Fortbildung aller Beteiligten.

Wir wollen und wir brauchen berufsbildende Schulen, die Mobilität, Kommunikationsfähigkeit und vielfältige berufliche Chancen auf dem deutschen und europäischen Arbeitsmarkt sichern. Im Mittelpunkt aller pädagogischen Bemühungen der beruflichen Ausbildung steht der Jugendliche, der auf die komplexen Anforderungen des beruflichen Lebens optimal vorbereitet werden soll. Die konzeptionelle Basis zur Gestaltung der Thüringer Lehrpläne allgemein bildender Schulen und die Intentionen zur Kompetenzentwicklung der KMK-Rahmenlehrpläne berufsbildender Schulen liegen folgerichtig eng beieinander.

Der vorliegende Lehrplan ist zusammen mit der Stundentafel die verbindliche Grundlage für den Unterricht, er orientiert auf die Verbindung von Wissensvermittlung und Erziehung, er zielt auf die Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz mit all ihren Bestandteilen. Der Lehrplan beinhaltet bewusst auch pädagogische Freiräume, die der Lehrende eigenverantwortlich ausfüllen kann.

Allen Lehrerinnen und Lehrern wünsche ich viel Erfolg bei der ideenreichen Umsetzung des Lehrplanes und danke allen, die bei der Erarbeitung beteiligt waren und bei der künftigen Evaluierung mitwirken werden.



Prof. Dr. Jens Goebel
Thüringer Kultusminister

Gliederung

	Seite	
1	Vorbemerkungen	1
2	Tätigkeitsfelder und Aufgaben	3
3	Didaktische Konzeption	5
4	Mitarbeiter der Lehrplankommission	7
5	Studentafel	8
6	Fachrichtungsübergreifender Lernbereich	9
6.1	Berufs- und Arbeitspädagogik	9
6.2	Deutsch / Kommunikation	10
6.3	Erste Fremdsprache	12
6.4	Sozialkunde	15
6.5	Unternehmensführung	19
7	Fachrichtungsbezogener Lernbereich	20
7.1	Betriebsorganisation	20
7.2	Betriebswirtschaft	22
7.3	Controlling	25
7.4	Informatik	26
7.5	Marketing	29
7.6	Personalwirtschaft	30
7.7	Rechnungswesen	32
7.8	Recht	34
7.9	Steuerlehre	38
7.10	Technologie	40
7.11	Volkswirtschaft	43
7.12	Wirtschaftsmathematik/Statistik	44
7.13	Zweite Fremdsprache	47
7.14	Projektarbeit	49

1 Vorbemerkungen

Entsprechend den Zugangsbedingungen zur Ausbildung an einer Fachschule verfügen die Schüler¹ über eine abgeschlossene berufliche Erstausbildung und berufliche Praxis. Typisch für diese Berufstätigkeit ist die Ausführung von einfachen oder komplexeren Tätigkeiten nach betrieblichen Vorgaben.

Die angestrebte Fachschulqualifikation wird sich, insbesondere auch unter dem Gesichtspunkt eigener Unternehmensgründung, von diesem bisherigen Tätigkeitsprofil erheblich unterscheiden. Die Fachschulabsolventen werden eine Mittlerfunktion zwischen dem Funktionsbereich der Hochschulabsolventen einerseits und dem der qualifizierten Fachkräfte andererseits einnehmen. So werden maßgeblich folgende Arbeits- und Verantwortungsbereiche neu hinzu kommen

- Übergang von Routineaufgaben zu Problemlösungsaufgaben,
- Beteiligung an betrieblichen Organisations- und Führungsaufgaben,
- Arbeitsvorbereitung und -organisation sowie Bereiche der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes,
- Übernahme qualitätssichernder Aufgaben einschließlich der beständigen persönlichen Qualifikation in einer Zeit rascher technologischer Wandlungen und Verkürzung der Innovations-, Wachstums- und Veränderungszyklen,
- Beachtung/Bearbeitung logistischer und betriebswirtschaftlicher Teilbereiche des Unternehmens,
- Kommunikation in schriftlicher/mündlicher Form in der Fach- und mind. einer Fremdsprache,
- bewusste Evaluation der eigenen Rolle und Weiterentwicklung der beruflichen Handlungskompetenz.

Dies erfordert Fähigkeiten und Eigenschaften wie

- Setzen und Verfolgen persönlicher beruflicher Ziele
- Beharrlichkeit und Durchsetzungsvermögen
- reales, situationsgerechtes Einschätzen der eigenen Rolle
- Teamfähigkeit und konstruktive Konfliktfähigkeit sowie
- Führungseigenschaften.

Der Sicherung dieser übergreifenden Ausbildungsziele, der Vermittlung der Fachhochschulreife und anwendungsbereiten fachlichen Wissens und praktischer Fertigkeiten hat der gesamte theoretische und Experimental- und Laborunterricht in der Fachschule zu dienen.

Ohne Vorgriff auf die Hinweise der didaktischen Konzeption sei hier noch auf folgendes aufmerksam gemacht: Dem Unterricht der Fachschule liegt ein Fächercurriculum zu Grunde. Dennoch ist eine enge Abstimmung zwischen den in den einzelnen Fächern arbeitenden Lehrkräften dahingehend erforderlich, dass wo immer möglich die übergreifenden Bezüge aufgezeigt, beleuchtet und ihr Wert dargestellt wird. Dies gilt für eine präzise, normengerechte Fachsprache ebenso wie für die Einbeziehung der Grundlagenfächer bereits in die Sicherung der berufsübergreifenden Ausbildungsziele und der Integration des Experimental-/Laborunterrichtes und der Projektarbeit in diese Ausbildungsstrategie.

Die Fachschule orientiert sich an neuesten Entwicklungen in der Forschung und Praxis und realisiert daraus abgeleitete Ausbildungserfordernisse. Sie vermittelt für die spätere Tätigkeit erforderliche allgemeinbildende Kenntnisse und impliziert in ihrem Abschluss die Fachhochschulreife.

Die Herausbildung der beruflichen Handlungskompetenz als Fremdenverkehrswirt ist Sinn und Zweck der Fachschulausbildung. Die kompetenzbezogenen allgemeinen Ziele des Ausbildungsganges ergeben sich aus der herauszubildenden beruflichen Handlungskompetenz. Sie beschreiben die Zielsetzung des Ausbildungsganges und sind verbindlich. Alle Maßnahmen der Planung, Organisation, Durchführung, Abrechnung und der qualitativen Beurteilung der Ausbildung sind daran zu messen. Diese Lernziele werden in der Lernzielbeschreibung der Lerngebiete entsprechend untersetzt. Die Lerngebiete sind nach ihrem Anteil an der Herausbildung der beruflichen Handlungskompetenz entwickelt sowie nach fachlichen und didaktischen Gesichtspunkten strukturiert worden.

1 Personenbezeichnung im Lehrplan gelten für beide Geschlechter.

Zur inhaltlichen Darstellung der Lerngebiete gehören:

- Stundenzahl** Sie wird als Gesamtstundenzahl mit den Anteilen für Stoffvermittlung, und dem Ausbildungsfreiraum (15% der Gesamtstundenzahl) angegeben. Der Ausbildungsfreiraum dient dazu, nicht im Lehr-/Lerninhalt genannte Themen zu behandeln, die im Interesse der Schüler und des Lehrers liegen oder auch Projekte zu bearbeiten. Erforderlich ist der Konsens zwischen Schülern und dem verantwortlichen Lehrer über die Verwendung dieses Stundenfonds.
- Lernziele** Sie verdeutlichen den im Lerngebiet zu erbringenden Anteil an den allgemeinen Lernzielen und damit den Anteil an der Herausbildung der beruflichen Handlungskompetenz. Sie legen den Grad des Beherrschens von Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten der Schüler fest und charakterisieren das Niveau ihres verantwortungsbewussten Handelns. Sie stellen eine sachlogisch geordnete Einheit dar.
- Lehr-/Lerninhalte** Die Einzellernziele sind abgeleitet aus den Lernzielen des Lerngebietes und erfüllen sie in ihrer Gesamtheit.
- Empfohlene Stunden** Über den Lehr-/Lerninhalt werden die Einzellernziele realisiert, er ist nicht reduzierbar aber erweiterbar. Über die Folge der Lehr-/Lerninhalte im Unterrichtsverlauf, ihre Breite, Begrenzung sowie die damit im Zusammenhang stehende Realisierung der Einzellernziele entscheidet der Lehrer. Die empfohlene Stundenzahl ist ein Richtwert, über ihre tatsächliche Höhe befindet der Lehrer in Abhängigkeit der Entwicklung des Ausbildungsprozesses.
- Lerngebiets-Bezogene Hinweise** Die methodischen Empfehlungen sind Anregungen an den Lehrer, Empfehlungen, Lehr-/Lerninhalte methodisch und didaktisch so zu durchdenken und aufzubereiten, dass eine optimale Teillernzielrealisierung erreicht wird. In diesem Zusammenhang werden auch besondere, wesentliche Einzelsachverhalte fächerübergreifenden Arbeitens genannt. Sie lassen zugleich Rückschlüsse auf die notwendige technische Ausrüstung für den Unterricht zu.
- ELU** Experimental- und Laborunterricht gehören zu den wesentlichen Ausbildungsbestandteilen in der Fachschulausbildung. Entsprechend den materiellen Gegebenheiten der Schule erfolgt in dieser Unterrichtsform mindestens die Teilung einer Klasse in 2 Gruppen. Im jeweiligen Block Empfehlungen für ELU werden – mit Angabe der Zeitrichtwerte – die Inhalte der Versuche / Laboraufgabenstellungen genannt.

Zur Umsetzung dieser Unterrichtsform ELU ist durch eine materiell-technische Ausstattung sicher zu stellen, dass Übungen an praxisrelevanter Computertechnik, Experimental- und Laborunterricht in Form von Gruppenunterricht an Computern, Vorführungen mit entsprechenden Präsentationsmöglichkeiten zu den Aufgabenbereichen möglich sind.

2 Tätigkeitsfelder und Aufgaben

Der bereits oben angesprochene Entwicklungstrend hin zu einer Informations- und Dienstleistungsgesellschaft hat Auswirkungen auf die Strukturen der Arbeitswelt und der Betriebe, in der bzw. in denen die Absolventen tätig sind und stellt ganz neue Anforderungen an deren Qualifikationen. Aufgrund der modernen Informations- und Kommunikationskanäle zerbricht die alte Hierarchie mit dem Ergebnis, dass in den Betrieben das mittlere Management wegbricht bzw. in neu gegründeten Unternehmen erst gar nicht mehr entsteht.

Die Informations- und Dienstleistungsgesellschaft wird von Grundtendenzen bestimmt, die mit der bisherigen Organisationsform nicht mehr kompatibel sind.

Diese Grundtendenzen können durch die Begriffe Dematerialisierung, Beschleunigung, Dezentralisierung und Globalisierung beschrieben werden.

Auf die Arbeitswelt können auf absehbare Sicht in der betreffenden Branche folgende Strukturveränderungen zukommen:

- Unternehmen werden immer flexiblere Standorte haben.
- Telearbeit wird einen höheren Stellenwert erhalten.
- Moderne Kommunikationstechniken setzen sich durch.
- Eine hohe Qualifizierung der Mitarbeiter wird wichtiger.

In den Betrieben wird es zu folgenden Veränderungen kommen:

- Betriebliche Hierarchien lösen sich zunehmend auf.
- Die Kunden- und Auftragsorientierung nimmt zu.
- Die Entlohnung orientiert sich mehr an der Zielerreichung.
- Tarifverträge werden neue Arbeitsformen berücksichtigen.

Daraus ergeben sich mindestens folgende Schlüsselqualifikationen bzw. allgemeine Kompetenzen der Absolventen der Ausbildung im Fachbereich Hotel- und Gaststättengewerbe:

- Bereitschaft und Fähigkeit zu lebenslangem Lernen.
- Erhöhte Mobilität und Flexibilität.
- Bereitschaft und Fähigkeit zur Selbstorganisation.
- Fähigkeit zu eigenverantwortlichem Arbeiten.
- Hohe und dauerhafte Leistungsfähigkeit.
- Durchsetzungsvermögen gegenüber den Mitwettbewerbern.

Typische Tätigkeitsfelder sind:

- Rechnungs- und Berichtswesen, Controlling,
- Recht und Steuern,
- Beschaffung, Logistik,
- Materialwirtschaft, Produktionswirtschaft,
- Marketing,
- Planung, Organisation,
- Unternehmensführung,
- Finanzierung und Investition,
- Personalmanagement usw.

Diese Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die Grenzen der Tätigkeitsfelder sind eng verbunden mit der Unternehmensgröße. Inhalt und Arbeitsmethoden in diesen Tätigkeitsfeldern unterliegen einer hohen Innovationsrate, die eine ständige berufsbegleitende Weiterbildung erfordert.

Als allgemeine Lernziele ergeben sich daraus: Der Absolvent besitzt

- Kenntnisse über die Europäische Union und das geltende Gemeinschaftsrecht und ist in der Lage, Entwicklungen zu verfolgen, zu bewerten und auf Veränderungsprozesse zu reagieren
- umfassende Kenntnisse über die Rahmenbedingungen, die für ein Wirtschaftsunternehmen in der Bundesrepublik Deutschland gelten und kann Rechtsänderungen verfolgen und umsetzen
- Grundkenntnisse zur Unternehmensgründung, -leitung und -liquidation einschließlich Kenntnisse über Wirtschaftsförderungsmaßnahmen und ihre Förderer
- wesentliche Kenntnisse über die Vorbereitung, Erstellung und Auswertung von Jahresabschlüssen
- Grundkenntnisse über Marketing und Verfahren der Unternehmensbewertung
- Kenntnisse über den Markt und hat Durchsetzungsvermögen gegenüber Wettbewerbern

- Kenntnisse über handelsrechtliche Besonderheiten und Verfahren zur Durchsetzung von Ansprüchen
- wesentliche Kenntnisse über Steuern und die Rechnungslegung von Unternehmen
- Kenntnisse über Produkt-, Projekt- und Qualitätsmanagement
- Grundkenntnisse zu Lösungsstrategien und Lösungsverfahren
- Grundkenntnisse über Umwelt- und Datenschutz
- fundierte Kenntnisse auf dem Gebiet Informatik und des Softwareeinsatzes sowie der Anwendung und Einschätzung von Rechentechnik
- Befähigung zur fachlichen Kommunikation unter Verwendung von Fremdsprachen und moderner Kommunikationstechnik
- Befähigung und Bereitschaft zum eigenverantwortlichen Arbeiten und lebenslangen Lernen einschließlich zum Erwerb von Zusatzqualifikationen durch Fort- und Weiterbildung
- Leistungs-, Konflikt- und Teamfähigkeit, Mobilität und Flexibilität
- Fähigkeit und Eigenschaft sich persönliche Ziele zu setzen und diese zu verfolgen sowie situationsgerechtes Einschätzen der eigenen Rolle

Der Absolvent ist in der Lage

- sein Fachwissen zu ergänzen, zu erneuern und zu vertiefen
- Teamarbeit zu organisieren und anzuleiten
- wirtschaftlich, betriebs-, sozial- und rechtsbewusst zu denken und zu handeln, Sachverhalte zu analysieren und zu argumentieren
- durch vernetztes Denken Probleme zu erkennen und Aufgaben zu lösen
- moderne Kommunikationstechnik als Arbeitsmittel zu nutzen
- Entscheidungen vorzubereiten und zu treffen. Rechtsvorgaben, Vorschriften, Regeln und Normen umzusetzen
- Anforderungen aus dem Vertragsrecht zu realisieren.
- Markt- und kundenorientiert zu handeln
- Mitarbeiter zu führen, Teamarbeit zu organisieren und sich zu integrieren
- Arbeitsvorbereitung und Arbeitsorganisation unter human-, sozial- und umweltverträglichen Aspekten zu gestalten

3 Didaktische Konzeption

Mit der Implementation der neuen Thüringer Lehrpläne in den allgemein bildenden Schulen in Thüringen wird deren Kompetenzmodell Veränderungen im Unterricht in Grundschule, Regelschule und Gymnasium bewirken. Es kann daraufhin insbesondere eine verbesserte Lernkompetenz bei den Abgängern dieser Schularten erwartet werden. Der lernfeldorientierte Unterricht in der beruflichen Erstausbildung wird eine weitere Verbesserung problemorientierten, selbstständigen Lernens bewirken.

In der Schulart berufsbildende Schule – hier Fachschule - soll nun ein Kompetenzmodell zugrunde gelegt werden, welches das Modell der genannten Schularten fortschreibt und gleichzeitig die Besonderheiten der berufsbildenden Schule einbezieht. Dabei ist die berufliche Handlungskompetenz als Weiterentwicklung der Lernkompetenz in ihrer integrativen Form Zielfunktion der Ausbildung.

Unterricht an berufsbildenden Schulen hat auf berufliches Handeln vorzubereiten, auf die Mitgestaltung der Arbeitswelt in sozialer und ökologischer Verantwortung. Ziel eines solchen Unterrichts muss also die Vermittlung einer Handlungskompetenz sein, die Sach-, Selbst-, Methoden- und Sozialkompetenz als integrative Bestandteile enthält. Der Begriff Sachkompetenz wird hier verwendet, da berufliches Lernen nicht mehr nur ausschließlich an einer aus der Wissenschaftssystematik gewonnenen Fachstruktur, sondern vermehrt auch an beruflichen Arbeiten, d.h. an der Sache, orientiert werden soll.

Berufliche Handlungskompetenz entfaltet sich integrativ in den Dimensionen Sach-, Selbst-, Methoden- und Sozialkompetenz und umfasst die Bereitschaft und Fähigkeit des einzelnen Menschen, in beruflichen Anforderungssituationen eines Technikers/Gestalters/Betriebswirtes sachgerecht, durchdacht, individuell und sozial verantwortlich zu handeln sowie seine Handlungsmöglichkeiten weiter zu entwickeln. Die Lernkompetenz als Begriff der allgemein bildenden Schulen ist damit nicht aufgehoben, sie wird in der beruflichen Handlungskompetenz weiterentwickelt.

Sachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, Aufgaben- und Problemstellungen sachlich richtig, selbstständig, zielorientiert und methodengeleitet zu lösen bzw. zu bearbeiten und das Ergebnis zu beurteilen.

Selbstkompetenz bezeichnet die individuelle Bereitschaft und Fähigkeit, die eigenen Entwicklungsmöglichkeiten, -grenzen und -erfordernisse in Beruf, Familie und Gesellschaft zu beurteilen und davon ausgehend die eigene Entwicklung zu gestalten. *Selbstkompetenz* schließt die reflektierte Entwicklung von Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte ein.

Sozialkompetenz bezeichnet die individuelle Bereitschaft und Fähigkeit, in sozialen Beziehungen zu leben und sie zu gestalten, sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen, Verantwortung wahrzunehmen und solidarisch zu handeln.

Methodenkompetenz umfasst die Fähigkeit, Lernstrategien zu entwickeln und unterschiedliche Arbeitstechniken und Verfahren sachbezogen und situationsgerecht anzuwenden.

Kompetenzen werden in der tätigen Auseinandersetzung mit fachlichen und fächerübergreifenden Inhalten des Unterrichts erworben, sie schließen die Ebenen des Wissens, Wollens und Könnens ein: Die Kompetenzen haben Zielstatus und beschreiben den Charakter des Lernens. Zur Gestaltung eines solchen Unterrichts mit fächerübergreifenden Ansätzen, Projektarbeit und innerer Differenzierung werden von dem Lehrplan Freiräume geboten. Dazu soll der Lehrplan die schulinterne Kommunikation und Kooperation zwischen den Lehrern anregen und fördern. Handlungsorientierter Unterricht – insbesondere auch im Bereich des Experimental- und Laborunterrichtes - ist ein didaktisches Konzept, das sach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Dies lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Ein Unterricht, der die Handlungskompetenz fördert, ist an folgenden Ansätzen orientiert:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die berufliche Weiterentwicklung bedeutsam sind.
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder gedanklich nachvollzogen.
- Die Handlungen sollen vom Lernenden möglichst selbstständig geplant, ausgeführt und bewertet werden. Diese Handlungen sollen ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z. B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, ökologische, rechtliche und soziale Aspekte einbeziehen.
- Bei den sozialen Aspekten sollen z. B. Interessenerklärung und Konfliktbewältigung einbezogen werden.

Fachrichtungsbezogene didaktische Spezifika

Der Ausbildungsprozess zum staatlich geprüften Betriebswirt der Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe setzt beim Schüler die Zugangsbedingungen der Fachschule voraus. Damit kann der Ausbildungsprozess aufgebaut werden auf bzw. im Ausbildungsprozess können genutzt werden

- das Wissen und die erworbene Lernkompetenz des mittleren Bildungsabschlusses,
- die erworbene berufliche Handlungskompetenz aus Berufsausbildung und Berufstätigkeit,
- die erworbene berufliche Erfahrung und das angenommene berufliche Verhalten aus der Gesamtheit beruflicher Tätigkeit.

Das Erreichen der allgemeinen Lernziele zum Ende des Ausbildungsprozesses setzt die Auffassung und Umsetzung von der Ganzheitlichkeit der Ausbildung voraus. Diese Ganzheitlichkeit findet u. a. ihren Niederschlag in der didaktischen Struktur, die wesentlich durch die Elemente

- Lerngebiete
- unterrichtsmethodische Leitlinien
- Unterrichtsorganisation

gebildet wird.

Die Lerngebiete sind in den Vorbemerkungen in ihrer Struktur und in der Studentafel in ihrer quantitativen Wichtung zueinander, einschließlich der Anteile für Experimental- und Laborunterricht, beschrieben. Ihre zeitliche Abfolge im Ausbildungsprozess ist eng mit den unterrichtsmethodischen Möglichkeiten und der machbaren Unterrichtsorganisation in der Fachschule verknüpft. Der Experimental- und Laborunterricht eröffnet entsprechend der jeweiligen Schuljahresdirektive die Klassenteilung. Gefördert werden damit

- eine intensive Führung des einzelnen Schülers durch den Lehrer
- die Selbsttätigkeit des Schülers
- ein höchstmöglicher praxisrelevanter Wissens-, Methoden- und Erfahrungszuwachs aus Versuchen, Experimenten, Elementen der Forschungs- und Entwicklungsarbeit, auch unter Verwendung von Computersimulationen.

Zugleich sind über diesen Unterrichtsanteil Aussagen zur materiell-technischen Ausstattung der Fachschule möglich.

Unterrichtsmethodische Leitlinien erwachsenengemäßer Ausbildung können u. a. durch folgende methodische Möglichkeiten charakterisiert werden:

- Bewältigung technischer und gesellschaftlicher Komplexität durch
 - . Reduktions- und Konzentrationsstrategien
 - . Ordnungs- und Entmischungsstrategien
- Aktivitätsfördernde Unterrichtsmethoden, die die vorauszusetzende Eigeninitiative und die Fähigkeit zur Selbsttätigkeit bei der Strukturierung von Lernprozessen verstärken
- Sozialformen des Unterrichtes, die die Fähigkeit zur Kooperation und Teamarbeit fördern
- Selbstständiges, lerngebietsübergreifendes Arbeiten, ausgerichtet auf die Entwicklung problemlösenden Denkens und dem bewussten Einsatz von Lösungsmethoden
- Experimentierendes Lernen
- Wissenschaftsorientierung
- Komplexe, mehrdimensionale Problemstellungen, die an den Erfahrungen der Auszubildenden anknüpfen
- Ständiges Anwenden der methodischen Elemente zur Aufgabenlösung, wie
 - . Identifikation mit dem Handlungsziel
 - . Analyse der Aufgabenstellung
 - . Zielformulierung der Aufgabenstellung
 - . Aufgabenstrukturierung
 - . Lösungsplanentwicklung
 - . Arbeitsplanentwicklung
 - . Kontrolle, Bewertung
 - . Abheben des methodischen Gehaltes
- Anwenden und bewusst machen methodischer Verfahren, wie
 - . Analogieschlussverfahren
 - . Auswahlverfahren
 - . Bewertungsverfahren
 - . Klassifizierungsverfahren
- Konkretisierung und Abstraktion
 - . Konstruktionssystematik
 - . Kontrollverfahren
- Modellbildung
 - . Optimierungsverfahren
 - . Prüfverfahren
 - . Strukturierungsverfahren
 - . Variantenvergleich u. a.
- Projektarbeit.

4 Mitglieder der Lehrplankommission

Jürgen Ammerschuber	Staatliche Fachschule für Bau, Wirtschaft und Verkehr, Gotha
Helmut Fricke	
Harald Heinig	
Heidi Heller	
Dr. Manfred Heller	
Margarethe Hoffmann	
Dr. Heinz Kottucz	
Dr. Helmut Merrbach	
Jürgen Müller	
Heike Peifer	
Silke Pfeifer	
Anke Reck	
Dr. Dieter Schitky	
Bärbel Schönau	
Günther Schulz	
Siegfried Sode	
Dr. Ortwin Sommer	
Uwe Ulrich	
Sabine Ulrich	
Monika Franze	Staatliche Berufsbildende Schule 1 Erfurt
Elvira Günschmann	
Uwe Skroblin	
Ralf Becker	Erfurter Gastro Berufsbildungswerk e. V.
Sigurd Brand	
Barbara Dei Rossi	
Andreas Messing	
Christina Oehmgen	
Steffen Reinhold	
Klaus Tschiedel	
Frau Dr. Wende	
Redaktion	ThILLM Bad Berka
Dr. Ingo Steinhauer	

5 Stundentafel

Rahmenstundentafel für die Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe

Lerngebiete	1. Ausb.Jahr (davon: Experimental- und Laborunterricht)	2. Ausb.Jahr	Wochenstunden	GSZ
Fachrichtungsübergreifender Lernbereich	440(0)	160(60)	600(60)	
Berufs- und Arbeitspädagogik	40	-		
Deutsch/Kommunikation	120	-		
Erste Fremdsprache	80	160(60)	240(60)	EP
Sozialkunde	80	-		
Unternehmensführung	120	-		
Fachrichtungsbezogener Lernbereich	960(280)	1120(380)	2080(660)	
Betriebsorganisation	40	80	120	P
Betriebswirtschaft	120(40)	160(40)	280(80)	P
Controlling	-	40	40	
Informatik	80(40)	80(40)	160(80)	
Marketing	80	-	80	
Personalwirtschaft	-	120(40)	120(40)	
Rechnungswesen	80(20)	120(60)	200(80)	P
Recht	80(20)	80(20)	160(40)	
Steuerlehre	80(20)	80(20)	160(40)	
Technologie	40(20)	80(20)	120(40)	P
Volkswirtschaft	80	-	80	
Wirtschaftsmathematik/Statistik	120(40)	80(40)	200(80)	
Zweite Fremdsprache	80(20)	120(20)	200(40)	
Projektarbeit	80(60)	80(80)	160(140)	
Insgesamt	1400(280)	1280(440)	2680(720)	

ELU: Experimental- und Laborunterricht

GSZ: Gesamtstundenzahl

P: Schriftliche Prüfung

EP: Ergänzungsprüfung zur Erlangung der FHS-Reife

6 Fachrichtungsübergreifender Lernbereich

6.1 Berufs- und Arbeitspädagogik

Gesamtstundenzahl:	40 Std.
davon Stoffvermittlung:	34 Std.
Ausbildungsfreiraum:	6 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Die Absolventen von technischen und wirtschaftlichen Fachschulen benötigen in ihrer Berufstätigkeit in mittleren Führungsebenen von Unternehmen und dem öffentlichen Dienst zur Ergänzung ihrer fachlichen Fähigkeiten soziale und personale Kompetenzen.

Der Unterricht im Lerngebiet Berufs- und Arbeitspädagogik verfolgt deshalb das Ziel, die Schüler für den Entwicklungs- und Sozialisationsprozess des Menschen zu sensibilisieren. Die Schüler lernen pädagogische Grundbegriffe, Faktoren menschlichen Werdens, wesentliche Zusammenhänge im Erziehungsprozess kennen und erfassen die Bedeutung des pädagogischen Handelns im Berufsleben. Weiterhin wird die Einsicht in die Notwendigkeit des lebenslangen Lernens bei den Fachschülern gefördert. Das Lerngebiet legt in Kooperation mit weiteren Fächern die Voraussetzungen für den Vorbereitungslehrgang zur Ausbildereignungsprüfung.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Das Fach Berufs- und Arbeitspädagogik ist vorrangig auf den Erwerb von Überblickswissen orientiert. Mit Hilfe der darbietenden Lehrmethode wird Grundwissen vermittelt.

Anhand von Beispielen soll in erarbeitenden Formen die Festigung und der Wissenstransfer auf das Berufsleben erfolgen.

Die Methoden des korrespondierenden Vorbereitungslehrganges zum Erwerb der Ausbildereignungsprüfung wie programmierter Unterricht und das Arbeiten mit Fallbeispielen können im Lehrfach Beachtung finden. Hierbei spielt die Hinwendung zur jeweiligen Fachrichtung eine entscheidende Rolle.

In den Leistungsnachweisen sollten u. a. die Fähigkeiten des Transferierens von theoretischen Kenntnissen auf berufsorientierte Themen nachgewiesen werden.

Die kenntnisergänzenden Berührungspunkte zu den Fächern Unternehmensführung, Sozialkunde und Deutsch/Kommunikation sind zu beachten.

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden
Der Schüler kennt die Begrifflichkeiten des Lerngebietes und erkennt	Pädagogik als Oberbegriff für alle Formen des praktischen Erziehungsgeschehen = Erziehungspraxis und für die wissenschaftliche Erhellung der Erziehungswirklichkeit = Erziehungswissenschaft	2
die Notwendigkeit und Möglichkeit der Erziehung.	natur- und sozialwissenschaftliche Erkenntnisse zur Erziehungsbedürftigkeit und -fähigkeit des Menschen Anlage-Umweltproblematik, dargestellt an den Auffassungen der Erb-, Milieu- und Interaktionstheoretiker sowie der aktiven Selbststeuerung des Individuums	4
Er kennt die Theorien zur Verhaltensänderung	Begriff „Lernen“ klassisches und operantes Konditionieren lernen am Modell lernen durch Einsicht	8
und hat den Überblick über Erziehungsziele, Erziehverhalten und Erziehungsmittel gewonnen.	Erziehungsziele als Orientierungshilfe und als soziale Wert- und Normvorstellungen Operationalisierung von Erziehungszielen nach dem Kompetenzmodell Erziehungsstilkonzepte (typologisches Konzept nach Lewin und dimensionsorientiertes Konzept nach Tausch/Tausch) Wirkungsweisen von Sanktionen (Motivations- und Bedürfnisproblematik)	8

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden
Das Jugend- und Erwachsenenalter mit seinen Besonderheiten wurde erfasst und die	das Jugend- und Erwachsenenalter aus entwicklungspsychologischer Sicht Lebenssituationen von Jugendlichen, Erziehungsschwierigkeiten und Ausbilderverhalten Mitarbeiterführung in Unternehmen	6
Notwendigkeiten und Möglichkeiten der Aus- und Fortbildung im Unternehmen wurden erkannt.	Gründe für die betriebliche Aus- und Fortbildung Einflussgrößen der Aus- und Fortbildung rechtliche Rahmenbedingungen beteiligte Mitwirkende an der Aus- und Fortbildung Anforderungen an die Eignung der Ausbilder	6

6.2 Deutsch/Kommunikation

Gesamtstundenzahl:	120 Std.
davon Stoffvermittlung:	102 Std.
Ausbildungsfreiraum:	18 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Der Schüler ist sich bewusst, dass die Muttersprache die wichtigste Kulturtechnik ist; er versteht die Zusammenhänge zwischen Kommunikation und Sozialkompetenz. Er besitzt sichere Kenntnisse und praxisorientierte Fähigkeiten und Fertigkeiten bei der Verwendung von Fachsprache. Die Beherrschung der Sprachnormen wird vorausgesetzt bzw. es erfolgt eine Vertiefung des Sprachnormenbewusstseins. Bei der Wahl sprachlicher Mittel schriftliche und rhetorische Aufgabenfelder betreffend - bildet sich bei ihm Sicherheit und Kompetenz. Auf dem Gebiet der nonverbalen Kommunikation besitzt er anwendungsfähige Kenntnisse. Er ist in der Lage, Problemstellungen nach wissenschaftlichen Kriterien zu bearbeiten, d. h. Informationsgewinnung, -aufbereitung, -speicherung und den Informationsaustausch unter Nutzung moderner Kommunikationstechnik vorzunehmen. Ausgehend von seinen beruflichen Einsatzmöglichkeiten kann der Schüler Korrespondenzmethoden entwickeln und Gesprächsformen nutzen. Darüber hinaus besitzt das Lerngebiet eine Ausgleichsfunktion zu den wirtschaftlich-technischen und naturwissenschaftlichen Lerngebieten: Gesichtsfelderweiterung, Vervollkommnung des Allgemeinwissens, Weiterentwicklung von Einfühlungsvermögen und Förderung von Selbsterkenntnis.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Es wird empfohlen, bei entsprechender Thematik die Möglichkeiten von Multimedia auszuschöpfen: Die Förderung der Selbstständigkeit bei den Schülern steht hierbei im Vordergrund. Die Grundlagen der Aufgaben/Übungen bilden ausbildungsorientierte Texte/Themen; Bezugspunkt ist die Projektbearbeitung. Die Auswahl entsprechender fiktionaler bzw. expositorischer Texte unterliegt dem Ermessen des Lehrenden.

Der Schüler beherrscht die Normen und Regeln der deutschen Sprache. Seine Kenntnisse zum richtigen Sprachgebrauch werden vertieft.	Sprache als Zeichen- und Regelsystem und die neue deutsche Rechtschreibung - Orthografie - Interpunktion - Grammatik	8
Der Schüler besitzt Kenntnisse der Techniken wissenschaftlichen Arbeitens und ist in der Lage, diese Prinzipien des Schreibens in Planungs- und Arbeitsschritten zu beachten und umzusetzen.	Arbeitstechniken - Informationsbeschaffung . Informationsquellen /Printmedien /elektronische Informationsmedien - Bibliotheksbenutzung - Informationsverarbeitung . Arbeitsplanung . Materialauswertung und Informationsspeicherung - unterrichtsspezifische Arbeitsformen . Mitschriften . Gruppenarbeit	6

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden
Der Schüler erkennt die Normen und Richtlinien zur Korrespondenz und beherrscht die Gestaltung inhaltlich, formal und stilistisch korrekter Geschäftsbriefe.	Korrespondenz <ul style="list-style-type: none"> - Regeln für den Schriftverkehr - Geschäftsbriefe - juristische Aspekte 	10
Der Schüler besitzt Kenntnisse über die Textarten und ist in der Lage, diese für studienorientierte Aufgaben anzuwenden. Dabei sind Fertigkeiten beim Analysieren eines Textes zu entwickeln bzw. zu vertiefen.	Umgang mit Texten <ul style="list-style-type: none"> - Definitionen - Textarten <ul style="list-style-type: none"> . fiktionale Texte . expositorische Texte - Analyse von Texten - Textvergleiche 	16
Der Schüler ist in der Lage, bei referierenden Texten die zuverlässige Information in den Vordergrund zu stellen; er kann genau beobachten und wiedergeben. Bei argumentierenden Texten entwickelt er Sach- und Methodenkompetenz, um gute Einfälle mit überzeugenden Begründungen zu verbinden.	Erarbeitung von Sachtexten <ul style="list-style-type: none"> - referierende Texte <ul style="list-style-type: none"> . Inhaltsangabe . Beschreibung . Bericht . Protokoll . Bewerbung - argumentierende Texte <ul style="list-style-type: none"> . Argumentation . Erörterung - appellative Texte/Werbung - Ausschreibung 	20
Der Schüler besitzt Grundkenntnisse über die wesentlichen Kommunikationsmodelle und ist befähigt, psychologische und soziologische Momente bei praktischen Aufgaben zu erkennen. Ein anwendbares Begriffs- und Faktenfundament steht ihm zur Verfügung.	Grundlagen der Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikation als grundlegender Prozess zur Gestaltung sozialer Gebilde <ul style="list-style-type: none"> . Funktion der Kommunikation . Kommunikationsmodelle - psychologische und soziologische Grundlagen - Kommunikationsstrategien - Medien der Kommunikation 	4
Der Schüler besitzt ein gutes Überblickswissen über die Rede- und Gesprächs- sowie die Kommunikationsformen. Er kennt die wesentlichen rhetorischen Mittel und die Wirkungskategorien der Rhetorik; der nonverbalen Kommunikation räumt er einen gebührenden Stellenwert ein. Er führt den praktischen Leistungsnachweis eines frei formulierten Vortrags/einer frei formulierten Rede; ein optisch klar strukturierter Stichwortzettel ist Bedingung.	Ausprägung kommunikativer Kompetenz <ul style="list-style-type: none"> - Rede- und Gesprächsformen - Körpersprache - Einsatz technischer Mittel - Kommunikationsformen <ul style="list-style-type: none"> . Referat . Vortrag . Diskussion und Debatte . Rede und Ansprache 	12
Der Schüler kennt die Palette bürokommunikativer Aufgaben und kann entsprechende Bürotechnik verwenden.	Berufsorientierte kommunikative Kompetenz <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikationspolitik - Bürokommunikation - Kommunikation als Führungsaufgabe im Berufsleben 	

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden
Durch praxisorientierte Übungen zeigt er, dass er in der Lage ist, Mitteilungen, Belehrungen und Anleitungen durchzuführen. Bei der Öffentlichkeitsarbeit ist es ihm möglich, neben konventionellen auch multimediale Präsentationsmöglichkeiten zu verwenden.	<ul style="list-style-type: none"> - Public Relations - Anleitung von Gruppen 	14
Der Schüler führt den Nachweis, dass er Grundkenntnisse und -fertigkeiten des wissenschaftlichen Arbeitens beherrscht. Dazu zählen die selbstständige problemorientierte Auseinandersetzung mit einer ausbildungsbezogenen Aufgabenstellung, methodische Vorgehensweisen, die Verwendung notwendiger Fachliteratur, eine überzeugend gestaltete Ausarbeitung sowie das Erstellen eines wissenschaftlichen Apparates (Anmerkungen und Quellen).	<p>Projektarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Referat - Präsentation - Beleg 	12

6.3 Fremdsprache

Gesamtstundenzahl:	240 Std.
davon Stoffvermittlung:	144 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	60 Std.
Ausbildungsfreiraum:	36 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Die heutige Zeit ist gekennzeichnet von einer ständig zunehmenden wirtschaftlichen, politischen und gesellschaftlichen Verflechtung. Der europäische Einigungsprozess geht einher mit einer internationalen Globalisierung der Wirtschaft. Fremdsprachenkompetenz, Aufgeschlossenheit gegenüber anderen Denk- und Verhaltensweisen, Normen und Wertvorstellungen anderer Völker sind Voraussetzung für internationales Agieren und erfolgreiche Geschäftsbeziehungen. Der Beherrschung von Fremdsprachen kommt als Verständigungsmittel, Verkehrssprache, Konferenzsprache und Verhandlungssprache eine immer größere Bedeutung zu. Die Ausbildung in der Fremdsprache an der Fachschule muss im Konsens mit der Ausbildung in den anderen Lernfächern ihren Beitrag leisten zur Befähigung der Schüler zum fachgerechten Handeln (Kompetenzkanon). Das Ziel der Ausbildung ist die Befähigung der Schüler in ihrem Fachgebiet in der Fremdsprache zu kommunizieren und fremdsprachige Fachliteratur nutzen zu können, fachbezogene Informationen aus den Medien zu nutzen, fremdsprachige Branchensoftware anzuwenden, sich in der Fremdsprache selbst weiterzubilden.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Die einzelnen Themenbereiche stellen den äußeren Rahmen des Lehrplanes dar. Die Inhalte der Themenbereiche des Fremdsprachenunterrichts und die Abfolge grammatikalischer Schwerpunkte müssen an die Erfordernisse des Fachbereiches sowie an den Kenntnisstand des Klasse angepasst werden. Abhängig vom Berufsfeld ist es so dem unterrichtenden Fremdsprachenlehrer möglich, authentisches fremdsprachiges Arbeitsmaterial sowie Texte und Unterrichtsmaterialien mit fachspezifischem Inhalt zu nutzen. Die Stundenzahlen für die einzelnen Themenbereiche sind ebenfalls nur empfohlene Richtwerte (Mittelwerte). Die einzelnen Themen wurden so gewählt, dass sie sich in allen Fachgebieten wiederfinden. Das Themengebiet 6 wurde mit hohen Stundenanteilen versehen, in seinem Rahmen kann der Hauptteil spezieller fremdsprachlicher Fachkenntnisse vermittelt werden. Es wird empfohlen, dass die Gebiete 1 – 4 den stofflichen Rahmen für die Behandlung grammatikalischer Schwerpunkte bilden, die in 5 – 6 weiter gefestigt werden können.

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden/ davon ELU
<p>1.</p> <p>Der Schüler hat Kenntnis der Techniken des wissenschaftlichen Arbeitens mit fremdsprachlichen Informationsquellen. Er ist fähig, diese Informationsquellen zu nutzen, um die phonetischen, lexikalischen und grammatikalischen Kenntnisse der Fremdsprache zu vertiefen und zu festigen.</p>	<p>Multimediale Mittel zum Erlernen der Fremdsprache</p> <p>Printmedien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bücher (Lehrbücher, allgemeine Wörterbücher, Fachwörterbücher, Fachbücher) - Fachzeitschriften - Zeitungen <p>elektronische Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> - audiovisuelle Hilfsmittel (Rundfunk, Fernsehen, CDs, DVDs, Audio- und Videokassetten) - Computerprogramme zum Erlernen von Sprachen - Internet 	26/10
<p>2.</p> <p>Der Schüler ist fähig, mit Kunden in betriebsüblichen Standardsituationen fremdsprachig zu kommunizieren. Er kennt die Formen der Gesprächsführung in der Fremdsprache und ist in der Lage, über betriebliche Abläufe Auskunft zu geben. Er hat Kenntnis von den besonderen Höflichkeitsformen bei der Anwendung der Fremdsprache im Geschäftsleben.</p>	<p>Grundformen der betrieblichen Kommunikation</p> <p>Begrüßung, Vorstellung und Verabschiedung, Beschreibung</p> <ul style="list-style-type: none"> - des Betriebes und des Arbeitsplatzes - der Arbeitsmittel Maschinen, Werkzeuge (Computer, Hardware, Software, Internet, Suchmaschinen), - der Arbeitsmaterialien - der Arbeitsmethoden (Technologien, Betriebsanweisungen) - des beruflichen Umweltschutzes - des Berufes im gesellschaftlichen Umfeld (Entwicklungstendenzen, Qualifizierung, Arbeitsplatzfindung) <p>führen berufstypischer Telefonate</p>	36/6
<p>3.</p> <p>Der Schüler ist fähig, berufstypische Situationen in der Fremdsprache zu realisieren. Er kann mit fremdsprachigen Gesprächspartnern bei betrieblichen Ereignissen kommunizieren. Er ist in der Lage, anhand von Diagrammen und Statistiken betriebliche Entwicklungen fremdsprachlich darzustellen.</p>	<p>Kommunikation in berufstypischen Situationen</p> <p>Besprechungen und Konferenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terminvereinbarungen, Planung einer Dienstreise (Erfragen und Erteilen von Auskünften) - Teilnahme an Besprechungen, Führen eines Protokolls - Darstellung von betrieblichen und betriebswirtschaftlichen Entwicklungen <p>Marketing und Werbung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Auswertung von Prospekten und Anzeigen - erarbeiten von Anzeigen - führen von Verkaufsgesprächen 	50/10
<p>4.</p> <p>Der Schüler ist in der Lage, einen Geschäftsbrief formal, inhaltlich und stilistisch korrekt zu verfassen. Er hat Grundkenntnisse über die im internationalen Handel üblichen Zahlungsmöglichkeiten.</p>	<p>Grundformen der schriftlichen Betriebskommunikation</p> <p>fremdsprachige Geschäftsbriefe</p> <ul style="list-style-type: none"> - formaler Aufbau - Anwendung der international üblichen Terminologie und Phraseologie - Anfrage, Angebot, Auftrag, Auftragsbestätigung - Zahlung und Zahlungsregulierung <p>Faxe und Memos</p>	30/10
<p>5.</p> <p>Der Schüler besitzt Kenntnisse über den Gebrauch der Fremdsprache als Kommunikationsmittel.</p>	<p>Landeskunde</p> <p>Die Fremdsprache als Kommunikationsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbreitung und Bedeutung der jeweiligen Sprache - regionale Unterschiede - die spezielle Sprache als <i>lingua franca</i> 	12/10

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden/ davon ELU
Er hat Kenntnis über geographische, ökonomische und politische Strukturen der Länder der Zielsprache.	landeskundliche Merkmale der Länder, in denen diese Sprache die Muttersprache ist (Auswahl) <ul style="list-style-type: none"> - Geographie, Wirtschaft und Politik - aktuelle Probleme Geschäftsgepflogenheiten	
6.	Fachspezifische Anwendung der Fremdsprache	50/14
Der Schüler besitzt die Fertigkeit, fachspezifische fremdsprachige Texte zu verstehen und zu bearbeiten und ist in der Lage über Arbeitsmittel und -methoden Auskunft zu geben. Er hat die Fähigkeit, Serviceleistungen und Produkte zu präsentieren. Der Schüler ist in der Lage, spezielle in seinem Beruf übliche Wirtschaftsdokumente zu verstehen und zu bearbeiten. Er besitzt Kenntnis über berufstypische fremdsprachige Computerprogramme und kann diese sowie fremdsprachige Informationen aus dem Internet in seiner Tätigkeit nutzen.	Rezeption und Produktion von Sachverhalten Auswahl nach Berufsfeldern Beschreibung <ul style="list-style-type: none"> - der Arbeitsmittel (Gerätebeschreibungen, Montagepläne) - der Arbeitsmethoden (Technologien, Arbeitsabläufe, Betriebsanweisungen) Präsentation <ul style="list-style-type: none"> - von Serviceleistungen - Produktbeschreibung - Präsentationsmittel Wirtschaftsdokumente <ul style="list-style-type: none"> - Mängelanzeige und Mängelbearbeitung - Auswahl Lizenzen, Sicherheitsvorschriften, Dokumente aus dem Zahlungsverkehr, Transportdokumente, Zollpapiere u. a. Computerprogramme und Internet <ul style="list-style-type: none"> - Branchensoftware - fachspezifische Webseiten 	
Empfehlungen für ELU:	Multimediale Mittel zum Erlernen der Fremdsprache Einweisung in elektronische Medien Computerprogramme zur Erlernung der Fremdsprache Nutzung des Internets	10
Grundformen der betrieblichen Kommunikation	Computer Hardware, Computer Software Internet Suchmaschinen	6
Kommunikation in berufstypischen Situationen	Entwickeln von Plänen, Entwerfen von Anzeigen	10
Grundformen der schriftlichen Betriebskommunikation	Ausfertigung von Schriftstücken zur Geschäftskorrespondenz Ausfüllen von Formularen	10
Landeskunde	Auswertung von Internetinformationen Auswertung von Filmreportagen	10
Fachspezifische Anwendung der Fremdsprache	Nutzung von Branchensoftware, Auswertung branchenspezifischer Webseiten	14

Materiell technische Voraussetzungen für den Experimental-/Laborunterricht (ELU) in der Sprachausbildung

Hardware:

Zeitgemäße Computerarbeitsplätze für jeden einzelnen Schüler mit

- multimedialer Ausstattung zur Ein- und Ausgabe von Texten und audiovisuellen Daten,
- Einbindung in das Netzwerk der Schule oder in ein laboreigenes Computernetzwerk,
- Zugang zum Internet.

Zeitgemäßer Computerarbeitsplatz für den Lehrer mit

- erweiterter multimedialer Ausstattung zur Ein- und Ausgabe von Texten und audiovisuellen Daten (z. B. Scanner),
- Einbindung in das Netzwerk der Schule oder in ein laboreigenes Computernetzwerk,
- Zugang zum Internet.

Zeitgemäße Common-Hardware mit

- Server für die Vernetzung,
- Großflächendisplay (z. B. Projektor gesteuert oder Großflächen-Bildschirm)
- Sound-Reproduction-Unit (Verstärker und Lautsprecher)

Audio visuelle Übergangstechnik zur Nutzung herkömmlicher audio visueller Datenquellen (soweit noch erforderlich)

Software:

zeitgemäßes nach pädagogischen Erkenntnissen gestaltetes Linkage-Programm

- für den Lehrer-/Schülerdialog (und umgekehrt),
- zur Steuerung der Common-Hardware

einheitliche Softwareoberfläche zum Zugriff auf alle relevanten Datenquellen im Netz

ein mindestens bilinguales Textverarbeitungsprogramm für Muttersprache und Fremdsprache

allgemeine Sprachsoftware, wie z. B. ein und zweisprachige Wörterbücher, Sprachlernprogramme

spezielle fachbezogene Branchensoftware aus dem Verbreitungsgebiet der zu lehrenden

Fremdsprache

6.4 Sozialkunde

Gesamtstundenzahl:	80 Std.
davon Stoffvermittlung:	68 Std.
Ausbildungsfreiraum:	12 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Das Lerngebiet Sozialkunde leistet aufbauend auf den Ergebnissen des gleichnamigen Unterrichtsfaches in den Schulformen Regelschule und Berufsschule einen spezifischen Beitrag zur Realisierung der allgemeinen Lernziele des Fachschulausbildungsganges besonders hinsichtlich der Selbst- und der Sozialkompetenz. Es realisiert auf qualitativ höherem Niveau die für die Zuerkennung der Fachhochschulreife verbindlichen sozialkundlichen Lernziele. Dabei werden die Gegenstände der für die politische Bildung relevanten Leit- bzw. Bezugswissenschaften Politologie, Soziologie und Wirtschaftswissenschaften schwerpunktmäßig berücksichtigt.

Auf der Grundlage des Wertesystems der demokratischen Herrschaftsordnung, der Funktionslogik deren politischen Systems, der Grundzüge des Gesellschafts-, Wirtschafts- und Rechtssystems sowie der Rolle des Staatsbürgers im Spannungsverhältnis von Sozialität und Individualität befähigt das Lerngebiet die Auszubildenden der Fachschulstufe, Aufgaben in Staat und Gesellschaft als zugleich gemeinwohlorientierte als auch interessengeleitete Bürger mündig wahrzunehmen, sich mit gesellschaftlichen, politischen, ökonomischen und ökologischen Entwicklungen bzw. Umbrüchen bewusst auseinander zu setzen und die Pluralität von Weltanschauungen, Überzeugungen und politischen Ansichten zu tolerieren; es weckt bzw. fördert das Verständnis für Politik sowie die Einsicht in politische Zusammenhänge und die Bereitschaft zu eigenverantwortlichem Handeln und zu gesellschaftspolitischer Partizipation; es vermittelt Fertigkeiten für die Handhabung demokratischer Spielregeln und demokratischer Streitkultur sowie der Orientierungshilfen und Instrumente der politischen Urteilsbildung. Der Sozialkundeunterricht trägt dazu bei, die Stabilität demokratischer Herrschaft auf grundgesetzlicher Basis durch die Vermeidung politischen und gesellschaftlichen Fehlverhaltens etwa in Gestalt der Wahl extremer politischer Parteien, des Ausländer- bzw. Fremdenhasses, der Bereitschaft zu Gesetzesverstößen oder des Desinteresses an öffentlichen Angelegenheiten zu sichern.

Im Hinblick auf die Erfordernisse des europäischen Integrationsprozesses leistet das Lerngebiet einen Beitrag zur Entwicklung des europäischen Zusammengehörigkeitsgefühles.

Mit Blick auf die spätere berufliche Tätigkeit der Fachschulabsolventen als Arbeitnehmer in mittleren Funktionsbereichen bzw. in selbstständiger unternehmerischer Tätigkeit in Handwerk und Gewerbe fördert die Sozialkunde bei inhaltlicher Abstimmung insbesondere mit den Lerngebieten Berufs- und Arbeitspädagogik, Unternehmensführung, Deutsch/Kommunikation und Recht die Vertiefung allgemeingesellschaftlicher, beruflicher und individueller Erkenntnisprozesse.

Die Fachschüler werden dazu motiviert, sich selbstständig und durch eigene Initiative mit politischen und gesellschaftstheoretischen Fragestellungen zu befassen und die Ergebnisse dieser Auseinandersetzung in ihre berufliche Praxis einfließen zu lassen. Als Voraussetzung dafür wird der Ausprägung von Medienkompetenz besondere Beachtung geschenkt.

Lerngebietsbezogene Hinweise

In Abhängigkeit von den zu behandelnden sozialkundlichen Inhalten sowie der jeweiligen Klassensituation, insbesondere der in vorausgegangenen Ausbildungsgängen erworbenen Vorkenntnisse, wird im Lerngebiet Sozialkunde gezielt zwischen Formen des problemorientierten und des handlungsorientierten Lernens variiert. Vorrangige Unterrichtsform ist das seminaristische Lehrgespräch mit ausgewählten aktuell politischen bzw. gesellschaftstheoretischen Bezügen. Die Auszubildenden werden dazu motiviert, über die obligatorischen Inhalte hinausgehend Quellenstudien unter bewusster Nutzung von Internetangeboten wissenschaftlicher Einrichtungen bzw. gesellschaftlicher Institutionen zu betreiben. Darüber hinaus werden im Unterricht und für das Selbststudium geeignete audiovisuelle Hilfsmittel und Informationsmaterialien der Bundeszentrale bzw. der Landeszentralen für politische Bildung eingesetzt.

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden
	Gesellschaft/Soziologische Grundlagen Einführung in die Soziologie/Soziologische Grundbegriffe	27 7
Die Schüler haben einen Überblick über den Gegenstand der Soziologie; Einsicht in die Notwendigkeit der institutionalisierten politischen Bildung, Verständnis für die sozialen Belange der Gesellschaft,	Gegenstand und Funktionen der Soziologie; Einordnung des Lerngebietes „Sozialkunde“ in das gesellschaftliche Anliegen der politischen Bildung: der mündige Staatsbürger als Ziel der politischen Bildung	
Verständnis für die sozialen Belange der Gesellschaft.	Bedeutungsstränge des Attributes „sozial“	
Sie beherrschen die sachgerechten Verwendung grundlegender soziologischer Fachtermini,	soziologische Grundbegriffe: Politik, Legalität und Legitimität, Wert, Konsens und Dissens, Kompromiss	
haben Kenntnis der inhaltlichen Aspekte des Ideologiebegriffes, Fähigkeit und Bereitschaft zur kritischen Auseinandersetzung mit Ideologien.	Ideologiebegriff und Ideologiekritik; Inhalte und Merkmale konkreter Ideologien: Nationalismus, Rassismus, Totalitarismus, politische Ideologien	
Sie haben Kenntnis der funktionalen Erfordernisse der Gesellschaft; Verständnis für die Notwendigkeit der Ausformung effektiver gesellschaftlicher Strukturen und	soziales Handeln im Kontext der sozialen Interaktion: Interaktionsformen Sozialisation, Macht und Herrschaft	8
Einsicht in die grundlegenden gesellschaftlichen Strukturen und Bereitschaft zur Identifikation mit denselben sowie	soziale Normen und soziale Institutionen; soziale Position, sozialer Status, soziale Rolle; soziale Devianz; Sozialstrukturanalyse	
Fertigkeiten für die Handhabung von Konfliktbewältigungsstrategien.	soziale Konflikte: Normen- und Rollenkonflikte	
Sie haben den Überblick über Systematisierungsmöglichkeiten der Soziologie,	Allgemeine Soziologie /spezielle Soziologien; Makro-/ Mikrosoziologie	3
die Fähigkeit zur Verfolgung gesellschaftstheoretischer Entwicklungen,	Gesellschaftstheorie/Systemtheorie: Gesellschaftsformen bzw. -formationen	

Kenntnis charakteristischer Merkmale von Interaktionseinheiten	Soziale Gebilde/Personenmehrheiten: Kategorie, Aggregat, Gruppe	9
und beherrschen Interaktionsformen in sozialen Gruppen.	Funktionen sozialer Gruppen; Gruppenarten: formelle und informelle Gruppen; Primär- und Sekundärgruppen; Interessengruppen	
Sie haben die Fähigkeiten zur Artikulation bzw. Durchsetzung individueller und kollektiver Interessen und	Gruppendynamik: Ergebnisse der Gruppenforschung	
Fertigkeiten für die Erstellung von Soziogrammen	Partnerwahlversuche	
	Politik / politische Theorien und Staatsrechtslehre	27
Sie haben Einsicht in die grundlegende Struktur politischer bzw. gesellschaftlicher Werte und die Bereitschaft zu gesellschaftlichem Engagement,	Politische Werte; Wertewandel - Ursachen und Folgen; Politikverdrossenheit und ihre Auswirkungen auf das politische System	4
Überblick über politikwissenschaftliche Grundlagen der Werteproblematik sowie	Wertesynthesetheorie/Wertearten und Wertetypen	
Verständnis für die Legitimität demokratischer Herrschaft.	Demokratiethorie Grundsätze und Formen der Demokratie; Legitimation politischer Herrschaft	8
Sie haben Kenntnis der grundgesetzlichen Ordnung der Bundesrepublik Deutschland,	Struktur und Funktion des Grundgesetzes; Regelungen des Grundgesetzes; Grundlagen der parlamentarischen Demokratie	
Überblick über demokratiethoretische Positionen in der Politikwissenschaft und	Demokratiethorien/Identitätstheorie, Konkurrenztheorie	
Verständnis für Chancen und Risiken der Parteiendemokratie.	Parteien; Rolle und Funktionen der Parteien in der Demokratie	
Sie haben die Bereitschaft, sich für Bestand und Weiterentwicklung der Demokratie zu engagieren,	Diktaturen/Arten und Merkmale totalitärer Herrschaftssysteme; Nationalsozialismus und Kommunismus in der deutschen Geschichte	
Verständnis für die Schwierigkeit einer allgemein anerkannten Festlegung von Gerechtigkeitskriterien sowie deren Realisierung im sozialen Prozess; Überblick über Gerechtigkeitstheorien.	Klassische und neuzeitliche Gerechtigkeitsvorstellungen / Gerechtigkeitstheorie von Rawls	9
Sie haben Kenntnis von der Rolle des Rechts beim Zusammenwirken der Staatsgewalten,	Umsetzung des Rechts in der Exekutive, der Legislative und der Judikative; Grundlagen der staatlichen Verwaltung; Grundlagen des Föderalismus	
Vertrautheit mit den grundgesetzlichen Möglichkeiten für die	Rolle und Funktion des Bundesverfassungsgerichtes bei der Sicherung des Rechts bzw. für	

Durchsetzung des Rechts und	das Zusammenwirken der Gewalten; freiheitlich - demokratische Grundordnung	
Verständnis für die Rolle von Verbänden und Medien für die Formulierung von individuellen und kollektiven Zielvorstellungen.	Politischer Willensbildungsprozess	
Sie haben den Überblick über kommunale Organisationsstrukturen, Bereitschaft zum Engagement in kommunalen Gremien und Fertigkeiten hinsichtlich der Zusammenarbeit mit kommunalen Einrichtungen.	Kommunalpolitik Aufgaben der Kommunen; kommunale Selbstverwaltung; Kommunalverfassungen Kommunale Entscheidungsprozesse Kommunale Satzungen; kommunales Haushaltsrecht	6
	Wirtschaft/sozialökonomische Grundlagen	14
Die Schüler haben Einsicht in die Überlegenheit der sozialen Marktwirtschaft gegenüber allen Formen der Zentralverwaltungswirtschaft	Wirtschaftsordnungen/soziale Marktwirtschaft Vergleich von Wirtschaftssystemen unter sozialpolitischen Gesichtspunkten; Sozialstaatsprinzipien	4
Sie sind vertraut mit Wettbewerbsformen bzw. -bedingungen und haben	Stabilitätspolitik; sozialpolitische Aspekte des magischen Vierecks	
Kenntnis der sozialpolitischen Rolle von Gewerkschaften und Unternehmerverbänden sowie deren Organisationsstruktur,	Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen	3
Fähigkeit zur Anwendung von Konfliktlösungsstrategien für ökonomische Konflikte und	sozialpolitische Aspekte der Tarifautonomie und des Betriebsverfassungsgesetzes	
Überblick über den Gegenstand der Wirtschaftsethik im Zusammenhang mit allgemeinen ethischen Fragestellungen.	ethische Aspekte wirtschaftlicher Tätigkeit bzw. unternehmerischen Handelns	3
Sie haben Verständnis für die Notwendigkeit der Lösung sozialpolitischer Herausforderungen der Informationsgesellschaft,	Arbeitslosigkeit und Neue Armut als Begleiterscheinungen der globalisierten Wirtschaft	
Kenntnis der wirtschafts-politischen und historischen Hintergründe des europäischen Integrationsprozesses sowie der aktuellen Entwicklungstendenzen der EU und	Funktion und Organisation der Europäischen Union ; Europäische Wirtschafts- und Währungsunion	4
Verständnis für die wachsende Rolle der EU in internationalen Wirtschafts-, Handels- und Währungsorganisationen	Europa und Entwicklungspolitik; Europäische Union im Globalisierungsprozess	

6.5 Unternehmensführung

Gesamtstundenzahl:	120 Std.
davon Stoffvermittlung:	102 Std.
Ausbildungsfreiraum:	18 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Der Schüler verfügt über Kenntnisse, um ein Unternehmen strukturell und organisatorisch aufzubauen, und besitzt Grundkenntnisse der strategischen sowie operativen Unternehmensführung. Er besitzt Fähigkeiten, die Zielstellung des Unternehmens zu formulieren und ist in der Lage das Corporate Identity für ein Unternehmen zumindest in den Zusammenhängen zu erkennen, um Impulse für weitere Veranlassungen geben zu können. Der Schüler besitzt psychologische Kenntnisse zur Führung der Mitarbeiter und zum Umgang mit Kunden, er verfügt über Kenntnisse zur Entwicklung von Motivationen sowie über Grundkenntnisse zur Konfliktlösung. Grundkenntnisse zum Total Quality Management und Fähigkeiten zur Einschätzung der Wirksamkeit arbeitshygienischer Parameter in Bezug auf die Arbeitsgestaltung sind als wesentliche Arbeitsinstrumente abrufbar. Er ist befähigt, den Gesundheits- und Arbeitsschutz für einen abgegrenzten betrieblichen Bereich zu organisieren. Der Schüler ist in der Lage, die Rolle des Unternehmens am Markt zu erkennen, Arbeitssysteme zu entwickeln, ihre Effizienz einzuschätzen, Mitarbeiter zu führen und Aufgaben im Projektmanagement zu übernehmen.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Es wird empfohlen, die Stoffvermittlung gleichlaufend durch praktische Anwendungsbeispiele aus der Branche zu ergänzen. Neben der Beherrschung der Grundbegriffe gilt es, durch konkret formulierte Themenstellungen aus den ehemaligen Arbeitsbereichen der Schüler eigene Anschauungen zu entwickeln. An einem Beispiel aus der Branche werden z. B. exemplarisch in Form einer Unternehmensgründung die Unternehmensformen diskutiert, ein konkretes CI abgeleitet und Festlegungen für die Aufbauorganisation getroffen. Der Einsatz der Videotechnik fördert die Selbsterkenntnis der Fachschüler. Die Stoffinhalte werden z. T. im Ergebnis von Teamarbeit entwickelt. Die praktischen Erfahrungen der Fachschüler werden in die Stoffvermittlung integriert. In die Darstellung der Inhalte werden die Fachschüler, wenn pädagogisch sinnvoll, durch Kurzvorträge integriert. Damit soll eine Identifikation mit den Inhalten erreicht sowie die Kommunikationsfähigkeit verbessert werden.

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden
Der Schüler erkennt die Relevanz des Faches für die Gesamtausbildung und den zukünftigen Einsatz.	Einführung in das Lehrgebiet durch die Klärung wesentlicher Begriffe wie z. B. <ul style="list-style-type: none"> - Unternehmen - Arbeitssystem - Unternehmensplanung 	6
Der Schüler besitzt Grundkenntnisse, um für ein Unternehmen ein Corporate Identity (CI) entwickeln zu können.	Corporate Identity (CI) <ul style="list-style-type: none"> - Leitbild - Corporate Design - Kommunikation 	3
Der Schüler besitzt Fähigkeiten, einen Unternehmensaufbau einzuschätzen und ist in der Lage, aufgabenorientiert eigene Strukturen entwickeln zu können.	Grundsätze der Aufbau- und Ablauforganisation	6
Der Schüler besitzt Kenntnisse zu den Unternehmensformen und ist in der Lage, Entscheidungen zu treffen.	Rechtliche Grundlagen für die Gründung eines Unternehmens <ul style="list-style-type: none"> - Personengesellschaften - Kapitalgesellschaften - Sonderformen 	15
Der Schüler besitzt Grundkenntnisse über Ziele, Aufgaben und Arbeitsmethoden des Qualitätsmanagements und ist befähigt, die Element inhaltlich umzusetzen.	Anwendung des Total Quality Management nach der DIN ISO 9000 ff. Bearbeitung der Elemente des TQMS Qualitätszirkels	21

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden
Der Schüler erkennt die Bedeutung der Führung von Mitarbeitern für das Unternehmen. Er ist in der Lage, Führungsstile zu erkennen, eigene Verhaltensmuster zu analysieren und Mitarbeiter zu motivieren. Er erkennt, dass es für die Lösung von Konflikten geeignete Möglichkeiten gibt. Er ist in der Lage, Managementkonzepte anforderungsspezifisch anzuwenden.	Grundlagen der Arbeitspsychologie Führungsstile, Führungskonzepte Konfliktlösungsverfahren Dynamik der Unternehmensführung	24
Der Schüler erkennt, dass arbeitswirtschaftliche Grundsätze unabdingbare Voraussetzung für ein effizient geführtes Unternehmen sind. Er ist befähigt, bei der Gestaltung der arbeitshygienischen Parameter analytisch zu denken und für die Gestaltung des Arbeitssystems entsprechende Schlussfolgerungen abzuleiten.	Aufgaben und Ziele der Arbeitswirtschaft - Arbeitsstudium - Arbeitsgestaltung - Arbeitsleistungsbewertung	18
Der Schüler erlangt die Fähigkeit, Arbeitssysteme im Hinblick auf die Arbeitssicherheit zu bewerten, arbeitsschutzgerechtes Verhalten der Mitarbeiter zu initiieren und Mängel in der Arbeitssicherheit zu beseitigen. Er ist in der Lage, Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten zu erkennen und betrieblich zu bearbeiten.	Rechtliche Grundlagen für den Gesundheits- und Arbeitsschutz, Gefährdungsmodell	9

7 Fachrichtungsbezogener Lernbereich

7.1 Betriebsorganisation im Hotel- und Gaststättengewerbe

Gesamtstundenzahl:	120 Std.
davon Stoffvermittlung:	102 Std.
Ausbildungsfreiraum:	18 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Den Schülern sollen fundierte Kenntnisse über die Vorgehensweise, die Aufgaben und die Ziele in der Betriebs- und Arbeitsorganisation der Hotellerie und Gastronomie vermittelt werden.

Die Schüler sollen befähigt werden, die Aspekte der betrieblichen Organisation zu erkennen, diese richtig zu beurteilen und unter Anwendung der Organisationsmethodik Lösungsvorschläge zu erarbeiten. Die Schüler werden in die Lage versetzt, umfassende Lösungen für betriebswirtschaftliche und organisatorische Probleme bei der Organisation in einem gastgewerblichen Unternehmen vorausschauend zu erkennen. Die Schüler werden durch das bessere Verständnis der Zusammenhänge in der betrieblichen Organisation für die Effizienz und Wirtschaftlichkeit sensibilisiert. Die Schüler lernen anhand der branchenspezifischen Computerprogramme die Verknüpfung der Abteilungen miteinander kennen und verstehen. Den Schülern wird die Fähigkeit vermittelt, durch sorgfältige Denk- und Arbeitsweise verschiedene Lösungswege zu eruieren und durch konstruktive Gruppenarbeit die jeweils richtige Entscheidung treffen.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Aufgrund der schulischen und beruflichen Vorbildung kann von grundlegenden betriebsorganisatorischen Vorkenntnissen ausgegangen werden. Die erworbenen Kenntnisse aus der praktischen Arbeit sind in den Unterricht zu integrieren mit dem Ziel, die Handlungskompetenz der Schüler zu erhöhen. Zunehmend sollen die Schüler Entscheidungsprobleme lösen und diese begründen können. Die enge Verbindung zu den Lerngebieten Recht, Betriebswirtschaft und Technologie ist zu berücksichtigen.

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden
Der Schüler besitzt fundierte Kenntnisse über die Grundbegriffe der Betriebsorganisation und ist befähigt Strukturen zu entwickeln.	Grundlagen der Organisation - Phasen der Organisation - der betriebliche Planungsprozess - Aufbau und Einteilung der Hotels	10
Der Schüler ist vertraut mit der Organisation des betrieblichen Ablaufs und kann eigene Ableitungen für die Aufbauorganisation treffen.	Organisation des betrieblichen Aufbaus - allgemeine Arbeitsteilung - Arbeits- und Aufgabenverteilung in der Hotellerie und Gastronomie - Funktions- und Aufgabenzuweisung in den Abteilungen - Elemente der Aufbauorganisation - betriebliche Hierarchien - formelle und informelle Gruppen	16
Der Schüler kennt die Möglichkeiten eines rationellen Arbeitsablaufs in den Unternehmen und ist in der Lage diesen zu analysieren und betriebliche Konzepte zu erstellen.	Organisation des betrieblichen Ablaufs - allgemeine Ablauforganisation - Stellenbildung und Stellenbeschreibung - Ist – Analyse im Betrieb - allgemeine und spezielle Arbeitsabläufe in den Abteilungen - Planungsinstrumente - Erstellung einer Outlet Policy	18
Der Schüler besitzt fundierte Kenntnisse über Ergonomie und kennt die Einflussfaktoren auf die Arbeitsumgebung. Relevante gesetzliche Vorschriften werden den Schülern zur Kenntnis gegeben.	Ergonomie der Arbeitsplätze - Faktoren der Arbeitsumgebung - Arbeitsplatzgestaltung	10
Der Schüler ist vertraut und kennt die Bedeutung der gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf Arbeitsschutz, Hygiene, Brandschutz und Umweltschutz.	Arbeitsschutz, Hygiene, Brandschutz und Umweltschutz - berufsgenossenschaftliche Vorschriften und Regelungen - Hygienebestimmungen - HACCP-Konzept - Umweltschutz	10
Der Schüler ist auf den neusten Informationsstand über die technischen Möglichkeiten und Notwendigkeiten in der Hotel- und Gaststättenbranche.	Technik in der Hotellerie und Gastronomie - Küchentechnik und Technikrends im Küchenbereich - Servicetechnik, Schanktechnik und Kassentechnik - Etagentechnik und Zimmertechnik - Bürotechnik und Kommunikationstechnik in Hotellerie und Gastronomie - allgemeine technische Anlagen im Betrieb - Hotel- und Bankettorganisationsprogramm	10
Der Schüler ist vertraut mit der Planung der betrieblichen Organisation und kann selbständig Planungsprozesse ausführen.	Betriebliche Planung und Organisation - Faktoren und Prinzipien der betrieblichen Organisation - betriebliche Prozessgestaltung - Komplexe Gestaltung der Planung und Organisation am Beispiel - Anforderungen der DEHOGA an Hotels und Gaststätten	18
Der Schüler besitzt fundierte Kenntnisse zur Erstellung eines Budgets sowie dessen Nutzen für das Unternehmen.	Budget -Vorplanung/Zielformulierung - Bestimmung der Umsatzfaktoren und Leistungseinheiten für alle Umsatzträger - Erstellung des Kostenbudgets - Budgetkontrolle	10

7.2 Betriebswirtschaft

Gesamtstundenzahl:	280 Std.
davon Stoffvermittlung:	158 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	80 Std.
Ausbildungsfreiraum:	42 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Der Schüler besitzt grundlegende Kenntnisse über betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und Sachverhalte. Er ist befähigt, betriebswirtschaftliche Prozesse im Unternehmen zu analysieren, wirtschaftliche Gesetzmäßigkeiten abzuleiten und für unternehmerische Entscheidungen umzusetzen.

Der Schüler verfügt über grundlegende Kenntnisse einer Existenzgründung und kann in Krisensituationen Lösungsansätze zur Beendigung einer Unternehmenskrise erstellen. Der Schüler besitzt umfassende Kenntnisse der Kosten- und Leistungsrechnung und kann darauf aufbauend erfolgsoptimale Entscheidungen treffen bzw. existenzsichernde Maßnahmen ergreifen. Der Schüler ist befähigt, finanzwirtschaftlich begründete Entscheidungen zu treffen und kennt die Charakteristika der verschiedenen Erscheinungsformen von Betrieben im Gastgewerbe.

Über die Fach- und Handlungskompetenz hinausgehend soll der Schüler allein oder mit anderen Schülern zusammen seine Entscheidungen im Plenum präsentieren und verteidigen und somit die Sozialkompetenz ausbauen.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Aufgrund der schulischen und beruflichen Vorbildung kann nicht von grundlegenden kaufmännischen Vorkenntnissen ausgegangen werden. Daher ist Wert darauf zu legen, diese Grundlagen zu vermitteln und die fachliche Sprachkompetenz zu fördern. Darauf aufbauend soll im Vordergrund die Handlungskompetenz der Schüler stehen. Zunehmend sollen die Schüler Entscheidungsprobleme lösen und diese begründen können. Die enge Verbindung zu den Lerngebieten Recht, Rechnungswesen, Controlling, Volkswirtschaft und Betriebsorganisation ist zu berücksichtigen.

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden/ davon ELU
Der Schüler kennt den Erkenntniswert der Betriebswirtschaftslehre und verfügt über den richtigen Fachsprachgebrauch. Er kann die Aufgaben und Ziele einer Unternehmung im Hotel- und Gaststättengewerbe beschreiben und kennt die Besonderheiten touristischer und gastronomischer Einrichtungen.	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre im Gastgewerbe Stellung der Betriebswirtschaftslehre Bedarfsdeckung als Aufgabe der Wirtschaft Wirtschaftseinheiten Erscheinungsformen von Betrieben des Gastgewerbes Ziele von Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes Besonderheiten von Tourismus und Gastgewerbe	10
Der Schüler verfügt über grundlegende Kenntnisse einer Existenzgründung. Er kennt die wichtigsten Kriterien bei einer Unternehmensgründung und kann eine begründete Entscheidung treffen. Er ist befähigt, den Inhalt der Teilpläne eines Unternehmens zu beschreiben und den Zusammenhang zu erklären. Er kennt die Schritte und den Inhalt eines Voreröffnungsmanagement und hat grundlegende Kenntnisse der Unternehmensformen, die in Unternehmensführung vertieft werden können.	Unternehmensgründung Wirtschaftliche Entscheidungen bei der Gründung Rechtliche Rahmenbedingungen für die Gründung Hilfen zur Existenzgründung Teilpläne eines Unternehmens Voreröffnungsmanagement Unternehmensformen Einzelunternehmen, Gesellschaften Personengesellschaften, Kapitalgesellschaften, Genossenschaften Entscheidungskriterien für die Wahl der Rechtsform	28/8
Der Schüler kennt die Vor- und Nachteile einer Unternehmenskooperation bzw. Unternehmenskonzentration im Gastgewerbe	Konzentration und Kooperation Unternehmenskooperationen Unternehmenskonzentration Bedeutung der Unternehmenszusammenschlüsse	6

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden/ davon ELU
Der Schüler kennt die Hauptgründe von Unternehmenskrisen im Gastgewerbe und kann Maßnahmen zur Sanierung beschreiben. Der Schüler kann den Ablauf eines Insolvenzverfahrens beschreiben und besitzt grundlegende Kenntnisse der Verbraucherinsolvenz.	Krise der Unternehmung Sanierung Liquidation Insolvenzverfahren Insolvenzplan Verbraucherinsolvenz	8/4
Der Schüler kann den wirtschaftlichen Einsatz der Produktionsfaktoren planen und erkennt die Möglichkeiten und Gefahren der Kombination verschiedener Produktionsfaktoren. Er ist befähigt, das grundlegende Leistungsangebot und deren Erstellung zu beschreiben und kennt die jeweiligen Kostenverläufe. Auf der Grundlage dieser Informationen soll der Schüler betriebswirtschaftlich begründete Entscheidungen treffen.	Leistungserstellung und Kostenverhalten im Gastgewerbe Produktionsprogrammplanung Betriebliche Produktionsfaktoren und deren Kombination im Leistungsprozess Beschaffung der Produktionsfaktoren Lagerhaltung Produktionsablauf Kosten der Leistungserstellung Entscheidungsanalysen zu Kostenstrukturen	20
Der Schüler ist befähigt die Möglichkeiten des elektronischen Zahlungsverkehrs zu beschreiben und kann den sinnvollen Einsatz im Gastgewerbe beurteilen.	Zahlungsverkehr Zahlungsarten Elektronischer Zahlungsverkehr im Gastgewerbe	10/6
Aufbauend auf den Kenntnissen aus dem Abschnitt Leistungserstellung und Kostenverhalten im Gastgewerbe soll der Schüler die Fähigkeit besitzen, betriebswirtschaftlich kostenorientiert zu kalkulieren, die Einsatzmöglichkeiten der verschiedenen Kostenrechnungen sinnvoll anzuwenden und spezielle gastronomische Fragestellungen der Leistungserstellung zu lösen. Diese Fähigkeit soll sowohl für das gesamte gastronomische Unternehmen als auch für Funktionsbereiche entwickelt werden. Der Schüler kennt die Vorgehensweise der Budgetierung eines Unternehmens und verbindet die kostenorientierte Preisbildung mit der nachfrage- und marktorientierten Sichtweise. Der Schüler kennt Rationalisierungsmaßnahmen und kann diese kritisch beurteilen	Kosten- und Leistungsrechnung Kostenartenrechnung, Kostenstellenrechnung, Kostenträgerrechnung Betriebsabrechnungsbogen I und II Kalkulation auf Vollkostenbasis Teilkostenrechnung Break-even-analyse Eigen- oder Fremdbezug Annahme von Zusatzgeschäften Speisekartenbereinigung Preisuntergrenzen Yield-Management Prime-Cost-Kalkulation Budgetierung	48/22
Der Schüler kennt den Zusammenhang zwischen Investition und Finanzierung und die damit verbundenen grundsätzlichen Zielstellungen. Der Schüler ist in der Lage, Investitionsarten zu unterscheiden und den Ablauf einer Investitionsentscheidung zu beschreiben.	Investitionen von Unternehmen Grundlagen der Finanzwirtschaft Arten der Investition Ziele und Instrumente der Investition Investitionsplanung Investitionsprozess Statische Investitionsrechnungen Dynamische Investitionsrechnungen	42/12

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden/ davon ELU
Er kann die Vorteilhaftigkeit von Investitionsobjekten beurteilen und kennt die sinnvollen Einsatzbereiche der einzelnen Investitionsrechnungen		
Der Schüler besitzt die Fähigkeit, die unterschiedlichen Finanzierungsarten zu beurteilen. Er kennt die Vor- und Nachteile der einzelnen Beteiligungsfinanzierungen. Er kennt unterschiedliche Kreditarten und kann die entsprechenden Kreditsicherheiten zuordnen. Bei der Innenfinanzierung kann er zwischen der Selbstfinanzierung, der Finanzierung aus Abschreibungsgegenwerten und der Finanzierung aus Rückstellungsgegenwerten unterscheiden. Er kann die Finanzierungsziele und -grundsätze zur Bewertung von Finanzierungsentscheidung anwenden.	Finanzierung von Unternehmen Ziele und Grundsätze der Finanzierung Finanzplanung Finanzierungsarten Beteiligungsfinanzierung Fremdfinanzierung Innenfinanzierung Sonderformen der Finanzierung: Leasing, Factoring Finanzwirtschaftliche Analyse Cash flow Return on Investment Lohmann-Ruchti-Effekt Leverage-Effekt	42/16
Der Schüler kann Wertpapierarten unterscheiden und kennt die Funktion als Finanzierungs- und Anlagemöglichkeit.	Wertpapiere und Wertpapierhandel	
Der Schüler kennt die Besonderheiten des Betriebsaufbaues und Betriebsablaufes der speziellen gastronomischen Betriebsarten und die damit verbunden betriebswirtschaftlichen Aufgabenstellungen.	Spezielle Betriebsarten des Gastgewerbes Systemgastronomie Catering	14/8
Der Schüler besitzt grundlegende Kenntnisse der notwendigen Versicherungen eines gastronomischen Unternehmens und erkennt die Probleme bei einem unzureichenden Versicherungsschutzes.	Versicherungen im Gastgewerbe Personenversicherung Sachversicherung Vermögensversicherung	10/4
Empfehlung für ELU:		Stunden
Fallstudien zur Existenzgründung, fächerübergreifende Fragestellungen		8
Fallstudien zu Unternehmenskrisen		4
Angebotsvergleiche von elektronischen Zahlungssystemen		6
Arbeiten mit Tabellenkalkulationsprogrammen, Erstellung von Präsentationen und deren Vorstellung im Plenum		22
Übungen mit finanzmathematischen Formeln zur Bestimmung der Vorteilhaftigkeit von Investitionen		12
Erstellung der aktuellen Kosten verschiedener Finanzierungsmöglichkeiten		
Übersichterstellung staatlicher Fördermöglichkeiten, Einsatz Internet		16
Exkursion zu einem Unternehmen (Systemgastronomie/Catering)		8
Internetarbeit zu Versicherungsleistungen		4

Voraussetzung: PC-Arbeitsplatz/Schüler, Kalkulations- und Standardsoftware, Internetzugang

7.4 Informatik

Gesamtstundenanzahl:	160 Std.
davon Stoffvermittlung:	68 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	68 Std.
Ausbildungsfreiraum:	24 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Der Informatikunterricht muss zunächst in hohem Maße Sach- und Methodenkompetenz für dieses Fachgebiet vermitteln. Zur Gesamtheit beruflicher Handlungskompetenz kann er aber nur dann wirkungsvoll beitragen, wenn Inhalt und Umfang von Software sowie bestimmte Aspekte der Hardwareverwendung und das Handling durch die übergreifenden Ausbildungsziele der einzelnen Fachrichtungen wesentlich beeinflusst werden. Im Fach Informatik sind, aufbauend auf den Kenntnissen aus der Berufsausbildung und den Erfahrungen aus beruflicher Tätigkeit, grundlegende Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Handhabung von Computern und Computernetzen sowie in der fachrichtungsbezogenen Anwendung von Software zu vermitteln. Die Umsetzung der Vorgaben des Lehrplanes ist ständig am Entwicklungsstand der angewandten Informatik zu orientieren.

Im Mittelpunkt steht die Entwicklung von Persönlichkeiten, die mit großer Selbstständigkeit und hoher Kreativität den Einsatz der Informationstechnik im Unternehmen mitbestimmen, Qualität und Zuverlässigkeit des IT-Prozesses in der Teamarbeit umsetzen und die eigene Arbeit effektiv rechnergestützt organisieren können. Das erfordert Herausbildung von Denkweisen, die auf systematisierte Gestaltung des Gesamtprozesses und seiner wirtschaftlichen Führung gerichtet sind.

Die Lernziele sind an zwei Hauptkriterien zu orientieren:

Herausbildung von Fähigkeiten und Fertigkeiten zum sicheren Umgang mit Rechnern und Rechnernetzen in den Unternehmen. Arbeitstechniken und –verfahren sind so zu vermitteln, dass eine selbstständige Erweiterung und Vertiefung des Wissens zu einzelnen Anwendungen nach praktischen Bedürfnissen am Arbeitsplatz möglich wird. Das schließt aber auch die Orientierung auf neue technische und systemorientierte Entwicklungen ein. Die Absolventen müssen darüber hinaus befähigt werden, sich über „learning by doing“ auf die Einführung neuer Systeme und Produkte einzustellen.

Erweiterte Sach- und Methodenkompetenz bei der generellen Nutzung des IT-Systems eines Unternehmens ist auch als Beitrag zur beruflichen Handlungskompetenz des Betriebswirts in der Teamarbeit auszuprägen. Bei Einsatz in kleineren und mittleren Unternehmen ist die Vielfalt der Arbeiten ggf. umfassender als in großen Einheiten, die über Spezialisten verfügen. Je nach Unternehmensstruktur wird vom Betriebswirt Mitwirkung und Teamarbeit in spezifischen Fragen der Nutzung der Informationstechnik erwartet, z. B. bei:

- der Entscheidung zum Einsatz von Computern, LAN und WAN im Unternehmen einschl. der Einschätzung des Kosten-Nutzen-Verhältnisses
- der Vorbereitung des Einsatzes der Systeme und der Zugänge zu Providern für Dienstleistungen in Netzen,
- der Anleitung und Kontrolle unterstellter Mitarbeiter bei der Arbeit an den Systemen (insbesondere bei Einführung von Neuerungen),
- der Auswahl von Software für betriebliche Anwendungen,
- der Installation von Software bzw. Abfassung von Vorgaben und Erfüllungskontrollen bei Kauf entsprechender Leistungen

Lerngebietsbezogene Hinweise:

Inhaltlich ist an die Voraussetzungen aus vorhergehenden beruflichen Ausbildungen anzuknüpfen. Dabei muss die Festigung vorhandenen Wissens (z. B. zur PC-Hardware, PC- und Netz-Betriebssystemen, Standard-Software) mit Vertiefungen und Erweiterungen verknüpft werden, die sich aus dem aktuellen Entwicklungsstand ergeben. Insbesondere die Übungen sind so anzulegen, dass unterschiedliche Fertigkeiten der Handhabung durch die Art der bisherigen beruflichen Tätigkeit weitgehend ausgeglichen werden. Der Computer und seine Einbindung in verschiedene Netzstrukturen müssen als unentbehrliches Hilfsmittel (Werkzeug) für die gesamte Arbeit des Betriebswirts begriffen, akzeptiert und als Fundament für die eigene fachlichen Kompetenz anerkannt werden.

Vertiefungen und Erweiterungen der Hardwarekenntnisse sollten insbesondere auf Anschaulichkeit am Objekt ausgerichtet sein (Funktion, Leistung, Umgang mit Einzelgeräten).

Neueste Entwicklungen sind mindestens am Einzelexemplar zu demonstrieren. Ebenso anschaulich können Anschlüsse und Schnittstellen an und zum PC (Bus, Steckplatz, Schnittstellen usw.) sowie die wesentlichsten dabei zu beachtenden Parameter für ein abgestimmtes System dargestellt werden. In diesem Kontext lassen sich Wiederholungen über das Zusammenwirken einzelner Hardwarekomponenten gut einfügen.

Der Betriebswirt muss in der Lage sein, ein PC-System hinsichtlich seiner Leistungsfähigkeit zu beurteilen, notwendige Ergänzungen von Hardwarekomponenten für effektive Arbeitsverfahren zu bestimmen und einfache Erweiterungen (z. B. den Anschluss eines neuen Einzelgerätes) auch selbstständig vorzunehmen.

In der Regel kann davon ausgegangen werden, dass der Umgang mit dem jeweils gebräuchlichsten PC- Betriebssystem bekannt ist und Grundfertigkeiten in der Handhabung gegeben sind. Differenzen können durch individuelle Hausaufgaben ausgeglichen werden. Um einseitige Orientierungen zu vermeiden, ist Verständnis für die Funktionen von Arbeitsplatz und Netzwerkbetriebssystemen zu schaffen. Einzelrechner- und Netzbetrieb sollten mindestens in einer Übung ausdrücklich gefordert werden, eine detaillierte Wissensvermittlung über Einzelheiten verschiedener Betriebssystemfunktionen ist nicht anzuraten. Soweit das überhaupt erforderlich ist, erscheint eine didaktische Einbindung in Anwendungsfälle angebracht (z. B. Treiberproblematik bei Geräteinstallation, Systemdateien im Zusammenhang mit Anwendungssoftware, Bedienoberflächen als Grundlage einer effektiven Arbeit).

Der Umgang mit der typischen Software künftiger Einsatzfelder des Betriebswirts und die Nutzung des Internets muss als wesentliches Hilfsmittel beruflicher Handlung verstanden werden. Die Informatikausbildung legt dafür die Grundlage und schafft die Voraussetzungen, dass zielstrebig in allen anderen Fächern fachwissenschaftliche Lösungen mit Rechnerstützung umgesetzt werden können. „Berufsausübung ohne Rechnernutzung“ ist für einen Betriebswirt unmöglich, das muss, ausgehend vom Fach Informatik fortgesetzt und über alle anderen Fächer logisch, praktisch und fassbar abgeleitet, bewiesen und in Wollen und Können überführt werden.

Der Lehrplan lässt deshalb im Hauptabschnitt „Softwarewerkzeuge und Standardsoftware“ die Orientierung auf spezifische Anforderungen an die Absolventen der einzelnen Fachrichtungen und Schwerpunkte zu und ist auf bezüglich Softwareauswahl und deren Einsatz im ELU sehr disponibel. Auf diese Weise können Grundelemente spezieller Branchensoftware bereits im Informatikunterricht gelehrt und Voraussetzungen für Vertiefungen in den Fachdisziplinen geschaffen werden.

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden davon ELU
Die Schüler prägen Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Nutzung des Computers als Arbeits-mittel aus.	Handhabung von Computersystemen	20/10
Sie aktualisieren ihre Systemkenntnisse.	Darstellung neuer Entwicklungen, Einsatzbereiche, veränderter Leistungsparameter der Hardware	
Sie gewinnen den Überblick zur Informationstechnik und ihren Einsatzfeldern als Grundlage für Entscheidungskompetenz im Fachschulbereich,	Information über insgesamt verfügbare Informationstechnik und ihre Einsatzbereiche	
prägen Fähigkeiten weiter aus und festigen Fertigkeiten der grundlegenden Handlungen zur Computernutzung und erwerben	Training der Computerbedienung als Einzelrechner und als Netzwerk-Client	
Erfahrungen zu Grundfertigkeiten im Umgang mit Betriebssystem und für die Anwendung in anderen Fächern.	Umgang mit einschlägigen Betriebssystemen Handhabung von bereits installierter Software an ausgewählten Beispielen	
Sie sind befähigt zur Installation einfacher Software und zur Entscheidung über Kriterien bei der Installation durch Auftragnehmer,	Installation eines einschlägigen Betriebssystems inkl. Treiber und der Standard- und Branchensoftware	
zur Einstellung auf schnelle Veränderungen durch neue Entwicklungen.	Prinzipien und Gemeinsamkeiten bei der Nutzung und Installation von Software	
Sie sind vertraut mit den Techniken und der Leistungsfähigkeit bei der Nutzung universeller Softwareprodukte für die Lösung vielfältiger Aufgaben im Einsatzbereich.	Standardsoftware und Branchensoftware	80/42

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden davon ELU
Sie beherrschen grundlegende Elemente rechnergestützter Büro-kommunikation unter Festigung der Kenntnisse aus der Berufsausbildung und praktischer Tätigkeit,	rationelle Büroarbeit für den Betriebswirt durch Nutzung von Office-Produkten unter wechselnden Einsatzbedingungen Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Präsentation, Datenbank, DTP Arbeit mit branchenspezifischen Programmen z. B. microsFidelio	
haben den systematischer Überblick über Computernetze, Fähigkeiten zur Nutzung von LAN und des Internets für die berufliche Arbeit sowie	Computernetze und Internet	18/6
Kenntnisse der Netzwerkgrundlagen.	Topologien, Systeme, Dienste, Protokolle Einstellungen der Netzwerkparameter in der Nutzersoftware	
Sie haben Kenntnisse über die Erfordernisse der Netzwerkadministration im Unternehmen und	Betreibung von LAN	
Fähigkeiten zur Einschätzung von Leistungsfähigkeit und Gefahren des Internets sowie zur Abschätzung der weiteren Entwicklung.	Struktur, Arbeitsweise und Dienste des Internet	
Sie beherrschen anwendungsbereite Handhabung und die Entscheidungskriterien.	Internetzugänge und Provider	
Sie sind befähigt zur selbstständigen Integration in die anstehenden Problemlösungen und	Umfassende Nutzung des World Wide Web für Recherchen und die Sicherung der Ergebnisse unter Beachtung von Datensicherheitsaspekten	
erschließen weiterer Möglichkeiten der fachlichen Information und Kommunikation.	E-Mail-Dienst und Datensicherheit Datenübertragung über FTP	
Sie sind befähigt zur Einschätzung der Potenzen der Informatik für die Strukturänderungen in der Arbeitswelt und haben einen vertieften Einblick in Multimediaarbeit.	Multimedienwendungen Multimediaarbeit am Beispiel der Gestaltung von Web-Seiten im WWW Bildbearbeitung, Bearbeitung von Audiodateien Entwurf einer eigenen Homepage unter Verwendung ausgewählter Multimediaelemente Arbeit mit einem Webserver	18/10
Empfehlungen für ELU		
Demonstration der Hardware eines PC (Motherboard, Bussysteme, Karten und Einbau in das System, Einbau interner Geräte, Anschluss externer Geräte) und der Nutzungsvoraussetzungen durch gerätenahe Software (insbesondere Treiber)		2
Rechnernutzung mit dem an der Schule verwendeten Betriebssystemen für Arbeit am Einzelrechner einschließlich Handhabung installierter Software		2
Installation von neuer Software		2
Arbeitsstation am Netz mit Zugriff zu Netzressourcen (LAN und Internet)		4
Nutzung von Office-Standardsoftware: Textverarbeitung, Präsentation, Tabellenkalkulation, Datenbanken, DTP		42
Einstellungen in der Software zur Nutzung der Internetanwendungen		1
Austausch von E-Mails über das Internet und im LAN		1
Strategie zur Suche von Informationen im Internet (Suchmethodik, Lesezeichen, lokale Speicherung)		2
Download aus dem Internet und Datentransfer über FTP		2
Bearbeitung von Bildern und Audiodateien		4
Entwurf von fachlichen Präsentationen und Web-Seiten		2

7.5 Marketing

Gesamtstundenzahl:	80 Std.
davon Stoffvermittlung:	68 Std.
Ausbildungsfreiraum:	12 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Der Schüler ist in der Lage, die typischen marktbestimmenden Kriterien in einem Unternehmen in den gesamtwirtschaftlichen Aufgabenbereich einzuordnen. Der Schüler erwirbt wirtschaftliches Grundwissen, um die Fähigkeit zum Urteilen, Handeln und Entscheiden zu erlangen. Er erlangt die Methodenkompetenz in auf die Praxis bezogenen marktwirtschaftlichen Bereichen, um vor Ort richtige Entscheidungen treffen zu können.

Er verfügt über Handlungskompetenz zu Verantwortungsbewusstsein sowie zu sinnvoller Zusammenarbeit in arbeitsteiligen Bereichen.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Es wird empfohlen, über eine im Unterrichtsgespräch integrierte Aufbereitung und ständige Erneuerung des vorhandenen Grundwissens, ein solides Fachwissen in der entsprechenden Fachterminologie aufzubauen. Die Auseinandersetzung mit den marktwirtschaftlichen Begriffen und Überlegungen wird angestrebt. Das Analysieren und Interpretieren von Ergebnissen wird im ersten Abschnitt besonders durch selbstständiges Arbeiten ausgeprägt. Die Vermittlung der spezifischen Marketingmixbereiche der Gastronomie ist überwiegend am Beispiel zu erläutern.

Der Einsatz multimedialer Technik ist im Bereich der Absatzwege und Werbetechniken sinnvoll einzubauen. Exkursionen und praktische Beispiele aus der Gastronomie sind integrativ einzuarbeiten und unterstützen den Lernprozess.

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden/ davon ELU
Der Schüler besitzt wesentliche Sachkompetenz über die Grundlagen des Marketings. Er hat Kenntnisse über Grundbegriffe und Marktgrößen.	Grundlagen Marketing Ziele, Aufgaben Käufer und Verkäufermarkt Finanzmarkt und Beschaffungsmarkt Marketingmix Marketingorganisation und Marketingstrategien	8
Der Schüler kennt die Marketinginformationsbeschaffung und Marktforschung. Er erwirbt Methodenkompetenz zu Erhebungsarten, Anwendung der Methoden der Marktanalyse und der Marktprognose.	Marketinginformationsbeschaffung Analysieren und Anwenden von Primärerhebungs- und Sekundärerhebungsmethoden Erhebungsarten, Befragung, Beobachtung Experiment, Panel Formen der Marktprognose Aufbereitung der Ergebnisse in graphischer Form	8
Der Schüler kennt die wesentlichen Grundlagen der Produktpolitik. Seine Methodenkompetenz ermöglicht es, eine Produktbewertung zu erfassen.	Produkt- und Leistungspolitik Phasen des Produktlebenszyklus Produktinnovation Produktvariation Produktelimination Programm und Sortimentspolitik von Gütern und Leistungen Namensgebung Kundendienst und Service	10
Der Schüler hat Methoden- und Bewertungskompetenz über die wesentlichen Bereiche der Preispolitik erworben.	Preispolitik Preispolitik in den Marktformen Preiselastizität und Preistheorien Nachfrageorientierte Preisbildung Preisdifferenzierung Psychologische Preise Rabattpolitik	12

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden/ davon ELU
Der Schüler besitzt Basiswissen über die Distributionspolitik und ist befähigt, Entscheidungen über Absatzwege zu treffen.	Distributionspolitik Direktabsatz Unternehmenseigene Absatzorgane Unternehmensexterne Organe Markt- und Messeveranstaltungen Indirektabsatz Elektronische Reservierungsprogramme Franchising Kooperation im Gastgewerbe	10
Der Schüler ist selbstständig in der Lage, ein Werbekonzept zu erstellen und mit Hilfe der Werbeerfolgskontrolle zu überprüfen	Kommunikationspolitik Ziele und Aufgaben Arten der Kommunikation Werbung, Prozess der Werbeplanung Public Relations Sponsoring Verkaufsförderung Product Placement Direktmarketing Persönlicher Verkauf	12
Der Schüler besitzt die nötige Sachkompetenz, Marketingplanungsprozesse zu entwickeln.	Marketingplanung Marketingplan Marketingkontrolle Aufstellung der Strategie Absatzplan Kostenplan	8

7.6 Personalwirtschaft

Gesamtstundenzahl:	120 Std.
davon Stoffvermittlung:	62 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	40 Std.
Ausbildungsfreiraum:	18 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Der Schüler hat sichere Kenntnisse über Ziele, Aufgaben und Methoden des Personalwesens in einer Unternehmung. Er kann Begriffe aus der Personalwirtschaft erläutern, Strukturen darstellen, Zusammenhänge erkennen, erfassen und werten. Der Schüler ist fähig, das Instrumentarium der betrieblichen Personalwirtschaft ergebnisorientiert in der Personalarbeit eines Unternehmens anzuwenden. Er besitzt praxisorientierte Fähigkeiten und Fertigkeiten in grundlegenden Arbeiten des betrieblichen Personalwesens zur Planung, Beschaffung, Beurteilung und Motivation von Personal. Der Schüler ist in der Lage, Mitarbeiter zu führen.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Es wird empfohlen, auf der Basis lehrerindividueller Inhaltsaufbereitung in Form von Lehrervorträgen durch geführtes Unterrichtsgespräch den Stoff mit dem Schüler gemeinsam zu erarbeiten. Breite Übungsfelder in ELU festigen die Kenntnisse und entwickeln notwendige praxisorientierte Fähigkeiten und Fertigkeiten in grundlegenden Arbeiten des betrieblichen Personalwesens zur Planung, Beschaffung, Beurteilung, Führung und Motivation von Personal. Zur Förderung kommunikativer Fähigkeiten sollten bei Vorstellungs-, Beurteilungsgesprächen und Präsentationen Rollenspiele und der Einsatz von Videotechnik genutzt werden. Durch Anwendung von fachspezifischen Arbeitsmethoden, durch Diskussion und Auswertung der erzielten Ergebnisse kann die Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz des Schülers entwickelt werden. Es ist jederzeit auf die Verwendung von Fachtermini zu achten und ein weitgehend selbstständiges Arbeiten des Schülers zu fördern.

Der Schüler besitzt Grundkenntnisse zu Aufgaben und Aufbau des Personalwesens und ist in der Lage, diese folgerichtig anzuwenden.	Aufgaben und Ziele des Personals Einführung/Begriffe Aufbau des Personalwesens	4/0
---	--	-----

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden/ davon ELU
Der Schüler kann wichtige Einflussgrößen erfassen und daraufhin geeignete Methoden auswählen und realisieren.	Personalplanung Grundlagen und Ziele Kollektivplanung Individualplanung	8/0
Der Schüler kann situationsorientiert den geeigneten Beschaffungsweg bestimmen und vorbereiten. Er ist in der Lage, die einzelnen Schritte der Bewerberauswahl durchzuführen und die Einstellung vorzunehmen.	Personalbeschaffung Beschaffungswege Analyse der Bewerbungsunterlagen Eignungstest Vorstellungsgespräch Assessment – Center	20/12
Der Schüler kann Themen und Problemstellungen zielgerichtet erarbeiten. Er ist in der Lage Präsentationen zu organisieren und durchzuführen.	Führungsfähigkeiten Brainstorming Mind – Mapping Präsentation	22/20
Der Schüler kann Beurteilungen und Arbeitszeugnisse erstellen sowie Mitarbeitergespräche führen.	Personalbeurteilung Bedeutung Methoden Verfassen von Beurteilungen und Arbeitszeugnissen Beurteilungsgespräche	20/8
Der Schüler kennt Lohn- und Gehaltsformen und kann deren Berechnung erläutern. Er überblickt, welche weiteren Kosten Personal verursacht und kennt die Träger der SV.	Personalkosten und Entlohnung Lohn/Gehalt Personalnebenkosten Träger der SV	6/0
Der Schüler weiß über die Aufgaben der Personalentwicklung. Er kennt die Methoden <i>on</i> und <i>off the job</i> und kann diese bewerten. Er kennt das <i>Mentoring</i> als Konzept zur Personalentwicklung und kann die Bedeutung einschätzen.	Personalentwicklung Hauptaufgaben Methoden <i>on the job</i> <i>off the job</i> , Mentoring, Erfolgskontrolle	22/0
Empfehlungen für ELU:		
Selbstständige Analyse einer kompletten Bewerbungsmappe hinsichtlich der Eignung des Bewerbers für einen vorgegebenen Arbeitsplatz.		2
Selbstständiges Erarbeiten von Beschaffungswegen		2
Durchführung und Vorbereitung eines Vorstellungsgesprächs		4
Assessment - Center - Übungen - Gruppen - Diskussion - Rollenspiele - Postkorb - Übung		4
Durchführen einer Brainstorming – Übung		2
Erstellen eines Mind – Maps		2
Durchführen einer Präsentation		16
Führen und vorbereiten von Mitarbeitergesprächen: - Kritikgespräch - Beurteilungsgespräch - Kündigungsgespräch.		4
Erarbeitung einer kompletten Leistungs- und Verhaltenseinschätzung in Vorbereitung der Erstellung eines Arbeitszeugnisses.		2
Erstellen eines qualifizierten Arbeitszeugnisses am PC.		2
Voraussetzung: PC-Arbeitsplatz/Schüler, Internetzugang, Standardsoftware, Software zu Erstellen von Arbeitszeugnissen, kaufmännische Software mit Anteilen zur Personalverwaltung, Lohn/Gehalt.		

7.7 Rechnungswesen

Gesamtstundenzahl:	200 Std.
davon Stoffvermittlung:	90 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	80 Std.
Ausbildungsfreiraum:	30 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Der Schüler ist in der Lage, die Zusammenhänge von bilanzpolitischen Spielräumen in der Finanzbuchhaltung zu erkennen und auf die jeweiligen betriebswirtschaftlichen Erfordernisse des Unternehmens unter Beachtung der steuerlichen Aspekte umzulegen. Er verfügt über Kenntnisse, um den Jahresabschluss des Unternehmens vorzubereiten. Er besitzt anwendungsbereite Kenntnisse zur Kostenstruktur und zum Kostenverhalten und kann kostenrechnerische Dokumentations- und Kontrollsysteme einschätzen, aufarbeiten und mit deren Hilfe unternehmerische Entscheidungen treffen.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Aufgrund der schulischen und beruflichen Vorbildung kann nicht von wesentlichen Vorkenntnissen ausgegangen werden. Daher ist Wert darauf zu legen, Grundlagen zu vermitteln und die fachliche Sprachkompetenz zu fördern. Darauf aufbauend soll im Vordergrund die Handlungskompetenz der Schüler stehen. Zunehmend sollen die Schüler in der Lage sein, für ein Unternehmen das betriebliche Rechnungswesen aufzubauen und selbst zu betreiben. Die enge Verbindung zu den Lerngebieten Recht, Betriebswirtschaftslehre, Controlling, Volkswirtschaft und Betriebsorganisation ist zu berücksichtigen.

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Die Schüler besitzen gefestigte Kenntnisse über Grundlagen der Finanzbuchhaltung.	Grundlagen des Rechnungswesens <u>Bereiche des Rechnungswesens:</u> Einteilung und Inhalte der Teilbereiche des Rechnungswesens <u>Grundlagen:</u> Wesen, Bedeutung, Aufgaben, gesetzliche Grundlagen, Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung, Mängel der Buchführung	6
Die Schüler kennen die Arten der Bestandsaufnahmen und können ein Bestandsverzeichnis aufstellen. Sie können aus Bilanzen die vorhandenen Vermögenswerte und deren Finanzierungsquellen beschreiben. Die Schüler verstehen die Buchungstechnik in Bestands- und Erfolgskonten.	System der Buchführung <u>Inventur, Inventar und Bilanz:</u> Grundlagen, Investungsverfahren, Auswertung des Inventars, Aufbau und Gliederung der Bilanz <u>Geschäftsvorfälle:</u> Änderung der Vermögenszusammensetzung, Buchung in Konten, Geschäftsvorfälle, Buchungssätze <u>Eröffnung und Abschluss von Konten:</u> Schlussbilanzkonto, Eröffnungsbilanzkonto, Bestandskonten, Aufwandskonten, Ertragskonten <u>Die Organisation der Buchführung</u>	52/25
Die Schüler kennen die typischen Bereiche der Leistungserbringung in gastgewerblichen Unternehmen. Der Warendurchlauf kann buchhalterisch nachvollzogen werden. Sie kennen die Ermittlungsarten des Warenverbrauchs mit deren Vor- und Nachteilen. Sie können Roherträge und Wareneinsatzquoten berechnen und können diese im Betriebsvergleich interpretieren.	Leistungserstellung und –erbringung in der Gastronomie Umsatzerlöse aus Speisen, Getränken, Beherbergung, sonstigen Waren und Dienstleistungen Warenverbrauch: Ermittlung und Verbuchung	14/7
Die Schüler können die Ust bzw. die VSt erfassen, die daraus resultierende Zahllast oder den Vorsteuerüberhang ermitteln, verproben und buchen sowie eine Ust-Voranmeldung generieren.	Umsatzsteuer Wesen und Bedeutung der Umsatzsteuer, Umsatzsteuer im Rahmen der Buchführung, Steuerbefreiungen, Rechnungserstellung, Umsatzsteuervoranmeldung	16/8

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Sie kennen die formalen Erfordernisse zur Rechnungserstellung und können ER/AR auf sachliche und rechnerische Richtigkeit prüfen.		
Die Schüler können den Unternehmens- vom Privatbereich trennen und damit Geschäftsfälle, die der privaten Sphäre des Unternehmers zuzuordnen sind, buchhalterisch abgrenzen.	Privatkonto Privatentnahme, Privateinlage, unentgeltliche Wertabgabe	6/2
Die Schüler können gastronomie- und hotelspezifische Geschäftsfälle bearbeiten und verbuchen.	Beschaffungs- und Absatzbereich Wareneinkauf, Außer-Haus-Lieferung, Gutschriften, Preisnachlässe, Aufwendungen für Kreditkarten und Reisebüroprovisionen Kontokorrentbuchführung: Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung	12/6
Die Schüler können Lohnbelege interpretieren, kontieren und die entsprechenden Zahlungen buchen.	Buchungen im Personalbereich Löhne, Gehälter, soziale Abgaben, Steuern, Sachbezüge, Vermögenswirksame Leistungen	8/4
Die Schüler können für verschiedene Anlagegüter die aktivierungspflichtigen Anschaffungs- bzw. Herstellkosten berechnen. Sie kennen die steuerrechtlichen Methoden zur buchmäßigen Erfassung der planmäßigen und außerplanmäßigen Wertminderungen des abnutzb. AV	Anlagenwirtschaft Anschaffungs- und Herstellkosten, Grundbegriffe, handelsrechtliche und steuerrechtliche Grundlagen, Abschreibung auf abnutzbares Anlagevermögen (planmäßig, außerplanmäßig), Buchung der Abschreibung, Geringwertige Wirtschaftsgüter, Verkauf von Anlagegütern	16/10
Die Schüler kennen die handels- und steuerrechtlichen Bewertungsgrundsätze.	Bewertungen in der Bilanz Umlaufvermögen: Niederstwertprinzip, Bewertung beim Vorratsvermögen, Forderungsbewertung, Schulden: Höchstwertprinzip	18/4
Die Schüler können den Erfolg eines Unternehmens periodengenau ermitteln. Sie können in einer Betriebsübersicht JA-Arbeiten vornehmen und daraus die Schlussbilanz und die GuV aufstellen. Sie können die bilanzpolitischen Spielräume beurteilen und bewerten.	Jahresabschluss <u>Zeitliche Abgrenzung</u> : Rechnungsabgrenzung, sonstige Forderungen und Verbindlichkeiten, Rückstellungen <u>Erstellung der Betriebsübersicht</u> <u>JA-Abschlussanalyse</u> : Bilanzanalyse, GuV-Analyse, Einnahmen- u. Ausgabenrechnung	22/14
Empfehlung für ELU:		
Rechnungsprüfung und Kontierung anhand von Fallbeispielen		8
Erfassen von Geschäftsfällen in Finanzbuchhaltungsprogrammen		40
Lohn- und Gehaltsabrechnungen für diverse Positionen erstellen (Lohnprogramm)		4
Erfassen von Fallbeispielen aus der Anlagenwirtschaft in Anlagenprogrammen		10
Erstellung von BWA, Betriebsübersichten und Jahresabschlüssen		18

7.8 Recht

Gesamtstundenzahl:	160 Std.
davon Stoffvermittlung:	102 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	34 Std.
Ausbildungsfreiraum:	24 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Das Fach Recht, insbesondere das fachspezifische Recht mit Bezug zum Hotel- und Gaststättengewerbe, soll eine Grundlage für die in der Praxis anstehenden Entscheidungs- und Bearbeitungsprozesse darstellen. Der Schüler besitzt ein entwickeltes Rechtsbewusstsein und fundierte Kenntnisse über die rechtlichen Rahmenbedingungen der sozialen Marktwirtschaft sowie über die Rechtsstaatlichkeit. Der Schüler soll grundlegende Kenntnisse der Rechtsordnung, des Aufbaus des Rechtssystems sowie Einblicke in das Gerichtswesen erhalten, um in der Praxis Zusammenhänge und rechtliche Anforderungen zu erkennen und einzuschätzen sowie gegebenenfalls selbstständig bearbeiten zu können. Des Weiteren sollen die Grundlagen des bürgerlichen Rechts und daran angrenzende Vorschriften erworben werden. Basierend auf den vermittelten Grundkenntnissen soll der Schüler besonders im Bereich der Gesetzessystematik und der allgemeinen und speziellen Vertragslehre vertiefende Kenntnisse erwerben. Dadurch soll eine Sicherheit und Vertrautheit im Umgang mit den praxisnahen Problemstellungen des BGB erreicht werden.

Das Lehrgebiet Recht beinhaltet einen allgemeinen Einführungs- und Grundlagenteil, um das Verständnis für die normativen und richterrechtlichen Gegebenheiten dieses Gebietes zu erreichen. Im Anschluss an die Darstellung der allgemeinen Rechtsgeschäfts- und Vertragslehre sollen die Schüler einen Überblick über die speziellen Teile des gastgewerblichen Vertragsrechts erlangen. Die Behandlung der besonderen Verträge und Rechtsbeziehungen zu Kunden und Lieferanten in der Gastronomie runden die fachspezifische Rechtsanwendung im Hotel- und Gaststättengewerbe ab. Durch die Beschreibung der fachbezogenen Probleme des Vertragsrechtes sollen die Schüler in die Lage versetzt werden, die allgemeinen Inhalte und Tatbestände des BGB und des sonstigen Vertrags- und Haftungsrechts auf die in der Hotel- und Gaststättenbranche bestehenden Rechtsbeziehungen erfolgreich anzuwenden. Die Schüler sollen befähigt werden, in der Praxis rechtswirksam und fachkundig, auch die speziellen Verträge aushandeln und prüfen zu können.

Des Weiteren wird im Lehrgebiet Recht die gerichtliche Anspruchserhebung und –durchsetzung bzw. –abwehr dargestellt. Die Schüler sollen in die Lage versetzt werden, berechnete Forderungen schnell und nachhaltig zu sichern und kostengünstig durchzusetzen bzw. unberechnete Forderungen rechtlich einwandfrei zu begehen.

Als weiterer Schwerpunkt beinhaltet das Lehrgebiet Recht allgemeine und spezielle Grundlagen des Arbeitsrechts. Die Schüler sollen dabei das Verständnis und Problembewusstsein für die besonderen gesetzlichen und richterrechtlichen Anforderungen im praxisnahen Umgang mit arbeitsrechtlichen Problemstellungen erwerben. Neben dem sicheren Umgang mit den entsprechenden Gesetzen und Einzelnormen sollen die Schüler befähigt werden, die grundlegenden gesetzgeberischen Intentionen praxisrelevant umzusetzen. Sie sollen dadurch insbesondere vertiefende Kenntnisse in dem sehr praxisrelevanten Bereich der Anbahnung, Durchführung und Beendigung von Arbeitsverhältnissen, Urlaubsgewährung und Anforderungen im Ausbildungsbereich erwerben. Von besonderer Bedeutung ist, dass die Schüler dabei einen vertiefenden Überblick bezüglich der weitreichenden Rechtsprechungspraxis erwerben.

Die Schüler werden durch die Vermittlung von Grundlagen des Berufsbildungsgesetzes in die Lage versetzt, gemäß den rechtlichen Gegebenheiten eigenständig und eigenverantwortlich die Berufsausbildung zu begleiten.

Weiterhin sollen in der Fachstufe durch die Vermittlung der Grundlagen des gastronomisch relevanten Verwaltungsrechts und Jugendschutzgesetzes die Schüler in die Lage versetzt werden, öffentlich-rechtlichen Anforderungen entsprechende Entscheidungen in der alltäglichen Praxis zu treffen und umzusetzen.

Der Schüler ist in der Lage, selbstständig neue Rechtsquellen zu erschließen, juristisches Wissen anzueignen, so dass er auch mit Rechtsänderungen in der Berufspraxis sicher umgehen und diese beachten kann.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Zur Erreichung der Lernziele werden die Lerninhalte problem- und praxisorientiert vermittelt und soweit realisierbar mit der Lösung von Rechtsfällen verbunden. Durch die handlungsorientierte Bearbeitung von Fallbeispielen anhand von Gesetzen wird der Schüler zum Umgang und zur Anwendung des Rechts einschließlich der entsprechenden Normen und Verordnungen im Unternehmensalltag befähigt.

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Die Schüler erkennen Zusammenhänge, zentrale Aufgabenstellung, Bedeutung und Funktion des Rechts. Sie berichten über eigene Erfahrungen und bestehende Kenntnisse auf dem Gebiet des Rechts. Die Schüler erlernen den Sprachgebrauch juristischer Texte und Normen.	Einführung und Grundlagen im Recht: Bedeutung und Grundstruktur des Rechts; Funktion des Rechts	26/10
Die Schüler überblicken die wichtigsten Gesetze, können das Gesetzgebungsverfahren und die rechtsstaatlichen Säulen einer Demokratie (Gewaltenteilung) unterscheiden und nachvollziehen.	Aufbau der Rechtsordnung und Rechtsquellen, wie Grundgesetz, Gesetze, Rechtsverordnungen, Satzungen, Verwaltungsakt, Richter- und Gewohnheitsrecht; Abgrenzung des öffentlichen und des Privatrechts	
Die Schüler überschauen praxisnah den gerichtlichen und prozessualen Arbeitsablauf. Sie erkennen zivilprozessuale Regelungen und deren Auswirkungen für den Rechtsverkehr.	Gerichtsaufbau und Besetzung von Spruchkörpern, örtliche und sachliche Zuständigkeit, Ablauf von Gerichtsprozessen	
Die Schüler lernen die wichtigsten strafrechtlichen Normen einschließlich deren Voraussetzungen und Strafrahmen kennen. Sie erarbeiten gemeinsam, welchen Sinn und Zweck Strafe nach moderner Auffassung verfolgt und reflektieren dies mit eigenen Wertvorstellungen und Ansichten.	Grundzüge des Strafrechts: Grundlagen des Strafrechtes, ausgewählte Normen des StGB, Sinn und Zweck von Strafe, besonders relevante Strafnormen für die HOGA - Branche	10/8
Die Schüler erkennen die unterschiedlichen rechtlichen Voraussetzungen und Zielrichtungen der Rechtsgebiete durch die Abgrenzung straf- bzw. zivilrechtliche relevanter Anspruchsdurchsetzung in der täglichen Praxis.	Abgrenzung strafrechtlicher Verfolgung/staatlicher Strafanspruch und zivilrechtlicher Forderungsansprüche und deren gerichtlicher Durchsetzung	
Die Schüler erkennen den Aufbau und Einteilung des BGB mit seinen verschiedenen Büchern und Titeln.	Das bürgerliche Gesetzbuch als Grundlage des allgemeinen Zivilrechts: Inhalt und Einteilung des BGB; Darstellung des Inhalts und der entsprechenden normativen Verknüpfungen	20/4
Die Schüler kennen die grundlegenden Normen des AT –BGB. Sie können die Normen anwenden und in ihrer Klammerwirkung auf sämtliche relevanten gesetzlichen Bereiche (in und außerhalb des BGB) und Paragraphen transferieren und damit verknüpfen. Die Schüler kennen die allgemeinen Voraussetzungen die zum Zustandekommen von Schuldverhältnissen führen. Sie kennen die Voraussetzungen zur Beurteilung, ob Personen im Rechtsverkehr die Kaufmannseigenschaften besitzen.	Allgemeiner Teil (AT) des BGB: Rechts- und Geschäftsfähigkeit, natürliche und juristische Personen; Sachen; Nichtigkeit und Anfechtung, Formvorschriften, Zustandekommen von Rechtsgeschäften mit Angebot und Annahme, ein- u. zweiseitige Rechtsgeschäfte, Stellvertretung u. Vollmacht; Verjährung; Kaufmannseigenschaften und Handelsgewerbe nach HGB	
Die Schüler kennen die wichtigsten Vertragsarten und können diese anhand der gesetzlichen Voraussetzungen unterscheiden.	Das bürgerliche Gesetzbuch als Grundlage des besonderen Zivilrechts: Allgemeine Vertragslehre: Kaufvertragsrecht; Miet- u. Pachtvertragsrecht, Dienst- u. Werkvertragsrecht, Leihe und Darlehen;	34/2

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
<p>Sie überblicken die einzelnen Vertragsbereiche, können die rechts- und vertragsimmanenten Probleme erkennen sowie diese rechtlich korrekt beurteilen und bearbeiten.</p>	<p>Pflichtverletzungen nach den §§ 280 ff. BGB, Leistungsstörungen bei den diversen Verträgen und deren Rechtsfolgen</p>	
<p>Bei aufkommenden Leistungsstörungen sind die Schüler in der Lage, diese rechtlich einzuschätzen und die sich ergebenden Rechtsfolgen entsprechend einzuordnen und zu beurteilen.</p>		
<p>Die Schüler kennen die wichtigsten, gastronomisch besonders relevanten Vertragsarten und können diese anhand der normativen Tatbestände und Bedingungen bestimmen. Sie überblicken die einzelnen Vertragsbereiche, können die rechts- und vertragsimmanenten Probleme erkennen sowie diese rechtlich korrekt bearbeiten. Bei aufkommenden Leistungsstörungen sind die Schüler in der Lage, diese rechtlich einzuschätzen und die sich ergebenden Rechtsfolgen entsprechend zu beurteilen.</p>	<p>Spezielle Vertragslehre und Verträge im Gastgewerbe; Bierliefer- und Bewirtungsvertrag sowie Beherbergungsvertrag als Mischvertragsarten des BGB; AGB nach der Schuldrechtsreform (§305 ff BGB); Reisevertragsrecht.</p>	
<p>Die Schüler können Besitz und Eigentum rechtlich unterscheiden. Sie überblicken die verschiedenen Möglichkeiten rechtswirksam Eigentum zu übertragen bzw. zu verlieren. Sie gehen inhaltlich und begrifflich sicher mit den Rechtsgebieten Schuldrecht und Sachenrecht um.</p>	<p>Besitz und Eigentum, Abstraktionsprinzip und Eigentumsübertragung (Verpflichtungs- und Verfügungsgeschäft); Kauf bei Grundstücken (Auflassung), gutgläubiger Erwerb vom Nichtberechtigten</p>	
<p>Die Schüler können das Haftungssystem im BGB erläutern. Sie sind in der Lage, verschiedene haftungsrechtliche Anspruchsgrundlagen zu unterscheiden und diese gemäß deren Tatbestandsvoraussetzungen rechtssicher geltend zu machen. Die Schüler erkennen die besonderen, verschärften (Gefährdungshaftung) normativen Haftungsanforderungen bei „Gastwirten“. Sie können mit den rechtlichen Anforderungen im Fundsachenrecht umgehen.</p>	<p>Haftung und Pfandrecht in der Gastronomie; vertragliche und deliktische Haftung u. Schadensersatzrecht nach den §§ 280 ff u. 823 ff. iVm. den §§ 249 ff BGB; Haftung des Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen; Haftung des Gastwirts nach den §§ 705 ff. BGB; Fund.</p>	
<p>Die Schüler überblicken die Möglichkeiten und Vorteile des Mahnverfahrens. Sie können mit den rechtlichen Mitteln umgehen um Forderungen schnell zu sichern und durchzusetzen bzw. Anspruchsbegehren rechtlich korrekt zu begegnen.</p>	<p>Zivilprozessrecht: Das gerichtliche und außergerichtliche Mahnverfahren; Zuständigkeiten der Gerichte, Vollstreckung, Insolvenz und Gläubigerschutz.</p>	6/4
<p>Die Schüler kennen insbesondere im Bereich des Individualarbeitsrechtes die gesetzgeberische Intention rechtlicher Regelungen. Sie können die Arbeitgeber und Arbeitnehmer anhand der gesetzlichen Normen und der richterrechtlichen Rechtsprechungspraxis einordnen.</p>	<p>Arbeitsrecht: Grundzüge des Arbeitsrechts; Allgemeine Einführung in Sinn und Zweck arbeitsrechtlicher Bestimmungen und relevanter Gesetze, Begriff des Arbeitgebers und des Arbeitnehmers, Abgrenzung Selbstständigkeit von abhängig Beschäftigten, Fragerecht bei Einstellungs-/Bewerbungsgesprächen</p>	30/6

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Die Schüler erkennen die besonderen Anforderungen der Rechtsprechung im Bezug auf das Fragerecht von Arbeitgebern im Rahmen von Einstellungsgesprächen.	Arbeitsvertrag; Der Inhalt und Ausgestaltung des Arbeitsvertrages als Hauptunterfall des Dienstvertrages nach § 611 BGB im Lichte der gängigen Rechtspraxis (Vertragsgestaltung und –inhalt, Stellenbeschreibung, Befristung und Probezeit bei Arbeitsverträgen, besondere arbeitsvertragliche Klauseln),	
Die Schüler kennen den gesetzlichen und rechtsimmanenten Pflichtenkatalog im Rahmen der Besonderheiten des Arbeitsrechts.	Rechte und Pflichten des Arbeitgebers und Arbeitnehmers (Weisungsrechte, Diskriminierungsverbot, Gleichbehandlungsgrundsatz, Günstigkeitsprinzip), Meldepflichten (Sozialversicherung und sonstige Meldepflichten) des Arbeitgebers	
Die Schüler können Urlaubsplanung und -gewährung unter Berücksichtigung der vorgegebenen gesetzlichen Anforderungen und Normen rechtskonform beurteilen und bearbeiten. Sie überblicken die gesetzlichen Arbeitszeitregelungen.	Urlaubsgewährung im Lichte des Bundesurlaubsgesetzes; Arbeitszeitregelungen unter Beachtung des Arbeitszeitgesetzes	
Die Schüler können die unterschiedlichen Beendigungstatbestände rechtlich unterscheiden und rechtswirksam bearbeiten. Die Schüler erkennen die rechtlichen Voraussetzungen im Bereich der verschiedenen Kündigungstatbestände und können entlang der gesetzlichen Regelungen rechtswirksam Kündigungen bearbeiten. Die Schüler kennen die besonderen gesetzlichen Anforderungen im Anwendungsbereich des Kündigungsschutzgesetzes und gleichgelagerter besonderer Kündigungsschutzvorschriften (z. B. SchwerbehindertG, MutterschutzG, BetrVG). Die Schüler können eigenständig Zeugnisse unter Berücksichtigung der gesetzlichen und richterrechtlichen Vorgaben erstellen. Die Schüler erkennen die besonderen rechtlichen Anforderungen an Verantwortliche im Rahmen der Berufsausbildung.	Beendigung von Arbeitsverhältnissen: Ablauf der Verträge durch Befristung, Beendigung des Arbeitsverhältnisses durch Anfechtung, Aufhebung oder Kündigung in der Probezeit, ordentliche und außerordentliche Kündigung, Kündigungsschutzgesetz und seine rechtlichen Konsequenzen in der Praxis, rechtliche und verfahrensrechtliche Voraussetzungen und Anforderungen bei personen-, verhaltens- oder betriebsbedingten Kündigungen im Lichte des KSchG, rechtliche Anforderungen bei der Zeugniserstellung und –ausgabe, gesetzliche Anforderungen an Ausbilder	
Die Schüler erkennen die gastronomische Bedeutung der besonderen öffentlichrechtlichen und verwaltungsrechtlichen Vorschriften und können diese rechtskonform beachten und anwenden. Im Bereich des Gaststättengesetzes können die Schüler normierte Anforderungen, wie z. B. Erlaubniserteilung/Veranstaltungsgestattungen und mögliche Versagungs- bzw. Entziehungsgründe sowie Sperrzeitregelungen unterscheiden und rechtswirksam bearbeiten.	Öffentliches und Verwaltungsrecht: Grundzüge des Verwaltungsrechts; Verwaltungsakt, Quellen des Verwaltungsrechts, Grundlagen des Gewerberechts, Begriff des Gewerbes, Gaststättengesetz, Melderechtsrahmengesetz, Umweltrecht, Veranstaltungsrecht, Wettbewerbsrecht und Europarecht	10/0

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Die Schüler erkennen die Grundzüge und Zusammenhänge nationalen und internationalen Rechts und können dies für ihre Arbeit rechtssicher beachten.		
Die Schüler erkennen die Bedeutung und rechtlichen Anforderungen des Gesetzgebers zum Schutze der Jugendlichen in der Öffentlichkeit. Sie können Zutrittszeiten und gesetzlich geregelte Altersabstufungen einordnen und praxisrelevant umsetzen.	Grundlagen und Bedeutung des Jugendschutzgesetzes in der Gastronomie	
Die Schüler kennen die Grundzüge des Datenschutzrechts. Sie können Zusammenhänge und wesentliche Rechtspflichten erfassen und für den Arbeitsalltag beachten.	Datenschutzrecht mit den entsprechenden Rechtsgrundlagen aus dem Bundesdatenschutzgesetz in Verbindung mit den entsprechenden landesrechtlichen Bestimmungen	
Empfehlungen für ELU:		
Nutzung des Internets zum Arbeiten mit Fundstellen und Verfolgung von Rechtsänderungen.		8
Besuch von Gerichtsverhandlungen im Bereich Zivil- und Strafrecht.		16
Praxisnahe Fragestellungen und Falllösungen zu spezifischen Rechtsproblemen der Gastronomie		10

7.9 Steuerlehre

Gesamtstundenzahl:	160 Std.
davon Stoffvermittlung:	96 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	40 Std.
Ausbildungsfreiraum:	24 Std.

Kompetenzbezogene allgemein Lernziele

Der Schüler ist mit dem Aufbau des Steuersystems und den gesetzlichen Grundlagen vertraut, um Sinn und Zweck der Steuerpolitik des Staates zu erfassen. Er besitzt umfassende und anwendungsbereite Kenntnisse über die betrieblich relevanten Steuern und kann die steuerliche Belastung eines Unternehmens einschätzen. Er ist befähigt, bewusst steuerliche Sachverhalte zu analysieren. Der Schüler ist in der Lage, Steuern qualifiziert mit einem Steuerberater zu bewerten. Er verfügt über praxisorientierte Fähigkeiten zur Minimierung der steuerlichen Belastung im unternehmerischen und privaten Bereich. Er hat die Kompetenz, sich selbstständig steuerlich relevantes Wissen anzueignen und anzuwenden.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Aufgrund der schulischen und beruflichen Vorbildung kann nicht von wesentlichen Vorkenntnissen ausgegangen werden. Daher ist Wert darauf zu legen, Grundlagen zu vermitteln und die fachliche Sprachkompetenz zu fördern. Darauf aufbauend soll im Vordergrund die Handlungskompetenz der Schüler stehen. Zunehmend sollen die Schüler Entscheidungsprobleme lösen und diese begründen können. Die enge Verbindung zu den Lerngebieten Recht, Rechnungswesen, Controlling, Volkswirtschaft und Betriebsorganisation ist zu berücksichtigen.

Der Schüler erfasst die Relevanz von Steuern.	Einführung in das Steuerrecht Wesen und Geschichte der Steuern, Steuersystem, Steuerhoheit, rechtliche Grundlagen, Einteilung der Steuern	8
Der Schüler besitzt Grundkenntnisse über den Inhalt der Abgabenordnung und ist befähigt, die grundlegenden steuerrechtlichen Rechte und Pflichten wahrzunehmen. Der Schüler kennt die Bedeutung allgemeiner steuerrechtlicher Gesetze.	Die Abgabenordnung/Finanzgerichtsordnung <u>Allgemeines zur Abgabenordnung:</u> Wesen und Bedeutung der AO <u>Grundbegriffe der AO:</u> Bedeutung, Anwendungsbereich, Begriffsbestimmung, Finanzbehörden und deren Zuständigkeit, Steuergeheimnis	26 / 6

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Der Schüler ist in der Lage, die Steuerbarkeit von Umsätzen einzuschätzen und die Umsatzsteuer in den wesentlichsten Fällen zu ermitteln.	<p><u>Steuerschuld und Erhebungsverfahren:</u> Steuerpflichtiger, Steuerschuldverhältnis, Steuerbegünstigung, Haftung, Durchsetzung von Ansprüchen, Erlöschen von Ansprüchen, Nebenleistungen</p> <p><u>Allgemeine Verfahrensvorschriften:</u> Beteiligung, Hilfeleistung in Steuersachen, Besteuerungsgrundsätze, Beweismittel, Fristen, Termine, Wiedereinsetzung, Verwaltungsakte, Änderung von Verwaltungsakten</p> <p><u>Durchführung der Besteuerung:</u> Buchführung und Aufzeichnung, Steuererklärung, Festsetzungs- und Feststellungsverfahren, Außenprüfung</p> <p><u>Rechtsbehelfe:</u> gerichtliche und außergerichtliche Rechtsbehelfe</p> <p>Steuerstrafrecht: Ordnungswidrigkeiten und Straftaten, Selbstanzeige</p>	26 / 10
Der Schüler beherrscht die wesentlichen Inhalte der Einkommensteuer, er kann die komplexen Sachverhalte berechnen und steueroptimierende Entscheidungen fällen. Die Besonderheiten der Lohnsteuern sind dem Schüler vertraut.	<p>Umsatzsteuer</p> <p><u>Allgemeines zur Umsatzsteuer:</u> Wesen und Bedeutung der Umsatzsteuer, Merkmale des Umsatzsteuersystems</p> <p><u>Steuergegenstand:</u> steuerbare Umsätze, Lieferungen und sonstige Leistungen, Eigenverbrauch, Einfuhr, Unternehmen und Unternehmer im Sinne des Umsatzsteuergesetzes</p> <p><u>Steuerbefreiungen:</u> Grundlagen der Steuerbefreiung, Einzelfälle der Steuerbefreiung</p> <p><u>Bemessungsgrundlage und Steuersätze:</u> Bemessung bei Lieferungen und Leistungen, Bemessung bei Geschäftsveräußerung, bei Eigenverbrauch und Einfuhr, Steuersätze</p> <p><u>Rechnungserteilung und Vorsteuerabzug:</u> Rechnungsgrundlagen, Entstehung der Steuer, Vorsteuerabzug</p> <p><u>Besondere Besteuerungsverfahren:</u> Istbesteuerung, Sollbesteuerung, Kleinunternehmer, Durchschnittssätze, Differenzbesteuerung</p> <p><u>Aufzeichnungspflichten</u></p> <p><u>Durchführung der Besteuerung:</u> Steuerschuld, Steuerschuldner, Voranmeldung und Vorauszahlung, Umsatzsteuererklärung</p> <p>Sonstiges zur Umsatzsteuer: betriebswirtschaftliche Bedeutung der Umsatzsteuer</p> <p>Einkommensteuer/Lohnsteuer</p> <p><u>Allgemeines zur Einkommensteuer:</u> Wesen, Bedeutung, persönliche Steuerpflicht</p> <p><u>Ermittlung des Einkommens:</u> Einkünfte, Einkommen, Steuerfreiheit, Steuerpflicht, Gewinnermittlung, Überschuss der Einnahmen über die Werbungskosten</p>	40 / 20

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Die Gemeinsamkeiten zur Einkommensteuer können vom Schüler erkannt, die Besonderheiten herausgearbeitet werden.	<u>Einkunftsarten und ihre Abgrenzung:</u> Einkünfte aus Land- und Forstwirtschaft, Gewerbebetrieb, selbstständiger Arbeit, nicht-selbstständiger Arbeit, Kapitalvermögen, Vermietung und Verpachtung, sonstige Einkünfte nach §22 EStG <u>Veranlagung und Tarifvorschriften:</u> Summe der Einkünfte, Altersentlastungsbetrag, Gesamtbetrag der Einkünfte, Sonderausgaben, außergewöhnliche Belastungen, Kinderfreibetrag, Haushaltsfreibetrag, Härteausgleich, zu versteuerndes Einkommen, Einkommensteuertabelle, Splitting-Tarif, Steuerermäßigung, Progressionsvorbehalt <u>Entrichtung der Steuer:</u> Einkommensteuervorauszahlung, Lohnsteuer, Lohnsteuerklassen, Lohnsteuerkarte, Pauschalierung der Lohnsteuer, Veranlagung, Einkommensteuererklärung <u>Besondere Steuervergünstigungen und Zusatzsteuern:</u> Kirchensteuer, Solidaritätszuschlag, Vermögensbildungsgesetz	18 / 2
Das Wesen der Gewerbesteuer wird vom Schüler erkannt, Sachverhalte können erfasst und beurteilt werden.	Körperschaftsteuer <u>Allgemeines zu Körperschaftsteuer:</u> Wesen, Bedeutung, Steuerpflicht <u>Ermittlung des Einkommens:</u> Allgemeines, Gewinnverwendung, abziehbare und nichtabziehbare Aufwendungen <u>Steuertarif</u> <u>Anrechnungsverfahren</u> <u>Sonstiges:</u> Veranlagung, Entrichtung, betriebswirtschaftliche Konsequenzen	16 / 2

Hinweise zur Durchführung des ELU:

Der ELU dient der Vertiefung des Verständnisses der Schüler für das Fachgebiet Steuern. In Gruppen werden Komplexthemen aus dem Bereich der verschiedenen Steuerarten bearbeitet. Dabei sollen verschiedene Medien genutzt (Fachliteratur, Gesetzestexte, Software für Steuern).

7.10 Technologie

Gesamtstundenzahl:	120 Std.
davon Stoffvermittlung:	62 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	40 Std.
Ausbildungsfreiraum:	18 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele:

Die Absolventen von Fachschulen mit gastronomischer Ausrichtung benötigen für ihre künftige Berufstätigkeit in mittleren Führungsebenen von gastronomischen Unternehmen zur Ergänzung ihrer betriebswirtschaftlichen Qualifikation umfassende Kenntnisse des modernen gastronomischen Fachwissens und der Entwicklungstendenzen dieser Branche. Gleichzeitig soll ihnen ihre Verantwortung für Beeinflussung des Ernährungsverhaltens der Gäste und damit für den Beitrag der Gastronomie zur Entwicklung einer modernen Verzehrkultur, der Wahrung von Traditionen als kulturelles Erbe und der Erhaltung einer regionalen und nationalen Identität deutlich werden. Vorrangig ist es, sie für die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und gastronomischer Verantwortung zu sensibilisieren.

Lerngebietsbezogene Hinweise:

Das Fach Technologie ist vorwiegend auf die Erweiterung des gastronomischen Wissens, die Einbeziehung von neuen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften und die Vertiefung der Kenntnisse über ausgewählte Produktgruppen orientiert. Vorrangig wird über die darlegende Lehrmethode

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Die Schüler erkennen Ernährung als zentrales Problem in der menschlichen Geschichte. Sie können die unterschiedlichsten Einflussfaktoren erkennen und werten.	Geschichte der Ernährung geographische, politische und ökonomische Einflussfaktoren Auswirkungen der unterschiedlichen Ernährungssituationen Erkenntnis soll sein, dass die Ernährung in der jeweiligen Epoche/im entsprechenden Gebiet nicht willkürlich geschieht, sondern objektiv bedingt ist	1/0
Der Schüler erkennt internationale Ernährungstrends und kann diese entsprechend einordnen.	Welternährungssituation Bestimmung und Einordnung der Ernährungssituation in Deutschland Widerspruch zwischen Nahrungsangebot und Mangelerscheinungen in der Ernährung, Modeerscheinungen in der Ernährung	1/0
Zusammenhänge zwischen gesellschaftlichen Einflüssen und Ernährungsverhalten wird erkannt.	Ernährungstypen Einfluss von Medien und Nahrungsmittelindustrie	1/0
Die Schüler reflektieren ihr Wissen aus der vorangegangenen Schulbildung, erweitern sie um neue wissenschaftliche Erkenntnisse und sind in der Lage dies mit den vorangegangenen Themen des Unterrichts zu verknüpfen.	Lebensmittelbestandteile Begriffsbestimmungen, gesetzliche Grundlagen <u>Grundnährstoffe</u> (Saccharide, Lipide, Proteine) Aufbau, Vorkommen, Eigenschaften, Bedeutung <u>Ergänzungsnährstoffe</u> (Vitamine, Mineralstoffe) Aufbau, Vorkommen, Eigenschaften, Bedeutung/Bedarf <u>Wasser</u> , Bedeutung, Wasserhaushalt (Ausscheidung/Aufnahme/Bedarf/Einflussfaktoren) <u>Aromastoffe</u> <u>Zusatzstoffe in Lebensmitteln</u> , gesetzliche Grundlagen, Vorteile/Nutzen <u>Schadstoffe</u> , <u>Sekundäre Pflanzenstoffe</u> , Tendenzen, Trends, gesicherte Erkenntnisse	9/4
Stoff der allgemeinbildenden Schule wird reaktiviert und anwendungsbezogen aufbereitet.	Verdauungssystem und Stoffwechsel Stoffwechsel der Kohlenhydrate, der Fette und der Eiweiße Baustoffwechsel, Energiestoffwechsel	4/0

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Schüler für sich erarbeiten die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zu Nährstoffbedarf und Ernährung.	Nährstoffbedarf Nährstoffbedarf in Abhängigkeit der unterschiedlichen Einflussfaktoren	4/0
Erarbeitung der jeweiligen Kostformen durch Schülervorträge, ergänzt durch Videos Möglichkeiten der Einflussnahme in der Gastronomie auf eine gesunde, dem heutigen Bedarf und Trend entsprechende Ernährung	Kostformen Überblick über die Kostformen und ihre historische Entwicklung heutige Faktoren zur Ausprägung verschiedener Kostformen Arten, Vor- und Nachteile, Einfluss von Medien und Industrie (Übergewicht, Reduktionskost, Vollwertkost, Kost bei Stoffwechselstörungen und Lebensmittel-empfindlichkeit	8/6
Der Schüler besitzt Grundkenntnisse über Arten, Herkunft und Einsatz von Obst und Gemüse und ist in der Lage durch entsprechende Zuordnung ernährungsphysiologisch hochwertige Gänge zusammenzustellen.	Obst, Gemüse, Kartoffeln, Pilze Arten, Herkunft, Saison, Einsatz	4/4
Der Schüler erlangt die Fähigkeit, Reis und Getreideprodukte bei der Gestaltung von Speisefolgen als abwechslungsreiche Speisekomponenten einzusetzen.	Reis und Getreideprodukte Arten, Einsatzmöglichkeiten in der Speisenproduktion Rezepturen, Trends	1/0
Der Schüler erkennt, dass dieser Rohstoff sehr wertvoll und wichtig für eine gesunde Ernährung ist. Er ist in der Lage verschiedene Qualitätsstufen, Arten und Sorten zu unterscheiden.	Milch und Milcherzeugnisse Arten Bedeutung Angebotsformen	4/4
Er besitzt einen Überblick der entsprechenden Handelsformen und Qualitätsmerkmale und ist in der Lage, die Rohstoffe entsprechend zu verarbeiten und anzubieten.	Fisch, Schalen-, Krusten- und Weichtiere, Kaviar Arten, Herkunft, Qualitätsmerkmale, Handelsformen, Angebotsmöglichkeiten	8/4
Der Schüler verwendet, unter Beachtung der gesetzlichen Grundlagen, diesen Rohstoff und besitzt einen Überblick über die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in der Gastronomie.	Eier Gesetzliche Grundlagen, Arten, Angebotsformen, Verwendungsmöglichkeiten	1/0
Dem Schüler ist die Bedeutung dieses Rohstoffes als wichtigen Eiweißlieferant bekannt. Er kennt die Einsatz- und Verwendungsmöglichkeiten in der Gastronomie und ist in der Lage, mit Conveniensprodukten umzugehen.	Fleisch- und Fleischerzeugnisse Begriffsbestimmung, Arten, Qualitätsmerkmale Handelsformen, Einsatzmöglichkeiten in der Küche, Trends in der modernen Ernährung Fleischwaren, Einteilung, Arten, Pasteten, Terrinen, Galantinen, Timbale	6/2
Der Schüler erkennt die vielfältigen Möglichkeiten des Einsatzes dieser Rohstoffe als Ergänzung für einen abwechslungsreichen Speiseplan.	Geflügel, Wild und Wildgeflügel Gesetzlichkeiten, Einteilungen, Arten und Angebotsformen, Qualitätsmerkmale, Verwendungsmöglichkeiten, Stellung in der modernen Gastronomie	4/2

Einzellernziele	Lehr-/Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Er besitzt Fachkenntnisse zur Herstellung und Anwendung von Teigen und Massen zum besseren und gezielteren Einsatz in der Gastronomie.	Teige und Massen Grundteige und Grundmassen, Verwendungsmöglichkeiten	2/0
Der Schüler erkennt wie durch die vielfältigen Möglichkeiten des Einsatzes von Gewürzen, Würzmitteln u. a. der Geschmack der einzelnen Speisen verbessert und aufgewertet werden kann.	Gewürze, Würzmittel, Gelier- und Bindemittel, Einteilung, Herkunft, Verwendungsmöglichkeiten	3/0
Der Schüler besitzt anwendungs- bereite Kenntnisse über Rohstoffe, Einteilung und Merkmale der Speisekomponenten. Er ist in der Lage, Convenience-Produkte einzusetzen und zu beurteilen.	Suppen, Saucen, Brühen, Fonds, Essenzen Rohstoffe, Einteilung, Merkmale und Charakteristika, Nutzung von Convenience-Produkten	1/0
Der Schüler wird in die Lage versetzt, anhand bereits erworbener Grundkenntnisse in der Getränkeherstellung neue Trends und Angebotsformen des nationalen und internationalen Getränkemarktes zu beurteilen und in die Praxis umzusetzen.	Getränke, Alkoholfreie Getränke Getränke aus Früchten, Limonaden, Brausen, Säfte, Nektare und Saftgetränke, Wasser, Aufgussgetränke Kaffee, Tee, Kakao Alkoholische Getränke Bier, Wein, weinähnliche Getränke, Weinhaltige Getränke und Spirituosen Rohstoffe, Arten, Verwendungsmöglichkeiten, Service	8/2
Der Schüler wird befähigt, unterschiedliche Menüs nach fachlichen Regeln unter Beachtung von Trends zu erstellen und die entsprechenden korrespondierenden Getränke zuzuordnen.	Erstellung von Speisefolgen und Menüs Speisengruppen, Regeln und Richtlinien, Fachsprache Trens, Menüs im Wandel der Zeit Korrespondierende Getränke	20/8

Empfehlungen für den ELU

Sensorikseminar

Schülervorträge zu Ernährungsformen

Käseseminar

Warenerkennung exotische Früchte und Gemüsesorten

Warenerkennung Wild und Wildgeflügel

Warenerkennung/Verkostung Schalen-, Krusten- und Weichtiere

Verkostung von Getränken (Weinseminar, Teeseminar)

7.11 Volkswirtschaft

Gesamtstundenzahl:	80 Std.
davon Stoffvermittlung:	68 Std.
Ausbildungsfreiraum:	12 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Dem Schüler ist die Bedeutung der Volkswirtschaftslehre für die Beurteilung gesamtwirtschaftlicher Prozesse und Entwicklungen bekannt und bewusst. Er ist in der Lage, mikroökonomische Betrachtungen und Theorien von makroökonomischen Inhalten zu unterscheiden und zwischen den Lösungsansätzen und Strategien zu differenzieren. Er verfügt über Kenntnisse des Güter- und Geldmarktes und kann Wettbewerbsverhalten der Marktteilnehmer bewerten und analysieren. Er ist befähigt, mathematische Methoden zur Aufgabenlösung einzusetzen. Der Schüler ist in der Lage, die moderne Kommunikationstechnik als Arbeitsmittel zu nutzen. Er kennt die Theorien, Hypothesen und Modelle der Volkswirtschaftslehre und besitzt grundlegende Fähigkeiten, aktuelle wirtschaftspolitische Abläufe theoretisch zu fundieren.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Es wird empfohlen, darauf zu achten, dass die Schüler Fachbegriffe exakt anwenden und definieren können, um in der Lage zu sein, wirtschaftliches Geschehen mit geeigneten Begriffen zu beschreiben. Dabei sollte induktives wie deduktives Betrachten demonstriert werden. Das Erklären von gegenwärtigen und das Prognostizieren zukünftiger Wirtschaftsabläufe ist permanent zu üben. Die sich ergebenden volkswirtschaftlichen Veränderungen durch die fortschreitende Globalisierung sind zu berücksichtigen. Das selbstständige Darlegen und Erfassen wesentlicher Wirtschaftsprozesse ist zu entwickeln.

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Der Schüler besitzt wesentliche Kenntnisse über Begriffe, Grundzusammenhänge und Rahmenbedingungen des Wirtschaftens.	<u>Begriffe und Grundlagen der Volkswirtschaftslehre</u> Bedürfnisse, Bedarf, Güter Notwendigkeit des Wirtschaftens Maßstäbe wirtschaftlichen Handelns Arbeitsteilung volkswirtschaftliche Produktionsfaktoren Kapitalbindung und Kombination der Produktionsfaktoren	10
Dem Schüler ist bewusst, dass die Wirtschaft ein Ordnungssystem erfordert. Er versteht Notwendigkeit und Risiken staatlicher Eingriffe in die Wirtschaft.	<u>Wirtschaftsordnungen</u> Begriffe und Notwendigkeit Grundtypen von Wirtschaftssystemen Grundzüge der sozialen Marktwirtschaft Rolle des Staates in der sozialen Marktwirtschaft	4
Der Schüler gewinnt einen Einblick in die wesentlichen Transaktionen zwischen den Wirtschaftssubjekten als Grundlage für die Wertschöpfung, -verteilung und Verwendung des Sozialprodukts und Volkseinkommens.	Wirtschaftskreislauf und Inlandsprodukt Modell des Wirtschaftskreislaufs System der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung Inlandsprodukt und Nationaleinkommen Entstehungs-, Verteilungs- und Verwendungsrechnung	10
Der Schüler begreift die Zusammenhänge des Marktes und der Preisbildung. Er ist in der Lage, Marktstrukturen in Praxis zu erkennen und zu analysieren.	Markt und Preis Marktarten, Markttypen, Marktformen Haushaltsnachfrage Elastizitäten der Nachfrage Unternehmerangebot Kosten und Erlöse Marktfunktionen und allgemeiner Markt-Preis-Mechanismus Marktgleichgewicht und –ungleichgewichte Preisbildung einzelner Marktformen staatliche Eingriffe in die Preisbildung	16

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Der Schüler erkennt, dass durch die Zusammenballung wirtschaftlicher Macht weltweit die Unternehmensstrukturen immer globaler werden.	Kooperation- und Konzentrationsprozesse Ursachen, Ziele und Grundformen der Kooperation und Konzentration Wettbewerbsbeschränkungen Auswirkungen und Kontrolle wirtschaftlicher Macht	4
Der Schüler besitzt einen Überblick über die Bedeutung des Geldes im Wirtschaftskreislauf. Er kennt den Geldschöpfungsmechanismus der Geldproduzenten und kann begründen, weshalb die Gewährleistung der Geldwert- und Preisstabilität oberstes Ziel der Politik der ESZB sein muss.	Geld, Währung und Geldpolitik Begriff des Geldes und Geldfunktionen Geldformen und Geldarten Geldmengenbegriffe Währungs- und Bankensystem Geldschöpfungsprozesse im Banksystem Europäische Zentralbank und der zielgerichtete Einsatz der geldpolitischen Instrumente: Offenmarktgeschäfte ständige Fazilitäten Mindestreservepolitik	10
Der Schüler versteht den zyklischen Verlauf der Wirtschaft und kann Bezüge zur aktuellen Wirtschaftspolitik herstellen.	Konjunktur und Wirtschaftspolitik Konjunktur und ihre Ursachen Wirtschaftsschwankungen Merkmale des Konjunkturverlaufs Konjunkturindikatoren Ursachen der Konjunkturschwankungen Träger der Wirtschaftspolitik Stabilitätsgesetz nachfrage- und angebotsorientierte Wirtschaftspolitik	14

7.12 Wirtschaftsmathematik/Statistik

Gesamtstundenzahl:	200 Std.
davon Stoffvermittlung:	90 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	80 Std.
Ausbildungsfreiraum:	30 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele:

Die Schüler erwerben solides, anwendungsbereites und erweiterungsfähiges mathematisches Wissen und Können. Fachtypische und allgemeine mathematische Denk- und Arbeitsweisen werden angewendet und weiterentwickelt. Die mathematische Fachsprache wird bei der Darstellung von Lösungen bewusst gepflegt, rationelle Lösungsverfahren werden erkannt und auch unter Nutzung geeigneter Software angewendet. Die Fähigkeit, Ergebnisse kritisch auszuwerten, wird ausgeprägt. Die Schüler lernen abstrahieren, verallgemeinern und schlussfolgern. Die Bedeutung der Mathematik für wirtschaftliche Prozesse aber auch für Naturwissenschaft, Technik und das Leben des Menschen schlechthin wird kontinuierlich herausgearbeitet.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Die Abfolge der vorgestellten inhaltlichen Komplexe ist in sinnvoller Weise den Erfordernissen ihrer Nutzung in anderen Lehrgebieten unterzuordnen. Mathematische Regeln und Sätze sind nur in Ausnahmefällen zu beweisen. Ansonsten steht die Herausbildung von Fähigkeiten im Vordergrund, Lösungen für wichtige innermathematische sowie praxisrelevante Aufgabenstellungen zügig zu ermitteln. Dazu ist ein angemessener Übungsanteil notwendig. Besonderes Augenmerk ist darauf zu richten, die Fähigkeit zu entwickeln, praxisnahen Aufgaben geeignete mathematische Lösungsverfahren zuordnen zu können. Das ist insbesondere für die Nutzung geeigneter Software am PC unumgänglich.

Grundlagen der Analysis		48/16
Kenntnisse zu den Grundbegriffen der Mengenlehre und Aussagenlogik und Fähigkeiten zu ihrer Anwendung auf mathematische Sachverhalte	Mengenbegriff, Aussage, Aussageformen Relationen zwischen und Operationen mit Mengen	

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Kenntnisse zu Zahlenbereichserweiterungen und Fertigkeiten in der Durchführung elementar-mathematischer Rechenoperationen	Mengen der natürlichen, ganzen, rationalen und reellen Zahlen Rechnen mit Variablen	
Fertigkeiten in der Lösung linearer und quadratischer Gleichungen	Gleichungen und Ungleichungen Definition, Lösungsmenge, Lösungsverfahren Lineare Gleichungssysteme Quadratische Gleichungen, Linearfaktoren Biquadratische Gleichungen, einfache Wurzelgleichungen Näherungsverfahren mit geeigneter Software Sachaufgaben Potenzen, Wurzeln, Logarithmen	
Kenntnisse zum Begriff der Funktion und zu Darstellungsarten	Beispiele für funktionale Zusammenhänge Funktionsbegriff, Darstellungsarten einer Funktion Lineare Funktion, quadratische Funktionen, ganzrationale Funktionen höheren Grades	
Kenntnisse zur Funktion $y=f(x)=1/x$	Polstelle, Asymptote Sachaufgaben	
Differential- und Integralrechnung		66/30
Kenntnisse über den Begriff der Zahlenfolge und den des Grenzwertes von Zahlenfolgen, Fähigkeit, das Verhalten im Unendlichen einfacher elementarer Funktionen zu ermitteln	Zahlenfolge, Eigenschaften von Zahlenfolgen, arithmetische und geometrische Zahlenfolgen und Reihen Verhalten im Unendlichen und Grenzwertbetrachtungen Anwendung auf ganzrationale Funktionen	
Kenntnisse über das Grundproblem der Differentialrechnung sowie Fertigkeiten bei der Ableitung einfacher Funktionen und bei der Anwendung von Differentiationsregeln	Differenzenquotient, Differentialquotient Ableitungsfunktion, höhere Ableitungen Ableitung elementarer Funktionen Faktorregel, Summenregel, Produktregel, Quotientenregel	
Fertigkeiten, ganzrationale Funktionen und einfache gebrochenrationale Funktionen im Sinne einer Kurvendiskussion zu untersuchen	Definitions- und Wertebereich, Monotonie, Extrempunkte, Wendepunkte, Verhalten im Unendlichen Grafische Darstellung Polstellen und Asymptoten, angewandte Extremwertaufgaben, Sachaufgaben	
Kenntnisse zu grundlegenden Begriffen der Integralrechnung und Fähigkeiten, einfache Funktionen zu integrieren	Unbestimmtes Integral, Stammfunktion Bestimmtes Integral Hauptsatz der Differential- und Integralrechnung Grundintegrale Flächenbestimmung durch Integration	
Lineare Algebra		14/10
Kenntnisse über Grundbegriffe der Matrizenrechnung und Fähigkeiten im Umgang mit Matrizenoperationen sowie Fertigkeiten, Matrixgleichungen computergestützt zu lösen	Definition der Matrix, spezielle Matrizen Addition, Subtraktion von Matrizen, Multiplikation mit einem Skalar Multiplikation von Matrizen untereinander Matrizen in der Kostenrechnung	

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
Finanzmathematik	Fertigkeiten im Umgang mit den Begriffen und Formeln der Zins- und Zinseszinsrechnung und Fähigkeiten, den finanzmathematischen Kern praxisnaher Fragestellungen im Bereich Zins- und Zinseszinsrechnung zu erkennen	28/14
Fertigkeiten im Umgang mit den Begriffen und Formeln der Rentenrechnung und Fähigkeiten, den finanzmathematischen Kern praxisnaher Fragestellungen im Bereich Zins- und Zinseszinsrechnung zu erkennen	Begriffe der einfachen Zinsrechnung, Kapital, Zinsen, Laufzeit, Zinsfuß, Zinssatz Einfache Zinsen und Zinseszinsen Begriffe der Zinsrechnung: Barwert, Endwert, Aufzinsungsfaktor. jährliche und unterjährliche Verzinsung besondere Laufzeiten	
Fertigkeiten im Umgang mit den Begriffen und Formeln der Tilgungsrechnung und Fähigkeiten, den finanzmathematischen Kern praxisnaher Fragestellungen im Bereich Zins- und Zinseszinsrechnung zu erkennen	Begriffe der Rentenrechnung: Rentenendwert, Rentenbarwert, Rente jährliche und unterjährliche Rentenzahlungen vorschüssige und nachschüssige Renten Sachaufgaben	
Fertigkeiten im Umgang mit den Begriffen und Formeln der Tilgungsrechnung und Fähigkeiten, den finanzmathematischen Kern praxisnaher Fragestellungen im Bereich Zins- und Zinseszinsrechnung zu erkennen	Begriffe der Tilgungsrechnung: Gesamtschuld, Tilgungsrate, Annuität, Restschuld Ratentilgung Annuitätentilgung Aufstellung von Tilgungsplänen	
Statistik	Kenntnisse über allgemeine Grundlagen der Statistik, Kenntnisse über die Methoden der beschreibenden Statistik Kenntnisse zu Grundbegriffen der Regressions- und Korrelationsrechnung und Fertigkeiten zur Berechnung linearer Regressions- und Trendfunktionen	14/10
Kenntnisse über allgemeine Grundlagen der Statistik, Kenntnisse über die Methoden der beschreibenden Statistik	Beschreibende und mathematische Statistik Datenerfassung Klasseneinteilung, Mittelwerte, Streuungsmaße grafische Darstellung der Ergebnisse	
Kenntnisse zu Grundbegriffen der Regressions- und Korrelationsrechnung und Fertigkeiten zur Berechnung linearer Regressions- und Trendfunktionen	Stochastische Größen, Regressionsfunktion sachbezogene Aufgaben	
Empfehlungen für ELU:		
Zur Erlangung von Fertigkeiten in der Durchführung elementarmathematischer Rechenoperationen ist geeignete Übungssoftware (z. B. WinFunktion) zu nutzen.		8
In Zusammenhang mit der Behandlung von Näherungsverfahren zur Lösung von Bestimmungsgleichungen wird das vorhandene und bekannte Tabellenkalkulationsprogramm genutzt.		8
Kurvenverläufe ganzrationaler Funktionen sind in ihrer Abhängigkeit von den Koeffizienten am PC zu verdeutlichen.		8
Kurvendiskussionen in den vorgesehenen Funktionsklassen sind in ihren Ergebnissen am PC zu verifizieren.		16
Flächenberechnungen krummlinig begrenzter Flächen sind in ihren Ergebnissen am PC zu verifizieren.		6
Anhand einiger ausgewählter Abschnitte der linearen Algebra wird gezeigt, dass durch die Nutzung der Rechentechnik aufwendige Rechnungen per Hand überflüssig werden		10
(z. B. Matrizenoperationen unter Nutzung der vorhandenen Tabellenkalkulationsprogramme). Ermittlung von Zins- und Tilgungsplänen in der Finanzmathematik (Nutzung des vorhandenen Tabellenkalkulationsprogramms),		14
Berechnung statistischer Maßzahlen mit Hilfe des PC und die		4
Ermittlung von Regressionsfunktionen mit geeigneter Software am PC sind durchzuführen.		6

7.13 Zweite Fremdsprache

Gesamtstundenzahl:	200 Std.
davon Stoffvermittlung:	136 Std.
Experimental- und Laborunterricht:	34 Std.
Ausbildungsfreiraum:	30 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Die heutige Zeit ist gekennzeichnet von einer ständig zunehmenden wirtschaftlichen, politischen und gesellschaftlichen Verflechtung. Der europäische Einigungsprozess geht einher mit einer internationalen Globalisierung der Wirtschaft. Fremdsprachenkompetenz, Aufgeschlossenheit gegenüber anderen Denk- und Verhaltensweisen, Normen und Wertvorstellungen anderer Völker sind Voraussetzung für internationales Agieren und erfolgreiche Geschäftsbeziehungen. Der Beherrschung von Fremdsprachen kommt als Verständigungsmittel, Verkehrssprache, Konferenzsprache und Verhandlungssprache eine immer größere Bedeutung zu.

Die Ausbildung in der Fremdsprache muss im Konsens mit der Ausbildung in den anderen Lernfächern ihren Beitrag zum fachgerechten Handeln leisten. Das Ziel der Ausbildung ist die Befähigung der Schüler, in ihrem Fachgebiet in der Fremdsprache kommunizieren zu können. Sie sollen befähigt werden, fremdsprachige Literatur und fremdsprachige Informationen aus den Medien für ihren Arbeitsbereich zu nutzen.

Bei der Vermittlung der Lehrinhalte ist zu beachten, dass ein Teil der Schüler möglicherweise noch wenige Kenntnisse in der zu vermittelnden zweiten Fremdsprache besitzt.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Die einzelnen Themenbereiche stellen den äußeren Rahmen des Lehrplanes dar. Die Inhalte der Themenbereiche des Fremdsprachenunterrichts und die Abfolge grammatikalischer Schwerpunkte müssen an die Erfordernisse des Fachbereichs sowie an den Kenntnisstand der Klasse angepasst werden. Der unterrichtende Fremdsprachenlehrer ist angehalten, authentisches fremdsprachiges Material sowie Texte und Unterrichtsmaterialien mit fachspezifischem und den Interessen der Schüler entsprechendem Inhalt zu verwenden und gegebenenfalls zu adaptieren.

Die Stundenzahlen sind empfohlene Richtwerte.

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
1. Grundformen der Kommunikation		
Die Schüler sind fähig, sich in einfacher Form über ihre Person, Familie, Bildungsweg und Ausbildung zu äußern. In Standardsituationen reagieren sie in der Fremdsprache. Die Schüler erwerben Kenntnisse zu Verbreitung und Besonderheiten der zu vermittelnden Fremdsprache.	Begrüßung, Vorstellung und Verabschiedung, Angaben zur Person, Phonetik der Fremdsprache	20
2. Multimediale Mittel zum Erlernen der Fremdsprache		
Die Schüler haben Kenntnis der Techniken des wissenschaftlichen Arbeitens mit fremdsprachlichen Informationsquellen. Sie sind fähig, diese Quellen zu nutzen und selbstständig zur Vertiefung ihrer phonetischen, lexikalischen und grammatischen Kenntnisse zu nutzen.	Printmedien Fachzeitschriften elektronische Medien (Computerprogramme, Internet...)	24/8
3. Betriebliche Strukturen		
Die Schüler sind in der Lage, sich über ihren betrieblichen Entwicklungsweg zu äußern. Sie haben Kenntnis von fachspezifischem Vokabular zu Positionen im Betrieb, betrieblichen Abläufen und Produkten sowie deren Be- und Verarbeitung.	Beschreibung des Arbeitsplatzes, Betriebes, Küchen- und Restaurantbrigade, Berufsbezeichnungen Führen berufstypischer Gespräche	26

Einzellernziele	Lerninhalte	Empfohlene Stunden /davon ELU
4. Grundformen der betrieblichen Kommunikation		
Die Schüler sind in der Lage, typische Geschäftspost der Gastronomie zu erledigen. Sie können Geschäftsbriefe formal, inhaltlich und stilistisch korrekt verfassen. Sie berücksichtigen dabei Besonderheiten der Korrespondenz in der Zielsprache.	formaler Aufbau von Briefen, Terminologie Reservierungen, Angebote	26/8
5. Landeskunde		
Die Schüler besitzen Kenntnisse über den Gebrauch der Fremdsprache als Kommunikationsmittel. Sie haben Kenntnis über geographische, ökonomische und politische Strukturen der Länder der Zielsprache.	Verbreitung und Bedeutung der Sprache Regionale Unterschiede und Besonderheiten, Bezug auf Parallelen in der Muttersprache (Fremdwörter, Entlehnungen) Geographie, Wirtschaft und Politik aktuelle Politik des Sprachraumes kulturelle Besonderheiten und Gepflogenheiten	26/8
6. Fachspezifische Anwendung der Fremdsprache		
Die Schüler besitzen die Fähigkeit, fremdsprachige fachspezifische Texte zu verstehen und zu bearbeiten. Sie haben die Fähigkeit, Serviceleistungen und Produkte zu präsentieren.	Rezeption von Sachverhalten zur Gastronomie über fremdsprachige authentische Texte. Erarbeitung einer Präsentation über die Heimatregion in der Fremdsprache mit Hilfe aller zur Verfügung stehenden Medien.	48/10
Sie verstehen die im Beruf üblichen Dokumente. Sie nutzen selbstständig fremdsprachige Informationen aus dem Internet und anderen Medien.		
Empfehlungen für ELU:		
Multimediale Mittel zum Erlernen der Fremdsprache	Nutzung des Internet Einweisung in Sprachportale Programme zur Erlernung der Fremdsprache	8
Grundformen der betrieblichen Kommunikation	Entwerfen von Angeboten Antwortschreiben Reservierungen	8
Landeskunde Fachspezifische Anwendung der Fremdsprache	Auswertung von Internetinformationen Auswertung branchenspezifischer Webseiten Auswertung regionaler Informationen, Erarbeitung einer Präsentation	8 10

7.14 Projektarbeit

Gesamtstundenzahl:

160 Std.

Kompetenzbezogene allgemeine Lernziele

Der Schüler ist in der Lage, lerngebietsübergreifende Problemstellungen aus der Wirtschaftspraxis sowohl selbstständig als auch im Team zu bearbeiten. Er erkennt und versteht betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und beachtet, die in der beruflichen Tätigkeit für ein Unternehmen geltenden Rechtsgrundlagen. Der Schüler besitzt Sach- und Methodenkompetenz, um im Unternehmen komplexe wirtschaftliche Vorgänge zu erfassen, zu analysieren, betriebliche Entscheidungen vorzubereiten und Ergebnisse zu dokumentieren.

Lerngebietsbezogene Hinweise

Im Lerngebiet Projektarbeit werden lerngebietsübergreifende Problemstellungen zu betriebswirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Zusammenhängen aus dem fachrichtungsbezogenen Anwendungsbereich bearbeitet. Die Themenstellungen sollen Sachkenntnisse und Methodenkompetenzen aus verschiedenen Lerngebieten ansprechen und den Schülern die Komplexität wirtschaftlicher Vorgänge im Unternehmen verdeutlichen. Praxisnahe, entscheidungsorientierte Themenstellungen mit einem hohen Grad an Aktualität ermöglichen eine Reflexion und Simulation der beruflichen Wirklichkeit eines zukünftigen Betriebswirts und bereiten die Schüler gezielt auf den Einsatz in der Wirtschaft vor. Durch aktive Auseinandersetzung mit betrieblichen Situationen und durch Gruppenarbeit sollen systematisch die Entscheidungsfähigkeit und Teamfähigkeit trainiert werden. Es wird empfohlen, dass die Schüler einzeln oder in Teams aus 2 – 5 Schülern Projekte bearbeiten, die sich aus der betrieblichen Wirklichkeit ergeben. Vorteilhaft wäre es, wenn ein Unternehmen aus der Praxis ein Projekt unterstützt, Einblicke und Analysen erlaubt. Mögliche Themenstellungen sind so komplex zu wählen, dass sie über einen längeren Zeitraum eigenständig gelöst werden können und mehrere Einzellerninhalte vereinen. Die ELU-Empfehlungen sind mit den Einzellerninhalten identisch. Stoffvermittlung muss je nach Bedarf bei inhaltlich auftretenden Problemen erfolgen. Bei Teamaufgabenstellungen sollten Arbeitsteilung und gegenseitige Bewertung geübt werden. Der Verlauf der Projektbearbeitung ist vom Team in Zusammenarbeit mit der Lehrkraft zu planen und regelmäßig zu protokollieren. Das Arbeitsergebnis soll von den Fachschülern jedoch weitgehend selbstständig erbracht werden, wobei die Lehrkraft die Teams durch regelmäßige Konsultationen betreut. Als Projektergebnis ist eine schriftliche Ausarbeitung in Form eines Beleges zu erstellen, der die Lösung der im Projektthema gestellten Aufgabe dokumentiert. Außerdem sollte das Team das Projektergebnis mit multimedialer Unterstützung vor einer Gruppe präsentieren und in einer anschließenden Diskussion die Arbeitsergebnisse verteidigen.

Einzellernziele

Der Schüler kann betriebswirtschaftliche Vorgänge beschreiben, analysieren und bewerten.

Der Schüler ist befähigt, Marketingstrategien zu erarbeiten und bei deren Umsetzung aktiv mitzuwirken.

Der Schüler kann gastronomische Veranstaltungen planen, durchführen und auswerten.

Der Schüler ist befähigt, Unternehmenspräsentationen oder Schulungen zu erstellen und aktiv diese zu realisieren.

Der Schüler ist in der Lage, die Kosten- und Leistungsrechnungen eines gastronomischen Unternehmens zu analysieren.

Der Schüler wendet rechtliche Grundlagen praktisch an und bezieht sie in seine Arbeit ein.

Der Schüler ist befähigt, neue Trends in der Gastronomie zu bewerten und in seine Arbeit zu integrieren.

Lehr-/Lerninhalte

Betriebswirtschaftliche Auswertungen durchführen, Interpretation gastronomischer Kennzahlen

Erarbeitung von Marketingstrategien- und konzeptionen.

Selbstständige Organisation einer gastronomischen Veranstaltung

Erarbeitung und Durchführung von Unternehmenspräsentationen und Schulungen

Anwendung der Kosten- und Leistungsrechnung

Anwendung allgemeiner sowie spezieller gastronomischer rechtlicher Grundlagen

Bewertung von gastronomischen Trends