



Lehrplan

Zweijährige Fachschule für Wirtschaft

FACHRICHTUNG CATERING UND

VERPFLEGUNGSMANAGEMENT

BERUFLICHER LERNBEREICH

BILDUNGSLAND
Hessen



Impressum

Lehrplan Zweijährige Fachschule für Wirtschaft
Fachrichtung Catering und Verpflegungsmanagement.
Beruflicher Lernbereich
Ausgabe 2020

Hessisches Kultusministerium
Luisenplatz 10, 65185 Wiesbaden
Tel.: 0611 368-0
Fax: 0611 368-2099

E-Mail: poststelle@hkm.hessen.de
Internet: www.kultusministerium.hessen.de

Inhaltsverzeichnis

1	Bedeutung der Fachschulen für Wirtschaft in der Bildungslandschaft	5
2	Grundlegung für die Fachrichtung Catering und Verpflegungsmanagement	6
3	Theoretische Grundlagen des Lehrplans	7
3.1	Sozial-kommunikative Kompetenzen	7
3.2	Personale Kompetenzen	8
3.3	Fachlich-methodische Kompetenzen	8
3.4	Zielkategorien.....	10
3.4.1	Beruflich akzentuierte Zielkategorien.....	10
3.4.2	Mathematisch akzentuierte Zielkategorien	12
3.5	Taxierung der Kompetenzen in drei Stufen.....	12
3.5.1	Taxonomietabelle für beruflich akzentuierte Zielkategorien.....	14
3.5.2	Taxonomietabelle für mathematisch akzentuierte Zielkategorien	16
3.6	Zusammenfassung.....	17
4	Organisation der Kompetenzen und Kenntnisse	18
4.1	Lernfeldbegriff und Aufbau der Lernfeldbeschreibungen	18
4.2	Stundenübersicht	20
4.3	Beruflicher Lernbereich	22
4.3.1	Mathematik (Querschnitt-Lernfeld)	22
4.3.2	Projektarbeit	24
4.3.3	Lernfeld 1: Geschäftskonzepte unter Berücksichtigung branchenspezifischer Grundlagen und betriebswirtschaftlicher Methoden analysieren, entwickeln und erfolgreich gestalten	25
4.3.4	Lernfeld 2: Ein Unternehmen langfristig erfolgreich am Markt positionieren	27
4.3.5	Lernfeld 3: Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen und aktiv gestalten.....	30
4.3.6	Lernfeld 4: Prozesse der Arbeitsorganisationsentwicklung planen, gestalten, beurteilen und optimieren.....	33
4.3.7	Lernfeld 5: Güter, Dienstleistungen und Kapital beschaffen sowie Investitionsentscheidungen treffen	35
4.3.8	Lernfeld 6: Geschäftsvorgänge buchen, einen Jahresabschluss erstellen und auswerten sowie unternehmerische Entscheidungen auf der Basis der Kosten- und Leistungsrechnung treffen.....	38
4.3.9	Lernfeld 7: Grundlagen der Ernährungslehre erarbeiten und gesundheitsförderliche Konzepte erstellen.....	40
4.3.10	Lernfeld 8 (Querschnitt-Lernfeld): Lebensmittelchemische Grundlagen erarbeiten und technologisch beurteilen	42
4.3.11	Lernfeld 9: Branchentrends analysieren und die Implementierung im eigenen Unternehmen planen	44

	4.3.12 Lernfeld 10: Lebensmittelrechtliche Grundlagen erarbeiten und anwenden 45	
	4.3.13 Lernfeld 11: Basishygiene- und Qualitätsmanagementkonzepte planen und erstellen.....	46
	4.3.14 Lernfeld 12: Die Ausstattung sowie die Produktions- und Prozessabläufe einer Verpflegungseinrichtung planen	48
	4.3.15 Lernfeld 13: Zielgruppenorientiert Lebensmittel und Spezialitäten vermarkten	49
5	Handhabung des Lehrplans	50
6	Literaturverzeichnis	52

1 Bedeutung der Fachschulen für Wirtschaft in der Bildungslandschaft

Die Fachschulen für Wirtschaft sind Einrichtungen der beruflichen Weiterbildung und schließen an eine einschlägige berufliche Ausbildung an. Sie bieten die Möglichkeit zu beruflicher Weiterqualifizierung aus der Praxis für die Praxis und ermöglichen dabei das Erreichen der höchsten Qualifizierungsebene in der beruflichen Bildung.¹

In der Rahmenvereinbarung der Kultusministerkonferenz zu Fachschulen wird zu Ausbildungsziel, Tätigkeitsbereichen und Qualifikationsprofil das Folgende festgestellt:

„Ziel der Ausbildung im Fachbereich Wirtschaft ist es, Fachkräfte mit geeigneter Berufsausbildung und -erfahrung für betriebswirtschaftliche branchen-/funktionsbezogene Tätigkeiten und Führungsaufgaben auf mittlerer Ebene in größeren Unternehmen sowie für die unternehmerische Selbstständigkeit zu qualifizieren.

Der Tätigkeitsbereich der Absolventen / Absolventinnen umfasst die Schnittstelle von betriebspolitischen, planerisch-gestaltenden Entscheidungsvorgaben einerseits und den für ihre Umsetzung erforderlichen ausführenden Maßnahmen und Tätigkeiten andererseits. Bei der Einführung neuer betrieblicher Organisationsstrukturen, neuer Technologien oder der Festlegung neuer marktabhängiger Ziele obliegt ihm / ihr die Aufgabe einer möglichst reibungslosen Realisierung im eigenen Zuständigkeitsbereich. Hierbei kommen neben den speziellen fachlichen Kompetenzen den Fähigkeiten, Mitarbeiter anzuleiten, sie zu führen, zu motivieren und zu beurteilen sowie der Fähigkeit zur Teamarbeit große Bedeutung zu.

Die Absolventinnen / Absolventen müssen vor diesem Hintergrund in der Lage sein, in (inter-)nationalen Teams selbstständig Probleme des verantworteten Aufgabenbereichs zu erkennen, analysieren, strukturieren und beurteilen sowie Wege zur Lösung dieser Probleme in wechselnden Situationen zu finden.“²

Die Studierenden sollen in der beruflichen Aufstiegsfortbildung zur staatlich geprüften Betriebswirtin / zum staatlich geprüften Betriebswirt befähigt werden, kaufmännische Aufgaben der Fachrichtung Wirtschaft zu bewältigen.

Die Fachschulen orientieren sich dabei nicht an Studiengängen, sondern an aktuellen und künftigen organisatorischen und administrativen Herausforderungen aus der betrieblichen Praxis. Dadurch genießen sie einen hohen Stellenwert in der Erwachsenenbildung.

Die Studierenden erlernen und vertiefen in der Weiterbildung das selbstständige Erkennen, Strukturieren, Analysieren, Beurteilen und Lösen von Problemen des Berufsbereichs. Sie lernen überdies, Projekte mittels systematischen Projektmanagements zum Erfolg zu führen. Dabei liegt ein besonderes Augenmerk auf der Förderung des wirtschaftlichen Denkens und verantwortlichen Handelns in Führungspositionen sowie den damit verbundenen Fähigkeiten zu konstruktiver Kritik und zur Bewältigung von Konflikten.

Nicht zuletzt vertiefen die Studierenden ihre Fähigkeiten, sprachlich sicher – auch in der Fremdsprache Englisch – zu agieren, um in allen Kontexten des beruflichen Handelns bestehen zu können.

¹ DQR Niveau 6

²Rahmenvereinbarung über Fachschulen; Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.11.2002 i.d.F. vom 22.03.2019, S. 16

Der rasante Ausbau digitaler Technologien und die damit einhergehenden tiefgreifenden Veränderungen in der Wirtschaft, in Arbeitsprozessen und im Kommunikationsverhalten stellen neue Anforderungen an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Dies gilt auch für den Tätigkeitsbereich von Betriebswirtinnen und Betriebswirten, der vielfach durch folgende Entwicklungen gekennzeichnet ist:

- Vernetzung der Infrastruktur sowie der gesamten Wertschöpfungskette
- Erfassung, Transport, Speicherung und Auswertung großer Datenmengen
- Echtzeitfähigkeit der Systeme
- Einsatz cyber-physischer Systeme, d. h. intelligenter, kommunikationsfähiger und autonomer Maschinen und Systeme
- Gewährleistung von Datensicherheit und Datenschutz

Der vorliegende Lehrplan spiegelt den Schnittstellen vernetzenden, systemischen und unternehmerischen Handlungskontext wieder. Der Erwerb der dazu benötigten Kompetenzen muss, auch wenn sie in den Lernfeldmatrizen nicht explizit aufgeführt sein sollten, durch die unterrichtliche Umsetzung in den Fachschulen für Wirtschaft ermöglicht werden.

2 Grundlegung für die Fachrichtung Catering und Verpflegungsmanagement

Catering, also die professionelle Her- und Bereitstellung von Speisen und Getränken als Dienstleistung, erhält in unserer Gesellschaft eine immer größere Bedeutung. Die Mehrzahl der Speisen und Getränke werden nicht mehr in den eigenen vier Wänden, sondern unterwegs am Arbeitsplatz oder in gastronomischen und gastronomieähnlichen Einrichtungen eingenommen bzw. durch Belieferung in unterschiedlichen Convenience-Graden zur Verfügung gestellt.

Die Herausforderungen des demografischen Wandels an uns und zukünftige Generationen erfordern eine angepasste Verpflegung in Alters- und Seniorenheimen sowie Krankenhäusern. Der Ausbau von Ganztagsangeboten in Kindertageseinrichtungen und Schulen macht auch dort eine professionelle Speisenversorgung unumgänglich. Für Berufspendler und Reisende ist ein Verkehrscatering in Bus, Bahn, Schiff und Flugzeug inzwischen Standard. Gleichzeitig steigen die Zahlen im Event-Catering, nicht nur für Privat-, sondern auch für Großveranstaltungen. Bäckereien und Fleischereien passen sich an und erweitern ihr Kernsortiment oftmals um ein breites Snack- oder auch Mittagsangebot. In sämtlichen Lebensbereichen steigt der Bedarf an professionellen Versorgungsleistungen, sodass die Nachfrage in der Cateringbranche wächst.

Um eine angemessene Versorgung nachhaltig sicherzustellen, ist ein breites Wissen im betriebswirtschaftlichen und ernährungsfachlichen Bereich notwendig. Geschäftskonzepte müssen entwickelt, vermarktet und gewinnbringend durchgeführt werden. Eine gesundheitsförderliche Ernährung sollte den Bedürfnissen der jeweiligen Zielgruppe individuell angepasst sein, die notwendige Kücheneinrichtung und -ausstattung sinnvoll geplant werden. Die hohen arbeits- und lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Hygiene und Qualitätsmanagement sind einzuhalten. Neue Trends der Branche müssen frühzeitig erkannt werden, um mit einem darauf abgestimmten Angebot auch zukünftig erfolgreich am Markt zu bestehen.

Der Bereich des Caterings ist aus unserer Gesellschaft nicht mehr wegzudenken. Qualifizierte Fachkräfte werden benötigt, die flexibel auf die besonderen Herausforderungen der Branche reagieren und entsprechend betriebswirtschaftlich agieren können.

Ziel im Rahmen der arbeitsmarktorientierten Weiterbildung ist es, die fachpraktischen Kenntnisse der Studierenden aus ihrer Berufsausbildung zu fundieren und sie mit den relevanten betriebswirtschaftlichen Kompetenzen auszustatten, sodass sie auf aktuelle und zukünftige berufliche Herausforderungen umfassend vorbereitet sind.

3 Theoretische Grundlagen des Lehrplans

Der vorliegende Lehrplan für Fachschulen in Hessen orientiert sich am aktuellen Anspruch beruflicher Bildung, Menschen auf der Basis eines umfassenden Verständnisses handlungsfähig zu machen, ihnen also nicht allein Wissen oder Qualifikationen, sondern Kompetenzen zu vermitteln. Eine im deutschsprachigen Raum anerkannte Grunddefinition von Kompetenz basiert auf den Forschungen des US-amerikanischen Sprachwissenschaftlers NOAM CHOMSKY, der diese als *Disposition zu einem eigenständigen variablen Handeln* beschreibt (CHOMSKY 1965).

Das Kompetenzmodell von JOHN ERPENBECK und LUTZ VON ROSENSTIEHL präzisiert dieses Basiskonzept, indem es sozial-kommunikative, personale und fachlich-methodische Kompetenzen unterscheidet (ERPENBECK, ROSENSTIEHL, GROTE, SAUTER 2017, S. XXI ff.).

3.1 Sozial-kommunikative Kompetenzen

Sozial-kommunikative Kompetenzen sind Dispositionen, kommunikativ und kooperativ selbstorganisiert zu handeln, d. h. sich mit anderen kreativ auseinander- und zusammenzusetzen, sich gruppen- und beziehungsorientiert zu verhalten und neue Pläne, Aufgaben und Ziele zu entwickeln.

Diese Kompetenzen werden im Kontext beruflichen Handelns nach EULER UND REEMTSMA-THEIS (1999) konkretisiert und differenziert in einen (a) agentiven Schwerpunkt, einen (b) reflexiven Schwerpunkt und (c) deren Integration:

Zu (a): Die agentive Kompetenz besteht in der Fähigkeit zur Artikulation und Interpretation verbaler und nonverbaler Äußerungen auf der Sach-, Beziehungs-, Selbstkundgabe- und Absichtsebene und der Fähigkeit zur Artikulation und Interpretation verbaler und nonverbaler Äußerungen im Rahmen einer Metakommunikation auf der Sach-, Beziehungs-, Selbstkundgabe- und Absichtsebene.

Zu (b): Die reflexive Kompetenz besteht in der Fähigkeit zur Klärung der Bedeutung und Ausprägung der situativen Bedingungen, insbesondere der zeitlichen und räumlichen Rahmenbedingungen der Kommunikation, der „Nachwirkungen“ aus vorangegangenen Ereignissen, der sozialen Erwartungen an die Gesprächspartner, der Wirkungen aus der Gruppenzusammensetzung (jeweils im Hinblick auf die eigene Person sowie die Kommunikationspartner), der Fähigkeit zur Klärung der Bedeutung und Ausprägung der personalen Bedingungen, insbesondere der emotionalen Befindlichkeit (Gefühle), der normativen Ausrichtung (Werte), der Handlungsprioritäten (Ziele), der fachlichen Grundlagen (Wissen), des Selbstkonzepts („Bild“ von der Person – jeweils im Hinblick auf die eigene Person sowie die Kommunikationspartner) sowie der Fähigkeit zur Klärung der Übereinstim-

mung zwischen den äußeren Erwartungen an ein situationsgerechtes Handeln und den inneren Ansprüchen an ein authentisches Handeln.

Zu (c): Die Integration der agentiven und reflexiven Kompetenz besteht in der Fähigkeit und Sensibilität, Kommunikationsstörungen zu identifizieren, und der Bereitschaft, sich mit ihnen (auch reflexiv) auseinanderzusetzen. Darüber hinaus zeichnet sie sich durch die Fähigkeit aus, reflexiv gewonnene Einsichten und Vorhaben in die Kommunikationsgestaltung einzubringen und (ggf. unter Zuhilfenahme von Strategien der Handlungskontrolle) umsetzen zu können.

3.2 Personale Kompetenzen

Personale Kompetenzen sind Dispositionen, sich selbst einzuschätzen, produktive Einstellungen, Werthaltungen, Motive und Selbstbilder zu entwickeln, eigene Begabungen, Motivationen, Leistungsvorsätze zu entfalten und sich im Rahmen der Arbeit und außerhalb kreativ zu entwickeln und zu lernen.

LERCH (2013) bezeichnet personale Kompetenzen in Orientierung an aktuellen bildungswissenschaftlichen Konzepten auch als Selbstkompetenzen und unterscheidet dabei zwischen motivational-affektiven Komponenten wie Selbstmotivation, Lern- und Leistungsbereitschaft, Sorgfalt, Flexibilität, Entscheidungsfähigkeit, Eigeninitiative, Verantwortungsfähigkeit, Zielstrebigkeit, Selbstvertrauen, Selbstständigkeit, Hilfsbereitschaft, Selbstkontrolle und Anstrengungsbereitschaft und strategisch-organisatorischen Komponenten wie Selbstmanagement, Selbstorganisation, Zeitmanagement sowie Reflexionsfähigkeit. Hier sind auch sogenannte Lernkompetenzen (MANDL & FRIEDRICH 2005) als jene personalen Kompetenzen einzuordnen, die auf die eigenständige Organisation und Regulation des Lernens ausgerichtet sind.

3.3 Fachlich-methodische Kompetenzen

Fachlich-methodische Kompetenzen sind Dispositionen einer Person, bei der Lösung von sachlich-gegenständlichen Problemen geistig und physisch selbstorganisiert zu handeln, d. h. mit fachlichen und instrumentellen Kenntnissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten kreativ Probleme zu lösen sowie Wissen sinnorientiert einzuordnen und zu bewerten. Das schließt Dispositionen ein, Tätigkeiten, Aufgaben und Lösungen methodisch selbstorganisiert zu gestalten, und die Methoden selbst kreativ weiterzuentwickeln.

Fachlich-methodische Kompetenzen sind – im Sinne von ERPENBECK, ROSENSTIEL, GROTE UND SAUTER (2017, S. XXI ff.) – durch die Korrespondenz von konkreten Handlungen und spezifischem Wissen beschreibbar. Wenn bekannt ist, was ein Mensch als Folge eines Lernprozesses können soll und auf welche Wissensbasis sich dieses Können stützen soll, um ein eigenständiges und variables Handeln zu ermöglichen, kann sehr gezielt ein Unterricht geplant und gestaltet werden, der solche Kompetenzen integrativ vermittelt und eine Diagnostik zu deren Überprüfung entwickelt. Im vorliegenden Lehrplan werden somit fachlich-methodische Kompetenzen als geschlossene Sinneinheiten aus Können und Wissen konkretisiert. Das Können wird dabei in Form einer beruflichen Handlung beschrieben, während das Wissen in drei eigenständigen Kategorien auf mittlerem Konkretisierungsniveau spezifiziert wird: (a) Sachwissen, (b) Prozesswissen und (c) Reflexionswissen (PIT-TICH 2013).

Zu (a): Sachwissen umfasst ein *anwendungs- und umsetzungsunabhängiges Wissen* über Dinge, Gegenstände, Instrumente, Abläufe, Systeme etc. Es ist Teil fachlicher Systemati-

ken und daher sachlogisch-hierarchisch strukturiert, wird durch assoziierendes Wahrnehmen, Verstehen und Merken erworben und ist damit die *gegenständliche Voraussetzung für ein eigenständiges, selbstreguliertes Handeln*. Beispiele: Wissen über die Unterschiede der Bestellverfahren, den Zusammenhang der Komponenten des Marketing-Mix, den Aufbau einer erweiterten Ergebnistabelle, die Bestandteile des Jahresabschlusses und des Lageberichts, den Aufbau eines Steuerbescheids, Kreativitätstechniken, Managementtechniken.

Zu (b): Prozesswissen umfasst ein *anwendungs- und umsetzungsabhängiges Wissen* über berufliche Handlungssequenzen. Prozesse können auf drei verschiedenen Ebenen stattfinden. Daher hat Prozesswissen entweder eine Produktdimension (Handhabung von Werkzeug, Material etc.), eine Aufgabendimension (Aufgabentypus, -abfolgen etc.) oder eine Organisationsdimension (Geschäftsprozesse, Kreisläufe etc.). Prozesswissen ist immer Teil handlungsbezogener Systematiken und daher prozesslogisch-multizyklisch strukturiert; es wird durch zielgerichtetes und feedback-gesteuertes Tun erworben und ist damit *funktionale Voraussetzung für ein eigenständiges, selbstreguliertes Handeln*. Beispiele: situationsgerechte Anwendung eines Bestellverfahrens, Entwicklung eines Werbeplans unter Beachtung der Komponenten des Marketing-Mixes, Erstellung und Auswertung einer Ergebnistabelle, Erstellung eines Jahresabschlusses, Prüfung eines Steuerbescheids auf etwaige Fehler, Ideenfindung mit Hilfe von Kreativitätstechniken, Konzeptionierung zur Implementierung eines Managementkonzepts.

Zu (c): Reflexionswissen umfasst ein *anwendungs- und umsetzungsunabhängiges Wissen*, das hinter dem zugeordneten Sach- und Prozesswissen steht. Als konzeptuelles Wissen bildet es die theoretische Basis für das vorgeordnete Sach- und Prozesswissen und steht damit diesen gegenüber auf einer Meta-Ebene. Mit dem Reflexionswissen steht und fällt der Anspruch einer Kompetenz (und deren Erwerb). Seine Bestimmung *erfolgt* im Hinblick auf a) das unmittelbare Verständnis des Sach- und Prozesswissens (Erklärungsfunktion), b) die breitere wissenschaftliche Abstützung des Sach- und Prozesswissens (Fundierungsfunktion) und c) die Relativierung des Sach- und Prozesswissens im Hinblick auf dessen berufliche Flexibilisierung und Dynamisierung (Transferfunktion). Umfang und Tiefe des Reflexionswissens werden ausschließlich so bestimmt, dass diesen drei Funktionen Rechnung getragen wird.

In der Trias dieser drei Wissenskategorien besteht ein bedeutsamer Zusammenhang: Das Sachwissen muss am Prozesswissen anschließen und umgekehrt, das Reflexionswissen muss sich auf die Hintergründe des Sach- und Prozesswissens eingrenzen. D. h., dass die anzuführenden Wissensbestandteile nur dann kompetenzrelevant sind, wenn sie innerhalb des eingrenzenden Handlungsrahmens liegen. Eine Teilkompetenz ist somit das Aggregat aus einer beruflichen Handlung und dem damit korrespondierenden Wissen:

Teilkompetenz			
Berufliche Handlung	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen

Innerhalb der einzelnen Lernfelder sind die einbezogenen Teilkompetenzen nicht zufällig angeordnet, sondern folgen einem generativen Ansatz. D. h., dass jede Teilkompetenz den Erwerb der vorausgehenden voraussetzt. Somit gelten innerhalb eines Lernfelds alle Wissensaspekte, die in den vorausgehenden Teilkompetenzen konkretisiert wurden. Damit wird der Tatsache Rechnung getragen, dass Kompetenzen in einer sachlogischen Abfolge aufgebaut werden, dabei aber vermieden, dass innerhalb der Wissenszuordnungen der Teilkompetenzen nach unten zunehmend Redundanzen dargestellt werden.

3.4 Zielkategorien

Alle im Lehrplan aufgeführten Ziele lassen sich den folgenden Kategorien zuordnen:

1. Beruflich akzentuierte Zielkategorien: Kommunizieren & Kooperieren, Darstellen & Visualisieren, Informieren & Analysieren, Planen & Projektieren, Entscheiden, Durchführen & Steuern, Kontrollieren, Bewerten & Optimieren
2. Mathematisch akzentuierte Zielkategorien: Operieren, Modellieren und Argumentieren

In beruflicher Ausrichtung sollen diese Kategorisierungen den Lehrplan mit dem Konzept der vollständigen Handlung hinterlegen (VOLPERT 1980), in mathematischer Ausrichtung mit dem O-M-A-Konzept (SILLER ET AL. 2014). Damit wird zum einen eine theoretisch abgestützte Differenzierung der vielfältigen Ziele beruflicher Lehrpläne erreicht und zum anderen die strukturelle Basis für eine nachvollziehbare und handhabbare Taxierung hergestellt.

3.4.1 Beruflich akzentuierte Zielkategorien

Kommunizieren und Kooperieren

Zum Kommunizieren gehören die schriftliche und mündliche Darlegung (betriebs-) wirtschaftlicher Sachverhalte sowie die Führung einer Diskussion oder eines Diskurses über Problemstellungen unter Nutzung der erforderlichen Fachsprache. Das Spektrum der Zielkategorie reicht von einfachen Erläuterungen über die fachlich fundierte Argumentation bis hin zur fachlichen Bewertung und Begründung (betriebs-) wirtschaftlicher Zusammenhänge und Entscheidungen. Dabei sind die Sachverhalte und Problemstellungen inhaltlich klar, logisch strukturiert und anschaulich aufzubereiten. Der sachgemäße Gebrauch von Kommunikationsmedien und -plattformen sowie die Kenntnis der Kommunikationswege ermöglichen effektive Teamarbeit. Nicht zuletzt sind in diesem Zusammenhang der angemessene Umgang mit interkulturellen Aspekten sowie fremdsprachliche Kenntnisse erforderlich.

Kooperation ist eine wesentliche Voraussetzung zur Lösung komplexer Problemstellungen. Notwendig für eine erfolgreiche Kooperation ist Klarheit über die Gesamtzielsetzung, über die Teilziele, über die Schnittstellen und Randbedingungen sowie über die Arbeitsteilung und die Stärken und Schwächen aller Kooperationspartner. Um erfolgreich zu kooperieren, ist es zudem erforderlich, die eigene Person und Leistung als Teil eines Ganzen zu sehen und einem gemeinsamen Ziel unterzuordnen. Auftretende Konflikte müssen respektvoll und sachbezogen gelöst werden.

Darstellen und Visualisieren

Diese Zielkategorie umfasst das Darstellen und Illustrieren (betriebs-)wirtschaftlicher Sachverhalte, insbesondere das „Übersetzen“ abstrakter Daten und dynamischer Prozesse in fachgerechte Tabellen, Zeichnungen, Skizzen, Diagramme und weitere grafische Formen sowie in beschreibende und erläuternde Texte. Dazu gehört es, geeignete Medien zur Visualisierung zu wählen sowie Sachverhalte, Problemstellungen und Lösungsvarianten in Dokumenten und Präsentationen darzustellen und zu erläutern. Ferner sind die geltenden Normen und Konventionen bei der Erstellung von Dokumenten zu beachten.

Informieren und Analysieren

Das Internet bietet in großer Fülle Information zu vielen (betriebs-)wirtschaftlichen Sachverhalten. Weitere Informationsquellen sind die wissenschaftliche Literatur und Dokumente aus den Betrieben und der Industrie sowie Experten und Kollegen. Sich umfassend und

objektiv zu informieren stellt angesichts dieser Vielfalt eine grundsätzliche und wichtige Kompetenz dar. Die Studierenden sollen die Fähigkeit erwerben, wichtige Informationsquellen zu Sachverhalten und Problemstellungen zu benennen und die Glaubwürdigkeit und Seriosität dieser Quellen anhand belastbarer Kriterien zu bewerten. Das Spektrum dieser Zielkategorie beinhaltet ferner die korrekte und sachgerechte Verwendung von Zitaten und die Beachtung von Persönlichkeitsrechten. Mit dem Informationserwerb geht die Analyse der Informationen durch zielgerechtes Erfassen, Einordnen, Selektieren und Verifizieren einher.

Planen und Projektieren

Diese Zielkategorie beinhaltet die wesentlichen Fertigkeiten und Kenntnisse, die erforderlich sind, um komplexere und umfangreichere Aufgaben- oder Problemstellungen inhaltlich wie zeitlich zu strukturieren und mit Qualitätssicherungsmaßnahmen zu belegen sowie die Kosten und Ressourcen zu kalkulieren und zu bewerten. Im Detail gehören dazu die Fähigkeiten, überprüfbare Kriterien und Ziele zu definieren und deren Umsetzung zu planen. Die zeitliche und inhaltliche Gliederung der Aufgaben ist zu Zwecken der Kontrolle und Steuerung sowie der Kooperation und Visualisierung durch eine begründete Wahl von Projektmethoden und Werkzeugen sicherzustellen.

Entscheiden

Der Entscheidungsprozess besteht aus der zielgerichteten geistigen Vorbereitung später zu realisierender Prozesse, Ideen, Lösungen oder Aktionen und der Abwägung von Alternativen. Die Kenntnis über Kreativitätstechniken, Instrumente zur Entscheidungsfindung und Analyse- und Berechnungsmethoden sowie deren fachspezifische Anwendungen spielen in diesem Entwicklungsprozess eine zentrale Rolle. Die resultierende Entscheidung ist die Auswahl einer Aktion aus der Menge situativ verfügbarer Maßnahmen, wobei mögliche Umweltzustände und Willensakzente zu berücksichtigen sind. Das Ergebnis dieses Prozesses aus Willensbildung und Entschluss wird in Form von Texten, Zeichnungen, Grafiken oder Berechnungen dokumentiert.

Durchführen und Steuern

Die Durchführung ist die Abstimmung, Aktivierung und Realisierung der Entscheidung bzw. der ausgewählten Lösung oder Aktion. Die Steuerung ist die Regulierung des Prozesses, der Lösung oder der Aktion während der Durchführung unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit der Unternehmung bzw. des Systems. Hierbei können auch geeignete Simulationsverfahren zum Einsatz kommen.

Kontrollieren

Die Kontrolle im Rahmen der Zielkategorie ist die Durchführung eines Vergleichs zwischen den geplanten und realisierten Prozessen, Lösungen oder Aktionen sowie die Analyse der Abweichungsursachen; nicht eingeschlossen ist hier die Beseitigung der festgestellten Mängel. Kontrolle stellt sich dabei als eine Form der Überwachung dar, durchgeführt von direkt oder indirekt in den Realisationsprozess einbezogenen Personen oder Organisationseinheiten oder durch speziell dafür eingerichtete Mechanismen. Sie dient als Prozess der Sicherstellung, dass die Durchführung mit dem Geplanten übereinstimmt.

Bewerten und Optimieren

Im Interesse der Qualitätssicherung ist ein stetiges Reflektieren, Bewerten und Optimieren erforderlich. Sowohl bei überschaubaren Arbeitspaketen bzw. Geschäftsprozessen als auch bei ganzen Projekten ist hinsichtlich der eingesetzten Methoden, Ressourcen, Kos-

ten und erbrachten Ergebnisse zu klären: Was hat sich bewährt, was sollte bei der nächsten Gelegenheit wie verbessert werden (Lessons Learned)? Gewonnene Erkenntnisse können auf neue Problemstellungen transferiert werden. Die Kenntnis und Anwendung spezieller Methoden der Reflexion und Bewertung mit der dazugehörigen Datenerfassung und Auswertung sind in dieser Zielkategorie essenziell.

Jeder Prozess bedarf eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP). Dafür sind spezielle Kompetenzen notwendig, die die Datenerfassung, die Datenauswertung zur Identifikation von Verbesserungspotenzial und die Entscheidung für Maßnahmen unter Berücksichtigung von Effektivität und Effizienz ermöglichen.

Zur Bewältigung zukünftiger Herausforderungen im Privaten wie Beruflichen ist es wichtig, sich selbstbestimmt und selbstverantwortlich neuen Lerninhalten und Lernzielen zu stellen. Die Studierenden sollen deshalb unterschiedliche Lerntechniken kennen und anwenden sowie über das Reflektieren des eigenen Lernverhaltens in die Lage versetzt werden, ihren Lernprozess aus der Perspektive des lebenslangen Lernens bewusst und selbstständig zu gestalten und zu fördern.

3.4.2 Mathematisch akzentuierte Zielkategorien

Den mathematisch akzentuierten Zielkategorien werden die Handlungsdimensionen „Operieren“, „Modellieren“ und „Argumentieren“ (kurz: O-M-A) zugrunde gelegt, die sich nach SILLER ET AL. (2014) zum einen an grundlegenden mathematischen Tätigkeiten und zum anderen an den fundamentalen Ideen der Mathematik orientieren.

Die Dimension *Operieren* bezieht sich auf „die Planung sowie die korrekte, sinnvolle und effiziente Durchführung von Rechen- oder Konstruktionsabläufen und schließt z. B. geometrisches Konstruieren oder (...) das Arbeiten mit bzw. in Tabellen und Grafiken mit ein“ (BIFIE 2013, S. 21).

Die Dimension *Modellieren* ist darauf ausgerichtet, „in einem gegebenen Sachverhalt die relevanten mathematischen Beziehungen zu erkennen (...), allenfalls Annahmen zu treffen, Vereinfachungen bzw. Idealisierungen vorzunehmen und Ähnliches“ (BIFIE 2013, S. 21).

Die Dimension *Argumentieren* fokussiert „eine korrekte und adäquate Verwendung mathematischer Eigenschaften, Beziehungen und Regeln sowie der mathematischen Fachsprache“ (BIFIE 2013, S. 22).

3.5 Taxierung der Kompetenzen in drei Stufen

Die Qualität einer fachlich-methodischen Kompetenz kann nicht anhand einzelner Wissenskomponenten bemessen werden. Entscheidend ist hier vielmehr der Freiheitsgrad des Handlungsraums, in den sie eingebettet ist. Nicht diejenigen, die in einzelnen Facetten das breiteste Wissen nachweisen können, sind die Kompetentesten, sondern diejenigen, deren Handlungsfähigkeit im einschlägigen Kontext am weitesten reicht. Hier lassen sich theoriebasiert drei Handlungsqualitäten unterscheiden:

Qualität 1 (linear-serielle Struktur):

Start und Ziel eindeutig, Umsetzung durch „reflektiertes Abarbeiten“ (Abfolgen)

Qualität 2 (zyklisch-verzweigte Struktur):

Start und Ziel eindeutig, Umsetzung durch das koordinierte Abarbeiten mehrerer Abfolgen und damit zusammenhängender Auswahlentscheidungen (Algorithmen)

Qualität 3 (mehrschichtige Struktur):

Ziel und Start müssen definiert werden, Umsetzung durch Antizipieren tragfähiger Algorithmen bzw. deren Erprobung und reflektierte Kombination (Heuristiken)

Es ist erkennbar, dass die jeweils höhere Qualität die der vorausgehenden integriert. Handeln auf Ebene des Algorithmus bedingt die Beherrschung der darin zu vollziehenden Abfolgen, Handeln auf Heuristik-Ebene bedingt die Beherrschung der darin zu vollziehenden Algorithmen.

Für die Qualität 1 ist daher Reflexionswissen funktional nicht erforderlich. Trotzdem ist es für Lernende bedeutsam, da ein Verständnislernen immer interessanter und motivierender ist als ein rein funktionalistisches Lernen. Für Qualität 2 ist moderates Reflexionswissen erforderlich, da hierbei schon Entscheidungen eigenständig getroffen werden müssen. Mit dem Anspruchsniveau der erforderlichen Entscheidungen steigt der Bedarf an Reflexionswissen. Qualität 3 kann nur umgesetzt werden, wenn über das Reflexionswissen der Stufe 2 hinaus weiteres Reflexionswissen verfügbar ist, das neben, hinter oder über diesem steht. Um komplexe Probleme zu lösen, sind kognitive Freiheitsgrade erforderlich, die nur mit einem entsprechend tiefen Verständnis der jeweiligen Zusammenhänge erreicht werden können.

Diese Handlungsqualitäten können für den Lehrplan als Kompetenzstufen genutzt werden, denn sie repräsentieren Kompetenzunterschiede, die nicht als Kontinuum darstellbar sind, sondern sich in diskreten Qualitäten ausdrücken. Um die in den Lernfeldern aufgelisteten Kompetenzbeschreibungen nicht zu überladen, wird im vorliegenden Lehrplan nicht jede einzelne Kompetenz in den drei Niveaustufen konkretisiert. Vielmehr erfolgt dies entlang der beruflichen und mathematischen Zielkategorien.

3.5.1 Taxonomietabelle für beruflich akzentuierte Zielkategorien

Zielkategorien	Stufe I (Abfolge)	Stufe II (Algorithmus)	Stufe III (Heuristik)
Kommunizieren & Kooperieren	Informationen mitteilen und annehmen, koagierend arbeiten	an konstruktiven adaptiven Gesprächen teilnehmen, kooperierend arbeiten	komplexe bzw. konfliktäre Gespräche führen, Kooperationen gestalten und steuern, Konflikte lösen
Darstellen & Visualisieren	klare Gegenständlichkeiten, Fakten, Strukturen und Details präsentieren	eindeutige Zusammenhänge und Funktionen mittels geeignet ausgewählter Darstellungsformen präsentieren	komplexe Zusammenhänge und offene Sachverhalte mittels geeigneter Instrumente und Methoden präsentieren und dokumentieren
Informieren & Analysieren	Informationsmaterialien handhaben, Informationen finden und ordnen	einschlägige Informationsmaterialien finden, verifizieren, selektieren und ordnen, Informationen anwenden	offene Informationsbedarfe von der Quellensuche bis zur strukturierten Information umsetzen
Planen & Projektieren	Problemstellungen inhaltlich strukturieren und zeitlich gliedern	routinenahе Projekte und teilstandardisierte Geschäftsprozesse unter Beachtung verfügbarer Ressourcen entwickeln, inhaltlich strukturieren und zeitlich gliedern	komplexe Projekte und nicht standardisierte, neuartige und komplexe Geschäftsprozesse unter Beachtung verfügbarer Ressourcen entwickeln, inhaltlich strukturieren und zeitlich gliedern
Entscheiden	standardisierte Geschäftsprozesse und / oder konkrete Lösungen festlegen	konkurrierende Ideen abgleichen, Entscheidungen für geeignete teilstandardisierte Geschäftsprozesse und Arbeitsabläufe bzw. Lösungswege treffen	einzelne Ideen abwägen und zu einer Gesamtlösung integrieren, Entscheidungen für geeignete Arbeitsabläufe bzw. Lösungswege treffen
Durchführen & Steuern	standardisierte Geschäftsprozesse und / oder konkrete Lösungen aktivieren und realisieren	geeignete teilstandardisierte Geschäftsprozesse sowie Arbeitsabläufe bzw. Lösungswege aktivieren und realisieren	mehrschichtige, nicht standardisierte, neuartige und komplexe Geschäftsprozesse abstimmen, aktivieren und realisieren

Catering und Verpflegungsmanagement

Fachschule für Wirtschaft

Kontrollieren	standardisierte Geschäftsprozesse und / oder konkrete Lösungen kontrollieren	zyklische und / oder teilstandardisierte Geschäftsprozesse kontrollieren und regulieren	mehrschichtige nicht standardisierte, neuartige und komplexe Geschäftsprozesse kontrollieren und modulieren
Bewerten & Optimieren	Daten entlang eines standardisierten Rasters erheben und bewerten, unmittelbare Konsequenzen umsetzen	adäquate Konsequenzen entlang eines offenen Rasters bewerten, herleiten und umsetzen	adäquate Konsequenzen unter Anwendung eigenständiger Kategorien bewerten, herleiten und umsetzen

3.5.2 Taxonomietabelle für mathematisch akzentuierte Zielkategorien

Zielkategorien	Stufe I (Abfolge)	Stufe II (Algorithmus)	Stufe III (Heuristik)
mathematisches Operieren	ein gegebenes bzw. vertrautes Verfahren im Sinne eines Abarbeitens bzw. Ausführens anwenden	Verfahren mit mehreren Schritten abarbeiten und ausführen, ggf. durch Rechnereinsatz und Nutzung von Kontrollmöglichkeiten	erkennen, ob ein bestimmtes Verfahren auf eine gegebene Situation passt, das Verfahren anpassen und ggf. weiterentwickeln
mathematisches Modellieren	einen Darstellungswechsel zwischen Kontext und mathematischer Repräsentation durchführen, vertraute und direkt erkennbare Standardmodelle zur Beschreibung einer vorgegebenen (mathematisierten) Situation verwenden	vorgegebene (mathematisierte) Situationen durch mathematische Standardmodelle bzw. mathematische Zusammenhänge beschreiben, Rahmenbedingungen zum Einsatz von mathematischen Standardmodellen erkennen und setzen, Standardmodelle auf neuartige Situationen anwenden, eine Passung zwischen geeigneten mathematischen Modellen und realen Situationen finden	eine vorgegebene Situation komplex modellieren, die Lösungswege bzw. die Modellwahl reflektieren, die zugrunde liegenden Lösungsverfahren beurteilen
mathematisches Argumentieren	einfache fachsprachliche Begründungen nennen, das Zutreffen eines Zusammenhangs oder Verfahrens bzw. die Passung eines Begriffs auf eine gegebene Situation prüfen	mathematische Standardargumentationen mit mehreren Schritten durchführen und beschreiben, mathematische Begriffe, Sätze, Verfahren, Darstellungen, Argumentationsketten und Kontexte nachvollziehen und erläutern, einfache mathematische Sachverhalte, Resultate und Entscheidungen fachlich und fachsprachlich korrekt erklären	mathematische Argumentationen prüfen bzw. vervollständigen, eigenständige Argumentationsketten aufbauen

3.6 Zusammenfassung

Das hier zugrunde liegende Kompetenzmodell schließt drei Kompetenzklassen nach ER-PENBECK, ROSENSTIEL, GROTE UND SAUTER (2017, S. XXI ff.) ein: sozial-kommunikative Kompetenzen, personale Kompetenzen (bzw. Selbstkompetenzen) und fachlich-methodische Kompetenzen.

Sozial-kommunikative Kompetenzen werden nach EULER & REEMTSMA-THEIS (1999) in einen agentiven Schwerpunkt, einen reflexiven Schwerpunkt und die Integration der beiden unterteilt. Personale Kompetenzen (bzw. Selbstkompetenzen) werden nach LERCH (2013) in motivational-affektive und strategisch-organisatorische Komponenten unterschieden. Für diese beiden Kompetenzklassen sieht der Lehrplan keine weitere Detaillierung vor, da die Entwicklung überfachlicher Kompetenzen – durch ihre enge Verschränkung mit der persönlichen Entwicklung des Individuums – deutlich anderen Gesetzmäßigkeiten unterliegt als die Entwicklung fachlich-methodischer Kompetenzen. Eine Anregung und Unterstützung in der Entwicklung überfachlicher Kompetenzen durch den Fachschulunterricht kann daher auch nicht entlang einer jahresplanmäßigen Umsetzung einzelner thematisch determinierter Lernstrecken erfolgen, sondern muss vielmehr fortlaufend produktiv und gleichzeitig reflexiv in die Vermittlung fachlich-methodischer Kompetenzen eingebettet werden.

Im Zentrum dieses Lehrplankonzepts stehen die fachlich-methodischen Kompetenzen und deren differenzierte und taxierte curriculare Dokumentation. Teilkompetenzen sind hierbei Aggregate aus spezifischen beruflichen Handlungen und dem diesen jeweils zugeordneten Wissen. Dabei unterscheidet man zwischen Sach-, Prozess- und Reflexionswissen. Als Basis für einen kompetenzorientierten Unterricht konkretisiert dieser Lehrplan zusammenhängende Komplexe aus Handlungs- und Wissenskomponenten auf einem mittleren Konkretisierungsniveau. Der Fachschulunterricht wird dann erstens durch die Explikation und Konkretisierung der Handlungs- und Wissenskomponenten inhaltlich ausgestaltet und zweitens durch die Umsetzung der Taxonomietabellen (Tabellen in Abschnitt 3.5.1 und 3.5.2) in seinem Anspruch dimensioniert. Damit besteht einerseits eine curriculare Rahmung, die dem Anspruch eines Kompetenzstufenmodells gerecht wird, und zum anderen liegen die für Fachschulen erforderlichen Freiheitsgrade vor, um der Heterogenität der Adressatengruppen gerecht werden und dem technologischen Wandel folgen zu können.

4 Organisation der Kompetenzen und Kenntnisse

4.1 Lernfeldbegriff und Aufbau der Lernfeldbeschreibungen

Dieser Lehrplan ist im Gegensatz zum vorausgehenden Lehrplan in Lernfelder segmentiert. Als weitere Novität wird hier nun zwischen berufsbezogenen Lernfeldern und Querschnitt-Lernfeldern unterschieden (Abbildung 1).

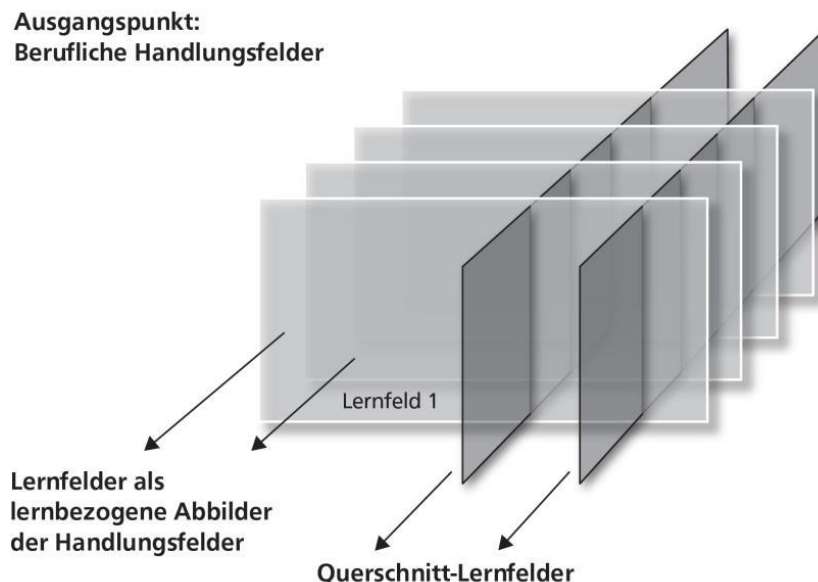


Abbildung 1: Beziehung von berufsbezogenen Lernfeldern als lernbezogene Abbilder beruflicher Handlungsfelder und Querschnitt-Lernfeldern

Berufsbezogene Lernfelder sind curriculare Teilsegmente, die sich aus einer spezifischen didaktischen Transformation beruflicher Handlungsfelder ergeben (BADER 2004, S. 1). Wesentlich ist hierbei, dass die für das jeweilige Berufssegment wesentlichen Tätigkeitsbereiche adressiert werden. Relevante berufliche Handlungsfelder haben Gegenwarts- und Zukunftsbedeutung; ihre didaktische Reduktion in das Format eines Lernfelds folgt dem Prinzip der Exemplarität (KLAFKI 1964). Somit steht jedes einzelne Lernfeld des Lehrplans für einen gegenwarts- und zukunftsrelevanten Ausschnitt des dazugehörigen Berufssegments. Zusammen repräsentieren die Lernfelder dieses als exemplarisches Gesamtgefüge.

Querschnitt-Lernfelder integrieren übergreifende Aspekte der berufsbezogenen Lernfelder und adressieren entsprechend primär Grundlagenthemen, die innerhalb der berufsbezogenen Lernfelder bedeutsam sind, jedoch vorbereitend oder ergänzend vermittelt werden müssen. Insbesondere handelt es sich hier um mathematische, naturwissenschaftliche, informatische, volks- und betriebswirtschaftliche sowie gestalterische und ästhetische Kenntnisse bzw. Fertigkeiten, die sich im Hinblick auf die Berufskompetenzen als Basis- oder Bezugskategorien darstellen. Zu den Querschnitt-Lernfeldern gehört auch die fachrichtungsbezogene Mathematik.

Innerhalb jedes Lernfelds werden dessen Nummer und Bezeichnung sowie der Zeithorizont angegeben und insbesondere die darin adressierten Lernziele genannt. Die Abfolge der Lernfelder im Lehrplan ist nicht beliebig, impliziert jedoch auch keine Reihenfolge der Vermittlung. In den berufsbezogenen Lernfeldern werden die Lernziele durch (weitgehend

fachlich-methodische) Kompetenzen beschrieben (TENBERG 2011, S. 61 ff.). Dies erfolgt in Aggregaten aus beruflichen Handlungen und zugeordnetem Wissen. Diese Lehrplaninhalte sind angesichts der Streuung und Unschärfe beruflicher Tätigkeitsspektren in den jeweiligen Segmenten sowie der Dynamik des technisch-produktiven Wandels auf einem mittleren Konkretisierungsniveau angelegt. Zur Taxierung dieser Lernziele liegt eine eigenständige Tabelle vor (siehe Abschnitt 3.5.1), die nach Zielkategorien geordnet die jeweils erforderlichen Handlungsqualitäten für die Stufen 1 (Minimalanspruch), 2 (Regelanspruch) und 3 (hoher Anspruch) konkretisiert. Zur Taxierung der Lernziele in der Mathematik (beruflicher Lernbereich) liegt eine gesonderte Tabelle mit gleichem Aufbau vor (siehe Abschnitt 3.5.2). In den übrigen Querschnitt-Lernfeldern werden die Lernziele entweder durch Kenntnisse oder durch Fertigkeiten beschrieben. Sie werden dabei weder taxiert noch zeitlich näher präzisiert, da dieses nur im Rahmen der schulspezifischen Umsetzung möglich und sinnvoll erscheint. Als Orientierung dient hier jeweils der in den berufsbezogenen Lernfeldern konkret feststellbare Anspruch an übergreifende Aspekte.

4.2 Stundenübersicht

Für jedes Lernfeld dürfen die Unterrichtsstunden innerhalb der angegebenen Grenzen variieren, wobei im beruflichen Lernbereich insgesamt 2000 Stunden erteilt werden müssen.

PFLICHTUNTERRICHT

Beruflicher Lernbereich

Unterrichtsstunden

1. Ausbildungs- abschnitt

2. Ausbildungs- abschnitt

Mathematik

120

Projektarbeit

120-160

Lernfelder

LF 1 Geschäftskonzepte unter Berücksichtigung branchenspezifischer Grundlagen und betriebswirtschaftlicher Methoden analysieren, entwickeln und erfolgreich gestalten

80

LF 2 Ein Unternehmen langfristig erfolgreich am Markt positionieren

200-240

LF 3 Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen und aktiv gestalten

140-180

LF 4 Prozesse der Arbeitsorganisationsentwicklung planen, gestalten, beurteilen und optimieren

140-180

LF 5 Güter, Dienstleistungen und Kapital beschaffen sowie Investitionsentscheidungen treffen

140-180

LF 6 Geschäftsvorgänge buchen, einen Jahresabschluss erstellen und auswerten sowie unternehmerische Entscheidungen auf der Basis der Kosten- und Leistungsrechnung treffen

140-180

LF 7 Grundlagen der Ernährungslehre erarbeiten und gesundheitsförderliche Konzepte erstellen

140-180

LF 8 Lebensmittelchemische Grundlagen erarbeiten und technologisch beurteilen (Querschnitt-Lernfeld)

120

LF 9 Branchentrends analysieren und die Implementierung im eigenen Unternehmen planen

140-180

Fachschule für Wirtschaft**Catering und Verpflegungsmanagement**

LF 10	Lebensmittelrechtliche Grundlagen erarbeiten und anwenden	80
LF 11	Basishygiene- und Qualitätsmanagementkonzepte planen und erstellen	80-100
LF 12	Die Ausstattung sowie die Produktions- und Prozessabläufe einer Verpflegungseinrichtung planen	80-100
LF 13	Zielgruppenorientiert Lebensmittel und Spezialitäten vermarkten	80-100

4.3 Beruflicher Lernbereich

4.3.1 Mathematik (Querschnitt-Lernfeld) [120h]

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	MATHEMATIK (QUERSCHNITT-LERNFELD)		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
setzen algebraische Verfahren ein, um die für betriebswirtschaftliche Entscheidungen relevanten Informationsgrundlagen zu generieren.	algebraische Verfahren mit betriebswirtschaftlichem Anwendungsbezug, insbesondere lineare Gleichungssysteme: • innerbetriebliche Leistungsverflechtung • Ermittlung der Sollkosten in der Plankostenrechnung • Teilebedarfsrechnung von Produkten bei Einsatz mehrerer Werkstoffe in mehreren Zwischenprodukten	Anwendung von Standardlösungsverfahren: • Äquivalenzumformung • binomische Formeln • Einsetzverfahren • Additionsverfahren • Gleichsetzungsverfahren • lineare Optimierung mit zwei Unbekannten • grafische Lösung Gaußalgorithmus mit drei Unbekannten Ergebniskontrolle	Rechengesetze: • Kommutativgesetz • Assoziativgesetz • Distributivgesetz • Potenz- und Logarithmusregeln algebraische Gleichungen: • lineare Gleichungen • quadratische Gleichungen • exponentielle Gleichungen • gemischte Gleichungen lineare Gleichungssysteme
wenden mathematische Verfahren zur Optimierung wirtschaftlicher Prozesse eines Unternehmens an.	betriebliche Daten als mathematische Funktionen höheren Grades: • ertragsgesetzliche Produktionsfunktionen, insbesondere Grenzertrag und Grenzkosten • Betriebsoptimum • Cournot'scher Punkt • Grenzsteuersatz	Beschreibung der Charakteristika: • Graph und Wertetabelle • Berechnung der Charakteristika • Nullstellenverfahren • Ableitungsregeln Ergebniskontrolle	Funktionen dritten Grades Differenzierung mathematischer Funktionen bis zu solchen dritten Grades für die kaufmännische Anwendung Darstellungsformen und Funktionsvorschriften Charakteristika: • Eigenschaften und Verlauf • Achsenschnittpunkte • Extremwerte • Wendepunkt

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	MATHEMATIK (QUERSCHNITT-LERNFELD)		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
			Werte- und Definitionsbereich
nutzen mathematische Verfahren zur Vorbereitung von Finanzierungsentscheidungen.	Finanzierungsmodelle Annuitätendarlehen Rentenrechnung Kapitalaufbaurechnung Kapitalabbaurechnung Kapitalwertmethode	Datenerfassung und -darstellung rechnerischer Vergleich von Möglichkeiten der Finanzierung durch Anwendung der Zinsrechnung Zinseszinsrechnung (mehr- und unterjährig) Rentenrechnung: Bar- und Endwert, vor- und nachschüssig Kapitalauf- und -abbaurechnung Ergebniskontrolle und -interpretation zur Vorbereitung einer Finanzierungsentscheidung	Charakteristika unterschiedlicher Finanzierungsmodelle
werten eigene Daten aus, beispielsweise aus der Marktforschung, oder interpretieren Daten externer Quellen zur Vorbereitung betriebswirtschaftlicher Entscheidungen, beispielsweise über die Einführung, Variation oder Elimination von Produkten.	Grundlagen der beschreibenden Statistik arithmetisches Mittel Median Varianz Standardabweichung	Auswahl und Berechnung geeigneter statistischer Kenngrößen zur Lösung eines betriebswirtschaftlichen Problems Interpretation der berechneten Kenngrößen	Aussagefähigkeit und Eignung gewählter statistischer Parameter Interpretation der berechneten Kenngrößen
HINWEIS:	Weitergehende Übungen zu den hier aufgeführten mathematischen Inhalten finden sich in den beruflichen Lernfeldern und werden durch diese ergänzt. Insbesondere die Teilkompetenz „mathematische Verfahren zur Prozessoptimierung anwenden“ wird durch praxisbezogene Aufgaben in den Lernfeldern 1 bis 3 ergänzt.		

4.3.2 Projektarbeit [120-160h]

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...	PROJEKTARBEIT	
	Vorbemerkung	Organisatorische Hinweise
analysieren und strukturieren eine Problemstellung und lösen sie praxisgerecht. bewerten und präsentieren das Handlungsprodukt und den Arbeitsprozess. legen besonderen Wert auf die Förderung von Kommunikation und Kooperation.	Für die Projektarbeit werden fachrichtungsbezogene und lernfeldübergreifende Aufgaben bearbeitet, die sich aus den betrieblichen Einsatzbereichen von Betriebswirtinnen und Betriebswirten ergeben. Die Aufgabenstellung ist so offen zu formulieren, dass sie die Aktivität der Studierenden in der Gruppe herausfordert und unterschiedliche Lösungsvarianten zulässt. Durch den lernfeldübergreifenden Ansatz können Beziehungen und Zusammenhänge zwischen den einzelnen Fächern und Lernfeldern hergestellt werden. Die Projektarbeit findet interdisziplinär statt. In allen Fächern und Lernfeldern sollte die methodische Vorbereitung für die Durchführung der Projekte über eine entsprechende Problem- und Aufgabenorientierung geleistet werden.	Die Zielvorstellungen, die inhaltlichen Anforderungen und die Durchführungsmodalitäten werden mit den Studierenden besprochen, die in der Regel Projekte aus der betrieblichen Praxis in Kooperation mit Betrieben bearbeiten sollen. Die Vorschläge für die Projektaufgaben sind durch einen Anforderungskatalog möglichst genau zu beschreiben. Alle eingebrachten Projektvorschläge werden durch die zuständige Konferenz z. B. auf Realisierbarkeit und Finanzierbarkeit geprüft, dann ausgewählt und beschlossen. Jede Projektarbeit wird von einem Lehrkräfteteam betreut. Die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten zum Thema Projektmanagement müssen angewandt werden. Es empfiehlt sich, während der Projektphase Projekttag einzuführen, an denen die am Projekt beteiligten Lehrerinnen und Lehrer nach Rücksprache beratend zur Verfügung stehen. Während dieser Zeit können die Studierenden die Projektarbeit beim Auftraggeber im Betrieb und in den Räumlichkeiten der Schule durchführen. Da es sich um eine Schulveranstaltung handelt, besteht für sie während dieser Tätigkeit ein Versicherungsschutz für Unfall- und Haftpflichtschäden.
HINWEISE:	Die Projektarbeit umfasst 120 Stunden. Bei Bedarf können 40 Stunden für die unterrichtliche Wiederholung von Projektmanagementkenntnissen eingeplant werden.	

4.3.3 Lernfeld 1: Geschäftskonzepte unter Berücksichtigung branchenspezifischer Grundlagen und betriebswirtschaftlicher Methoden analysieren, entwickeln und erfolgreich gestalten [80h]

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...	GESCHÄFTSKONZEPTE UNTER BERÜCKSICHTIGUNG BRANCHENSPEZIFISCHER GRUNDLAGEN UND BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER METHODEN ANALYSIEREN, ENTWICKELN UND ERFOLGREICH GESTALTEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
planen und entwickeln einen Geschäftsprozess mit betriebswirtschaftlichen Methoden und Modellen.	Märkte und Branchen des Ernährungs- und Gastgewerbes • Systemgastronomie • Gemeinschaftsverpflegung • Catering • Gastgewerbe Methoden und Modelle der BWL • ökonomisches Prinzip • Funktionen des Preises • Angebot und Nachfrage	Branchenanalyse Sondierung und Segmentierung von Geschäftsfeldern unter Nutzung ökonomischer Modelle Evaluierung von Handlungsalternativen zur Marktbearbeitung Bearbeitung ausgewählter Geschäftsfelder unter Anwendung relevanter Methoden der BWL	Gegenstand der BWL als Wissenschaftsdisziplin Stellung der BWL in Systemgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Catering und Gastgewerbe Vor- und Nachteile des Denkens in Modellen
gestalten und optimieren die betriebliche Leistungserstellung.	betriebswirtschaftliche Produktionsfaktoren Funktionsbereiche der Unternehmung bzw. des Betriebs Standortfaktoren	Kombination betriebswirtschaftlicher Produktionsfaktoren zur Leistungserstellung Durchführung einer Standortanalyse	Substitution und Rationalisierung von Produktionsfaktoren Minimalkostenkombination (MKK)
analysieren, beobachten und prognostizieren die cateringrelevanten Märkte und Marktkräfte sowie die Stakeholder des Unternehmens.	Interaktionswelt und Stakeholder der Unternehmung Marktbeobachtung, -analyse und -prognose Methoden der Marktforschung, z. B. Fragebogen und Interview primäre vs. sekundäre Marktforschung	Durchführung von Marktforschung Ermittlung der Wettbewerbssituation Ableitung von Marktbearbeitungsstrategien Aufbau eines Beschwerdemanagements	Möglichkeiten und Grenzen von Marktforschung als Marketinginstrument Kundenorientierung als Erfolgsfaktor
planen kooperativ die Lösung komple-	Aufgaben und Ziele des Projektmanage-	Durchführung einer Problem- und Ursa-	Notwendigkeit der Prozessorientierung im

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...		GESCHÄFTSKONZEPTE UNTER BERÜCKSICHTIGUNG BRANCHENSPEZIFISCHER GRUNDLAGEN UND BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER METHODEN ANALYSIEREN, ENTWICKELN UND ERFOLGREICH GESTALTEN		
		Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
xer Probleme mithilfe des Projektmanagements, realisieren Projekte und schließen diese auf der Grundlage ihrer Planung ab.		ments Projektdefinition Projektarten Überblick über die Projektphasen: Definition, Planung, Durchführung und Abschluss Kreativitätstechniken Risikomanagement Projektdokumentation Projektmanagementsoftware Projektsteuerung	chenanalyse Entwicklung eines Anforderungskatalogs Entwicklung erster Lösungsideen und deren Bewertung im Hinblick auf Machbarkeit, Risiken und Wirtschaftlichkeit Vereinbarung eines Projektauftrags, z. B. Projektorganisation, Rollenverteilung und Arbeitspakete sowie Terminierung von Arbeitsabläufen und Meilensteinen, Kapazitäts- und Kostenplänen, Qualitätszielen und -kriterien sowie Projektzielen Durchführung eines Kick-off-Meetings und Teambesprechungen Optimierung von Schnittstellenprozessen mithilfe von Projektmanagementsoftware Dokumentation des Projekts, z. B. durch Protokoll, Statusbericht, Sonderbericht und Ergebnisdokumentation Durchführung einer Abschlusspräsentation Reflexion des Projekts	Arbeitsleben zunehmende Bedeutung von Projekten in der Wirtschaft Stakeholder- und Shareholder-Ansatz Kompetenzen in Kommunikations-, Kreativitäts-, Präsentations- und Führungstechniken, Konfliktmanagement sowie Coaching durch (interdisziplinäre) Teamarbeit und Teamleitung Überblick über aktuelle Projektmanagementsoftware
HINWEIS:	Die letzte in diesem Lernfeld aufgeführte berufliche Handlung dient der Vorbereitung der Projektarbeiten und sollte deshalb möglichst vor der Durchführung des ersten Projekts behandelt werden.			

4.3.4 Lernfeld 2: Ein Unternehmen langfristig erfolgreich am Markt positionieren [200-240]

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	EIN UNTERNEHMEN LANGFRISTIG ERFOLGREICH AM MARKT POSITIONIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
treffen betriebswirtschaftlich fundierte Produktprogrammentscheidungen.	Verkaufsmix und Beliebtheitsgrad Produktlebenszyklusphasenmodell Klassifikation: Gewinner, Renner, Schläfer und Verlierer Entscheidungsrichtlinien für Verkaufs- und Sonderaktionen	Durchführung von Speisekartenanalysen Ableitung von Entscheidungs- und Handlungsalternativen	Produktprogrammpolitik
erarbeiten geeignete Maßnahmen der Marktbearbeitung, um kundenspezifische Dienst- und Sachleistungen für den Cateringmarkt anzubieten.	strategische Geschäftsfelder und -einheiten Produktpolitik und -entwicklung Produktmarkierung Markenschutzrechte Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG)	Durchführung einer Portfolioanalyse Erarbeitung und Auswertung einer SWOT-Analyse Ableitung ganzheitlicher Marktbearbeitungsstrategien	Wert einer Marke Produktmarkierung und Markenmanagement
entwickeln Marketingmaßnahmen und -strategien und wenden diese zur Kundengewinnung und -bindung an.	Verfassungsmarketing aktuelle Marketingtrends Gender-Marketing Best-Ager-Marketing Guerilla-Marketing Cross-Marketing Bestandskundenmarketing Empfehlungsmarketing Loyalitätsmarketing Influencer-Marketing Social Media und Content-Marketing	Durchführung relevanter operativer Marketingmaßnahmen zur gezielten Ansprache ausgewählter Geschäftsfelder (SGF) Durchführung relevanter strategischer Marketingmaßnahmen zur Bindung ausgewählter Zielgruppen	Customer-Touchpoint-Management (Kundenkontaktpunktmanagement) Kundenloyalität 4.0 reales vs. virtuelles Marketing

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	EIN UNTERNEHMEN LANGFRISTIG ERFOLGREICH AM MARKT POSITIONIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
gestalten ihr Geschäftskonzept mithilfe des absatzpolitischen Instrumentariums unter Berücksichtigung der Besonderheiten von Cateringmärkten.	absatzpolitische Instrumente des Marketings: Sortiments-, Produkt-, Preis-, Konditionen-, Distributions- und Kommunikationspolitik Entwicklungsstufen des Marketings • Produktionsorientierung • Verkaufsorientierung • Verbrauchsorientierung • Strategieorientierung • Beziehungsorientierung Konsumgütermarketing Dienstleistungsmarketing Investitionsgütermarketing	Auswahl und Evaluation geeigneter absatz- politischer Instrumente Erarbeitung eines operativen Marketingplans durch optimale Kombination ausgewählter Marketinginstrumente Implementierung eines internen Marketings	Möglichkeiten und Grenzen des Marketing- mix Zielkonflikte im Rahmen des Marketingmix Notwendigkeit internen Marketings
implementieren ein Konzept zum nachhaltigen Wirtschaften ihres Unternehmens.	ökologieorientiertes Marketing	Entwicklung von Nachhaltigkeitskonzepten	Corporate Social Responsibility (CSR) Unternehmenskultur und -leitbild
legen ihre Preise auf der Basis von Kalkulationen und unter Berücksichtigung ihrer Ziele im Marketingmix fest.	Aufschlagskalkulation Kalkulationsfaktoren Vorwärts- und Rückwärtskalkulation Deckungsbeitragsrechnung marktorientierte Preis- und Konditionen- strategien Preisunter- und -obergrenze Preiselastizität Preisdifferenzierungsstrategien	Erarbeitung einer marktorientierten Preis- und Konditionenpolitik Ermittlung des Verkaufspreises	Prime-Cost-Verfahren Vollkosten- vs. Teilkostenrechnung Marktbearbeitungsstrategien
entwickeln Cateringprojekte und führen eine Feasibility Study (Machbarkeits-	allgemeine Markt- und Wettbewerbs- indikatoren	Durchführung einer Feasibility Study Prognose der Rentabilität	Grenzen der Messbarkeit des Marketing- erfolgs

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	EIN UNTERNEHMEN LANGFRISTIG ERFOLGREICH AM MARKT POSITIONIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
analyse) durch.	Kriterien der Angebots-, Konkurrenz- und Nachfrageanalyse Rentabilitätsrechnung Marktprognose Marketingziele und -strategien Erfolgskontrolle bzw. dynamische Marketing- kontrolle	Entwicklung eines Marketingplans	Chancen eines Businessplans

4.3.5 Lernfeld 3: Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen und aktiv gestalten [140-180h]

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	PERSONALWIRTSCHAFTLICHE AUFGABEN WAHRNEHMEN UND AKTIV GESTALTEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
planen den Personalbedarf, führen Personalbeschaffungsmaßnahmen durch und wählen Mitarbeiter aus.	Aufgaben und Ziele der Personalwirtschaft Gestaltungsfelder des Personalmanagements Bedarfsarten Personalbedarfsermittlung Stellenbeschreibung interne vs. externe Personalbeschaffung Stellenanzeige Analyse von Bewerbungsunterlagen anonymisierte Bewerbung Auswahlverfahren, z. B. Assessment Center und Interview Personalleasing Crowdsourcing Anforderungs- vs. Eignungsprofil Abschluss des Bewerbungsverfahrens: • Personalauswahl • Personaleinstellung • Einstellungsformalitäten	Ermittlung des quantitativen und qualitativen Personalbedarfs und Ableitung situationsgerechter Maßnahmen Entwicklung einer Stellenanzeige und Auswertung von Bewerbungsunterlagen Entwicklung kommunikativer Ansätze in sozialen Medien Einsatz von Personalauswahlmethoden und Durchführung von Vorstellungsgesprächen	Personalwirtschaft als bereichsübergreifende Managementaufgabe rechtliche Grundlagen des Arbeitsrechts im Hinblick auf die Personalbeschaffung und -auswahl Tarifverträge Vernetzung mit anderen betrieblichen Funktionen, z. B. Produktion und Absatz Trends im Personalmanagement und deren Einfluss auf die Personalarbeit Fachkräftemangel Diversity Management Soft Skills Möglichkeiten der Einflussnahme durch den Betriebsrat bei der Personalauswahl Datenschutz im Personalwesen
planen den Personaleinsatz und die Personalentwicklung unter Berücksichtigung sozialpsychologischer Ansätze.	qualitative und quantitative Personaleinsatzplanung Einarbeitung Stellenanpassung durch Arbeitsstrukturierung, z. B. durch Jobrotation, Jobenrichment, Jobenlargement, teilautonome Arbeitsgruppen	Erstellung einer Checkliste zur Einarbeitung neuer Mitarbeiter Aufbau eines Personaleinsatzplans unter Berücksichtigung verschiedener Einflussfaktoren Planung, Durchführung und Bewertung von	Schutzgesetze, z. B. Arbeitszeit- und Jugendarbeitsschutzgesetz tarifvertragliche Regelungen Life-Work-Balance und Work-Life-Balance Outsourcing: Arbeitnehmerüberlassung

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...	PERSONALWIRTSCHAFTLICHE AUFGABEN WAHRNEHMEN UND AKTIV GESTALTEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	pen, Fertigungsinseln, Qualitätszirkel und Telearbeit sowie Arbeitsplatzgestaltung Personalentwicklung, z. B. Training on the Job, Training near the Job, E-Learning und Blended Learning Arbeitszeitmodelle Motivationsmodelle, z. B. Maslow und Herzberg	Personalentwicklungsmaßnahmen	Ergonomie des Arbeitsplatzes Business Reengineering Six Sigma Personalportfolio Coaching und Mentoring betriebliche Sozialpolitik Datenschutzgrundverordnung (DSGVO)
führen und beurteilen Personal und planen die langfristige Personalerhaltung.	quantitative und qualitative Personalbeurteilung Kriterien zur Personalbeurteilung Führungsstile • eindimensionale Theorien • zweidimensionale Theorien • dreidimensionale Theorien Führungstechniken • Management by Objectives • Management by Exception • Management by Results Führungsmethoden	Erstellung bzw. Modifikation eines Beurteilungsbogens und Durchführung von Beurteilungsgesprächen zu verschiedenen Anlässen Entwicklung eines Führungsleitbilds und -leitfadens Entwicklung von Incentives	Motivationstheorien Prozess der Personalbeurteilung Beurteilungsfehler und Wahrnehmungsverzerrungen Gütekriterien: Objektivität, Reliabilität und Validität Kommunikationsmodelle, z. B. Schulz von Thun Bedeutung und Wirkungsweise von Feedbackgesprächen
wirken bei der Personalentlohnung mit und planen nicht monetäre Vergütungskomponenten.	Entgeltformen und -praktiken Entgeltabrechnung summarische und analytische Arbeitsbewertung sowie Entgelt-Rahmenabkommen (ERA) Leistungszulagen, Erfolgsbeteiligung und andere Incentives	Entwicklung bzw. Umgestaltung eines Entlohnungssystems Durchführung einer Entgeltabrechnung Entwicklung lohnunabhängiger Vergütungskonzepte	Einkommensgerechtigkeit Mindestlohn als Instrument zur Erlangung größerer Einkommensgerechtigkeit Tarifvertrag Genfer Schema REFA

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	PERSONALWIRTSCHAFTLICHE AUFGABEN WAHRNEHMEN UND AKTIV GESTALTEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Arbeitszeitstudien Fringe-Benefits-Modelle		Entgeltfortzahlung Incentiveformen als Bindungsstrategien steuerliche Einordnung geldwerter Vorteile
wirken bei der Personalfreisetzung mit.	Kündigungsgründe Kündigungsanforderungen Aufhebungsverträge Sozialpläne	Prüfung von Kündigungsvoraussetzungen Durchführung einer Abmahnung Entwicklung von Aufhebungsverträgen Entwicklung von Sozialplänen	Arbeitsgerichtsbarkeit Arbeitsgesetze Tarifvertrag Betriebsrat

4.3.6 Lernfeld 4: Prozesse der Arbeitsorganisationsentwicklung planen, gestalten, beurteilen und optimieren [140-180h]

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	PROZESSE DER ARBEITSORGANISATIONSENTWICKLUNG PLANEN, GESTALTEN, BEURTEILEN UND OPTIMIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
planen und gestalten die Struktur der Unternehmensorganisation.	Grundlagen historischer und moderner Unternehmensführung Grundsätze der Organisation Aufbauorganisation: • Organisationsformen • Weisungssysteme Ablauforganisation Planungstechniken	Entwicklung von Arbeits- und Organisationsstrukturen Erstellung von Organigrammen Planung und Gestaltung effizienter Arbeitsablaufstrukturen	Arbeitsschutz Arbeitsrecht Arbeitsbewertung Arbeitsgestaltung
beurteilen die Wirtschaftlichkeit der derzeitigen Unternehmensorganisation und leiten Maßnahmen zur Effizienzsteigerung ab.	Arbeitsorganisation als Wirtschaftlichkeitsfaktor Diagnoseverfahren zur Optimierung von Arbeitsverhalten • Arbeitsbedingungen • Arbeitsorganisation Modell von Henry Mintzberg zur Darstellung und Analyse von Unternehmensorganisationen	Herbeiführung von Unternehmensentscheidungen und strategische Unternehmensplanung auf der Basis quantitativer und qualitativer Prognosetechniken bzw. -verfahren Ermittlung und Auswertung einer Balanced Scorecard	Zusammenhang von Führungsstilen bzw. -methoden und Unternehmensorganisation ganzheitliches Management sozioökonomischer Wandel durch Technisierung
optimieren die Leistungsfähigkeit und Performance des Unternehmens im Rahmen von Changemanagement-Prozessen.	Performance Improvement PDCA-Zyklus (Demingkreis) Changemanagement • Phasen der Veränderung • organisationales Lernen	Entwicklung und Aufbau eines Geschäftsprozessmanagements Koordination und Gestaltung von Veränderungsprozessen	Organisationsentwicklung Notwendigkeit der Adaption an kontinuierliche Veränderungen in einem hoch technisierten Arbeitsumfeld Diversity Management und Unternehmenskultur Erfolgsfaktoren bei der Einführung von Prozessmanagement

Catering und Verpflegungsmanagement

Fachschule für Wirtschaft

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...	PROZESSE DER ARBEITSORGANISATIONSENTWICKLUNG PLANEN, GESTALTEN, BEURTEILEN UND OPTIMIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
			Hindernisse im Changemanagement
gestalten ein branchenspezifisches QM-System zur Prozessoptimierung und Steigerung der Wertschöpfung.	Elemente des QM-Systems qualitätsbezogene Aufgaben Organisationseinheiten und ihre QM-Elemente Methoden zur Steigerung der Wertschöpfung Zertifizierungsverfahren und Gütesiegel	Implementierung eines QM-Systems im Unternehmen Zuordnung der QM-Elemente im Organigramm Vorbereitung und Gestaltung einer Zertifizierung	QM als Instrument der Unternehmenssteuerung Nutzen und Notwendigkeit einer Zertifizierung nach DIN EN ISO 9000ff. Umweltmanagement als Erfolgsfaktor
organisieren und optimieren die Gestaltung von Arbeitsplatz und -umgebung unter Berücksichtigung arbeitswissenschaftlicher Anforderungen sowie des betrieblichen Arbeitsschutzes.	arbeitswissenschaftliches Belastungs- und Beanspruchungsmodell arbeitswissenschaftliche Anforderungen an die Arbeitsplatzgestaltung • anthropometrische Anforderungen • physiologische Anforderungen • psychologische Anforderungen • sicherheitstechnische Anforderungen • informationstechnische Anforderungen • organisatorische Anforderungen Zielsetzungen eines modernen Gesundheitsschutzes Institutionen und Rechtsvorschriften des Arbeitsschutzes	Ermittlung und Auswertung von Problemen und Regelungsbereiche des betrieblichen Arbeitsschutzes Entwicklung eines Konzepts zur Sicherstellung des Arbeitsschutzes im Unternehmen Gestaltung einer zukunftsfähigen Arbeitsorganisation	Zukunft der Arbeit im digitalen Zeitalter Übernahme unternehmerischer Verantwortung
HINWEISE:	Die angehenden Betriebswirtinnen und Betriebswirte nutzen die Digitalisierungsgrade der Industrie 4.0 im Rahmen branchenspezifischer Arbeitsorganisations- und Prozessoptimierungssysteme, um mithilfe der Anbindung an die Entscheidungsträger des Unternehmens schnelle und effiziente Beschlüsse in den relevanten Unternehmensbereichen zu fundieren.		

4.3.7 Lernfeld 5: Güter, Dienstleistungen und Kapital beschaffen sowie Investitionsentscheidungen treffen [140-180h]

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...	GÜTER, DIENSTLEITUNGEN UND KAPITAL BESCHAFFEN SOWIE INVESTITIONSENTSCHEIDUNGEN TREFFEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
analysieren den Markt und die Beschaffungsstruktur ihres Unternehmens und ermitteln potenzielle Lieferanten.	Aufgaben der Beschaffung Ziele der Beschaffung Beschaffungsobjekte Organisationsformen, z. B. zentrale vs. dezentrale, funktionsorientierte vs. objektorientierte	Analyse von Beschaffungsmärkten	Unternehmensabläufe und -prozesse Kosteneffizienz Nachhaltigkeit „Gewinn liegt im Einkauf“
ermitteln den Bedarf, legen die optimale Bestellmenge fest, planen die Beschaffungszeit und optimieren den Beschaffungsprozess.	plangesteuerte und verbrauchsgesteuerte Bedarfsermittlung optimale Bestellmenge Bestellpunkt- und Bestellrhythmusverfahren Bestellverfahren: Vorratsbeschaffung, auftragsbezogene Beschaffung, just in time und just in sequence E-Procurement ABC/XYZ-Analyse	Ermittlung von Primär-, Sekundär- und Tertiärbedarfen Durchführung und Auswertung des Modells der optimalen Bestellmenge situationsgerechte Auswahl des Bestellverfahrens Durchführung einer ABC/XYZ-Analyse und Ableitung beschaffungspolitischer Maßnahmen Optimierung der Beschaffungsstruktur	Bewertungsmaßstäbe zur Optimierung: Kosten, Zeit, Umwelt und Sicherheit Outsourcing Lean Management
wählen Lieferanten aus und beschaffen die benötigte Ware.	Bezugsquellenermittlung, z. B. elektronische Marktplätze, Messen und Ausstellungen Anfrage und Angebote quantitativer Angebotsvergleich qualitativer Angebotsvergleich: Bewertungsmaßstäbe AGB Zustandekommen von Kaufverträgen Kaufvertragsstörungen: mangelhafte Liefere	Analyse von Beschaffungsmärkten Erstellung von Angeboten Durchführung und Auswertung des Angebotsvergleichs Bestellung und Abschluss des Beschaffungsprozesses	Total Cost of Ownership rechtliche Aspekte aus BGB und HGB im Hinblick auf Leistungsstörungen Abwicklung von Geschäftsprozessen über das Internet gerichtlicher Online-Mahnbescheid

Catering und Verpflegungsmanagement

Fachschule für Wirtschaft

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	GÜTER, DIENSTLEITUNGEN UND KAPITAL BESCHAFFEN SOWIE INVESTITIONSENTSCHEIDUNGEN TREFFEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	rung sowie Lieferungs-, Annahme- und Zahlungsverzug		
optimieren die Lagerhaltung im Unternehmen.	Organisation des Lagers Lagerkennziffern	Organisation und Optimierung der Lagerhaltung Ermittlung und Auswertung von Lagerkennziffern	Kostenminimierung Nachhaltigkeit Lean Management Kanban
stellen den Investitionsbedarf des Unternehmens fest und vergleichen Investitionsalternativen.	Abgrenzung zwischen Investition und Finanzierung Investitionsarten Verfahren der statischen Investitionsrechnung: Kostenvergleichs-, Gewinnvergleichs- und Amortisationsrechnung qualitative Bewertungsverfahren, z. B. Nutzwertanalyse	Durchführung und Auswertung der statischen Investitionsrechenverfahren für die geplante Anschaffung von Betriebsmitteln Anwendung qualitativer Bewertungsverfahren sowie Ergebnisauswertung	Beschaffung: Nutzwertanalyse (qualitativ) Zusammenhang zwischen Bilanz und GuV
ermitteln die Höhe des Kapitalbedarfs für Gründungs- und Erweiterungsinvestitionen.	Kapitalbedarfsrechnung: Anlage- und Umlaufvermögen sowie Kapitalbindung	Durchführung einer Kapitalbedarfsrechnung	Finanzpläne
prüfen unterschiedliche Finanzierungsmodelle für die Finanzierung der zu tätigen Investitionen.	Überblick über Finanzierungsarten: Innen- und Außenfinanzierung sowie Eigen- und Fremdfinanzierung Darlehen: Kreditwürdigkeit, Tilgungspläne und Effektivverzinsung Leasing Funktionen des Factoring Beteiligungsfinanzierung Selbstfinanzierung	Auswertung von Tilgungsplänen und Ermittlung der Gesamtkosten sowie der effektiven Verzinsung Vergleich von Darlehens- und Leasingangeboten vergleichende Gegenüberstellung von Beteiligungsfinanzierungsmöglichkeiten Ermittlung des Finanzierungspotenzials aus einbehaltenen Gewinnen (offen und still), Rückstellungen und Abschreibungen	Private Equity durch Crowdfinanzierung Kritik am Lohmann-Ruchti-Effekt Bewertungskriterien für Finanzierungsmöglichkeiten

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...	GÜTER, DIENSTLEITUNGEN UND KAPITAL BESCHAFFEN SOWIE INVESTITIONSENTSCHEIDUNGEN TREFFEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Abschreibungsfinanzierung Finanzierung aus Rückstellungen		
prüfen das Erreichen finanzwirtschaftlicher Zielsetzungen mithilfe von Kennziffern und analysieren die Auswirkungen von Investitionen auf den betrieblichen Finanzplan.	Aufgaben und Ziele der Finanzwirtschaft Kennziffern: Liquidität, Rentabilität und Cash-flow Leverage-Effekt Finanzplan	Feststellung von Zielbeziehungen Prüfung der Zielerreichung mithilfe von Kennziffern Auswertung von Finanzplänen (Kapitalbedarfsplanung)	Finanzcontrolling Insolvenz
HINWEISE:	Die angehenden Betriebswirtinnen und Betriebswirte nutzen die Digitalisierungsgrade der Industrie 4.0 im Rahmen branchenspezifischer Arbeitsorganisations- und Prozessoptimierungssysteme, um mithilfe der Anbindung an die Entscheidungsträger des Unternehmens schnelle und effiziente Beschlüsse in den relevanten Unternehmensbereichen zu fundieren.		

4.3.8 Lernfeld 6: Geschäftsvorgänge buchen, einen Jahresabschluss erstellen und auswerten sowie unternehmerische Entscheidungen auf der Basis der Kosten- und Leistungsrechnung treffen [140-180h]

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...	GESCHÄFTSVORGÄNGE BUCHEN, EINEN JAHRESABSCHLUSS ERSTELLEN UND AUSWERTEN SOWIE UNTERNEHMERISCHE ENTSCHEIDUNGEN AUF DER BASIS DER KOSTEN- UND LEISTUNGSRECHNUNG TREFFEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
führen Buchungen im Bestands- und Erfolgskontenbereich nach Maßgabe handels- und steuerrechtlicher Gesetze und Rechtsvorschriften durch.	Aufgaben und Bereiche des betrieblichen Rechnungswesens Rechtsvorschriften und Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung (GoB) System der doppelten Buchführung Grundbuch, Hauptbuch und Nebenbücher	Formulierung von Buchungssätzen Buchung von Geschäftsvorfällen im Bestands- und Erfolgskontenbereich	Bedeutung einer ordentlichen Buchführung Rechnungslegung Bewertungsverfahren Bewertungsfreiheit und ihre Grenzen digitale branchenspezifische Buchhaltungssysteme
erstellen einen Jahresabschluss.	Gewinn- und Verlustrechnung (GuV) Inventur und Inventar Bilanz	Ermittlung des Jahresergebnisses Erstellung der Bilanz	Bilanzierungsregeln
werten den Jahresabschluss aus.	Bilanzanalyse und -kennziffern Ergebnisanalyse und Rentabilitätskennziffern	Aufbereitung der Bilanz sowie der GuV (Ergebnisbereich) für Zwecke der Analyse mittels Kennziffern Ermittlung der Vermögensstruktur, der Kapitalstruktur, der Finanzierungsverhältnisse sowie der Liquidität	Controlling als funktionsübergreifendes Steuerinstrument Bilanzzeitvergleich (innerbetrieblicher Vergleich) Bilanzbetriebsvergleich (zwischenbetrieblicher Vergleich)
analysieren die betriebliche Leistungserstellung.	Betriebsübersicht (Hauptabschlussübersicht) Betriebsabrechnungsbogen (BAB) Kosten und Leistungsrechnung Kostenarten, -stellen und -träger Einzel- und Gemeinkosten	Durchführung der sachlichen Abgrenzung Ermittlung des Betriebsergebnisses Aufteilung des Betriebsergebnisses auf die Kostenstellen Erfassung verschiedener Kostenarten und deren Aufteilung auf die Kostenträger	operative und strategische Unternehmensplanung
HINWEISE:	Die Digitalisierungsgrade der Industrie 4.0 sollen im Rahmen branchenspezifischer Buchhaltungs- und Bilanzierungssysteme genutzt werden, um mithilfe der Anbindung		

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	GESCHÄFTSVORGÄNGE BUCHEN, EINEN JAHRESABSCHLUSS ERSTELLEN UND AUSWERTEN SOWIE UNTERNEHMERISCHE ENTSCHEIDUNGEN AUF DER BASIS DER KOSTEN- UND LEISTUNGSRECHNUNG TREFFEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	an die Entscheidungsträger des Unternehmens schnelle und effiziente Beschlüsse in den relevanten Unternehmensbereichen zu fundieren.		

4.3.9 Lernfeld 7: Grundlagen der Ernährungslehre erarbeiten und gesundheitsförderliche Konzepte erstellen [140-180h]

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...	GRUNDLAGEN DER ERNÄHRUNGSLEHRE ERARBEITEN UND GESUNDHEITSFÖRDERLICHE KONZEPTE ERSTELLEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
bewerten die Eignung von Lebensmitteln zur Bedarfsdeckung aufgrund ihrer Nährstoffzusammensetzung.	Aufbau bzw. Zusammensetzung von Lebensmitteln Energiegehalt und -dichte Vitamine und Mineralstoffe Nährstoffgehalt und -dichte analoge und digitale Methoden zur Erhebung des Ernährungsstatus, z. B. BMI, Broca und WHR Grundumsatz, Leistungsumsatz und Energieverluste	Erhebung und Berechnung verschiedener Messgrößen zur Bewertung des Ernährungszustands Ermittlung des Energiebedarfs von Personen in unterschiedlichen Lebenslagen Berechnung des Energie- und Nährstoffgehalts von Lebensmitteln sowie Auswahl und Entscheidung für bedarfsdeckende Lebensmittel auf dieser Grundlage	ernährungsphysiologische Bewertung von Lebensmitteln Verringerung ernährungsbedingter Krankheiten durch Ernährungsanpassung Beratungskonzepte zur bedarfsgerechten Ernährung Erhebungsgrößen als Anhaltspunkte Einschätzung der Aussagefähigkeit und Grenzen von Messgrößen zur Bewertung des Ernährungszustands
erstellen individuell abgestimmte Speisepläne für eine bedarfsgerechte Ernährungsweise.	gängige Konzepte für gesunde Ernährung Nährstoffverteilung Gesamtenergiebedarf Software zur Speiseplanerstellung digitale Lösungen für den Verbraucher zur Erhebung des Ernährungsstands und zur Begleitung der Ernährung, z. B. Kalorienzähler, Fitnesstracker, BMI-Rechner, digitales Ernährungstagebuch und Allergietagebuch	Erstellung von Speiseplänen unter Berücksichtigung des individuellen Bedarfs Erstellung und Analyse von Speiseplänen mit branchentypischer Software Erkundung und Testung verschiedener digitaler Lösungen für Verbraucher zur Ermittlung des Ernährungsstands und zur eigenständigen Ermittlung bedarfsgerechter Ernährung Erarbeitung und Aufbereitung individueller Ernährungsempfehlungen bzw. -konzepte	Ernährung von Referenzgruppen Reduzierung ernährungsbedingter Krankheiten durch Ernährungsanpassung Nutzen und Grenzen digitaler Medien zur Unterstützung
vollziehen die Verdauungswege der Hauptnährstoffe beim gesunden Menschen nach.	Verdauung von Lipiden, Kohlenhydraten und Fetten Enzyme Verdauungsorgane und -säfte	Darstellung der Verdauungswege der Hauptnährstoffe	Verhinderung von Verdauungs- und Resorptionsstörungen Speiseplangestaltung bei erkrankten Personen

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...		GRUNDLAGEN DER ERNÄHRUNGSLEHRE ERARBEITEN UND GESUNDHEITSFÖRDERLICHE KONZEPTE ERSTELLEN		
		Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
erstellen individuell abgestimmte Speisepläne unter Berücksichtigung physiologischer Erkrankungen und unterschiedlicher Lebensphasen.		Verdauungs- und Resorptionsstörungen Adipositas Allergien und Unverträglichkeiten ernährungsbedingte Krankheiten, z. B. Diabetes mellitus, Hypertonie und Fettstoffwechselstörungen Ernährung in unterschiedlichen Lebensphasen, z. B. im Kindesalter, im Alter, in der Schwangerschaft und bei erhöhten sportlichen Aktivitäten Software zur Speiseplanerstellung digitale Lösungen für Verbraucher, z. B. Apps und Programme, zur Erhebung des Ernährungsstands und zur Begleitung der Ernährung	Erstellung von Speiseplänen für ausgewählte Zielgruppen Analyse vorhandener Speisepläne im Hinblick auf deren Eignung Erstellung und Analyse von Speiseplänen mit branchentypischer Software Erarbeitung und Aufbereitung individueller Ernährungsempfehlungen und -konzepte	diätetische Ernährung Anpassung der Lebensmittelauswahl an verschiedene Krankheiten und / oder Lebensphasen Nutzen und Grenzen digitaler Medien zur Unterstützung
HINWEIS:	Nach Möglichkeit sollte zur Erhebung und Feststellung des Ernährungsstands sowie zur Erstellung der Speisepläne zusätzlich mit einer branchentypischen Software gearbeitet werden.			

4.3.10 Lernfeld 8 (Querschnitt-Lernfeld): Lebensmittelchemische Grundlagen erarbeiten und technologisch beurteilen [120h]

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	LEBENSMITTELCHEMISCHE GRUNDLAGEN ERARBEITEN UND TECHNOLOGISCH BEURTEILEN (QUERSCHNITT-LERNFELD)		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
nutzen chemische Grundlagen zur Beschreibung des Atomaufbaus und der Reaktionsmöglichkeiten von Elementen.	Atomaufbau Periodensystem der Elemente chemische Bindungen Elektronegativität und Polarität funktionelle Gruppen	Ermittlung des Aufbaus von Atomen Berechnung von Elektronegativitätsdifferenzen und Analyse der entstehenden Bindungen Ermittlung und Identifikation funktioneller Gruppen in chemischen Verbindungen	Grundverständnis für chemische Vorgänge Produktanalyse
werten chemische und physikalische Verfahren aus, um technologische Veränderungen von Proteinen zu beschreiben.	Aminosäuren Peptidbindung Strukturen Löslichkeit biologische Wertigkeit biologischer Ergänzungswert Denaturierung Gel / Sol	Beurteilung von Proteineigenschaften relevanter Produktgruppen, z. B. von Wurst- und Fleischwaren sowie Getreidemahl-, Ei-, Milch- und Milchprodukten Berechnung der biologischen Wertigkeit und des Ergänzungswerts sowie Analyse der Ergebnisse im Hinblick auf eine Produktwahl	Produktentwicklung Qualitätssicherung Optimierung von Herstellungsprozessen
werten chemische und physikalische Verfahren aus, um technologische Veränderungen von Kohlenhydraten zu beschreiben.	Einteilung der Kohlenhydrate: Mono-, Di- und Polysaccharide glykosidische Bindung und Hydrolyse Stärkearten Verkleisterung und Retrogradation	Beurteilung von Kohlenhydraten und deren Veränderung in Folge technologischer Prozesse an relevanten Produkten (Getreideprodukte, Teigwaren, Süßspeisen sowie Convenience-Produkte mit unterschiedlicher Verarbeitungstiefe) Ermittlung der Eigenschaften der Kohlenhydrate Beurteilung verschiedener Stärkearten für die Verwendung in unterschiedlichen Produkten	Produktentwicklung Qualitätssicherung Optimierung von Herstellungsprozessen

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	LEBENSMITTELCHEMISCHE GRUNDLAGEN ERARBEITEN UND TECHNOLOGISCH BEURTEILEN (QUERSCHNITT-LERNFELD)		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
werten chemische und physikalische Verfahren aus, um technologische Veränderungen von Lipiden zu beschreiben.	Aufbau von Fetten und Fettbausteinen (Glyceride und Fettsäuren) Esterbindung Fettsäuremuster Fettbegleitstoffe Fetthärtung Emulgatoren Fettverderb	Beurteilung der Eignung von Lipiden zur Herstellung unterschiedlicher Produkte Beurteilung von Lipiden und ihrer Veränderung in Folge technologischer Prozesse an relevanten Produkten (Fettverderb und Einsatz von Emulgatoren) Beurteilung von Fettsäuremustern im Hinblick auf die Produktherstellung und -auswahl	Produktentwicklung Qualitätssicherung Optimierung von Herstellungsprozessen
analysieren die Beeinflussbarkeit von chemischen Parametern und nutzen diese bei der Lebensmittelverarbeitung.	pH-Wert aW-Wert	Erhebung und Feststellung der Parameter in Lebensmitteln Beurteilung der gewollten Beeinflussung der Parameter im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit Erarbeitung verschiedener Möglichkeiten der Beeinflussung der Parameter in der Produktzubereitung	Haltbarkeit von Lebensmitteln Grundverständnis für Konservierungsmöglichkeiten Grenzen der Beeinflussbarkeit der Parameter
HINWEIS:	Die chemischen Lerninhalte sollten möglichst anhand von Lebensmitteln und Produkten erarbeitet werden. Hierzu bieten sich auch praktische Durchführungen an, besonders bei der Veränderung der Eigenschaften durch technologische Prozesse wie Stärkebindung, Denaturierung und Einsatz von Emulgatoren.		

4.3.11 Lernfeld 9: Branchentrends analysieren und die Implementierung im eigenen Unternehmen planen [140-180h]

Die staatlich geprüften Betriebswirtinnen und Betriebswirte ...	BRANCHENTRENDS ANALYSIEREN UND DIE IMPLEMENTIERUNG IM EIGENEN UNTERNEHMEN PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
erkennen und beschreiben aktuelle Ernährungstrends und Entwicklungen.	alternative Ernährungsformen neuartige Lebensmittel Trends	Auswertung und Beurteilung von Informationsquellen wie Fachliteratur, Internet, Foren, Blogs, Experten, Influencern und Trendscouts	Strategien zur betriebswirtschaftlichen Nutzung Bedeutung der Gefahr von Fehlinformationen, insbesondere durch Social Media
dokumentieren betriebsrelevante Trends, bereiten eine Implementierung im Unternehmen vor und präsentieren diesen Vorgang adressatengerecht.	Möglichkeiten der Dokumentation Möglichkeiten der Präsentation Grundlagen für Veröffentlichungen und Vorgehensweise dabei Software (siehe Hinweise) digitale Medien, z. B. Blogs, Soziale Medien und Webseiten, sowie analoge Medien, z. B. Zeitungen und andere Presseprodukte, Fachpublikationen, Broschüren und Flyer Angebotspalette eines Unternehmens	zielgruppenspezifische Aufbereitung und Darstellung der Trends mittels verschiedener Medien Analyse der einzelnen Trends und Strategien sowie Abgleich mit dem Verständnis des Unternehmens Erstellung eines Kosten-Nutzen-Vergleichs als Grundlage für die Entscheidung zur Umsetzung eines Trends Erhebung von Kundenwünschen	Nutzung von Kommunikationsmodellen für die betriebswirtschaftliche Kommunikation mit den Kunden kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP) Qualitätsleitbild Notwendigkeit und Möglichkeiten der Trendverfolgung Reflexion der Unternehmensziele und eventuelle Anpassung an die Bewegung des Markts Marktforschung Machbarkeitsstudien Aufrechterhaltung des Kundenkontakts
HINWEISE:	Im Unterricht sollte unterschiedliche Software zur Dokumentation (z. B. Word) und zur Präsentation (z. B. PowerPoint) sowie Software zur Erstellung eigener Veröffentlichungen wie Broschüren, Flyer, Plakate, Posts in Sozialen Medien, Zeitungsartikel, Pressemeldungen und Einträge auf der Homepage (z. B. Publisher oder Canva) genutzt werden.		

4.3.12 Lernfeld 10: Lebensmittelrechtliche Grundlagen erarbeiten und anwenden [80h]

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	LEBENSMITTELRECHTLICHE GRUNDLAGEN ERARBEITEN UND ANWENDEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
implementieren aktuelle hygienische und lebensmittelrechtliche Grundlagen bei der Gewinnung, dem Transport, der Lagerung, der Verarbeitung und dem Verkauf von Lebensmitteln sowie daraus hergestellten Produkten.	EU-Richtlinien • VO (EU) 178/2002 • VO (EU) 852/2004 • VO (EU) 853/2004 • VO (EU) 854/2004 nationales Recht • Mantelverordnung (LFBG und LMHV) • Produkthaftungsgesetz • Infektionsschutzgesetz • Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung • Allergen-Kennzeichnungsverordnung HACCP Zertifizierungen	Analyse der hygienisch relevanten Verarbeitungsprozesse Erstellung und digitale Aufbereitung eines Hygienekonzepts	Total Quality Management (TQM) Gute Hygienepraxis (GHP) Qualitätssicherung
verschaffen sich einen Überblick über die zuständigen Behörden für Lebensmittelsicherheit und deren Aufgabengebiete.	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) nationale Sicherheitsbehörden: BMEL, BfR und / oder BVL Auftrag bzw. Aufgaben, Funktion und Positionierung der Sicherheitsbehörden	Ermittlung der zuständigen Stelle je nach Ausgangssituation	Recherchertools zur Informationsbeschaffung
HINWEISE:	Die jeweils gültigen gesetzlichen Grundlagen müssen vermittelt werden. Der Einsatz aktueller Internetseiten, z .B. www.gesetze-im-internet.de des Bundesministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz, sollte in den Unterricht integriert werden, um den Studierenden Möglichkeiten des Auffindens aktueller Gesetze zu zeigen.		

4.3.13 Lernfeld 11: Basishygiene- und Qualitätsmanagementkonzepte planen und erstellen [80-100h]

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	BASISHYGIENE- UND QUALITÄTSMANAGEMENTKONZEPTE PLANEN UND ERSTELLEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
sorgen für die Einhaltung der gültigen Anforderungen an die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln.	Raum-, Anlagen- und Betriebshygiene: Unterscheidung zwischen Reinheit und Unreinheit, Abfallentsorgung, Schädlinge, Reinigung und Desinfektion Produkt-, Produktions- und Prozesshygiene im Hinblick auf Anlieferung, Lagerung, Rückstellproben und Temperaturanforderungen Personalhygiene: Hygieneschulung und Infektionsschutzgesetz	Ermittlung der reinen und unreinen Bereiche im Unternehmen Arbeit mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen Ermittlung der Vorgehensweise bei Rückstellproben Erstellung eines Konzepts zur Mitarbeiterhygieneschulung	lebensmittelrechtliche Grundlagen Planung von Räumen und Ausstattung Qualitätssicherung Kommunikation Gefährdung der Hygiene durch den Faktor Mensch Nachhaltigkeit
entscheiden über die Genussstauglichkeit von Lebensmitteln und sichern die hygienische Produktion.	Lebensmittelqualität Mikroorganismen: Arten, Morphologie, Physiologie und Lebensbedingungen Lebensmittelverderblichkeit Lebensmittelvergiftungen	Ermittlung der optimalen Lebensbedingungen von Mikroorganismen Berechnung der Vermehrung im Hinblick auf den Lebensmittelverderb Aufbau eines Kriterienkatalogs für die Genussstauglichkeit von Lebensmitteln und Speisen	Gute Hygienepaxis (GHP) Qualitätssicherung Hürdenkonzept
bewerten Methoden zur Konservierung verschiedener Lebensmittel.	chemische, physikalische, biologische und weitere Konservierungsmethoden beeinflussbare Parameter Veränderungen in Lebensmitteln	Erarbeitung eines Hürdenkonzepts zur Minimierung des Lebensmittelverderbs Ermittlung und Auswertung verschiedener Konservierungsmethoden im Hinblick auf die Endprodukte	Qualitätssicherung sichere Abgabe von Lebensmitteln Beeinflussbarkeit von chemischen Parametern zur Haltbarkeitssteigerung von Lebensmitteln
entwickeln Ideen für eine Krisenkommunikation.	Risikobewertung Krisenmanagement Prozessabläufe	Erarbeitung einer strukturierten Vorgehensweise im Krisenfall Aufbau eines Prozessablaufplans	Qualitätssicherung Kommunikationsmodelle rechtliche Grundlagen zur Produkthaftung
erstellen ein Qualitätsmanagement-	Qualitätsmanagementsysteme: Aufbau,	Auswertung vorhandener praxisorientierter	Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	BASISHYGIENE- UND QUALITÄTSMANAGEMENTKONZEPTE PLANEN UND ERSTELLEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
konzept unter Berücksichtigung der relevanten Faktoren für das Unternehmen.	Unterschiede und Praxisorientierung	QM-Konzepte beispielhafte Erarbeitung von Teilbereichen des QM-Konzepts und Aufbereitung mit gängiger Textverarbeitungs- und Präsentationssoftware	Gute Hygienepraxis (GHP)
HINWEIS:	Die Erstellung des QM-Systems in Teilbereichen kann sich auf alle im Lernfeld aufgeführten Themen beziehen. Hierbei kann sich eine Kleingruppenarbeit zum Abdecken mehrerer Teilbereiche anbieten.		

4.3.14 Lernfeld 12: Die Ausstattung sowie die Produktions- und Prozessabläufe einer Verpflegungseinrichtung planen [80-100h]

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	DIE AUSSTATTUNG SOWIE DIE PRODUKTIONS- UND PROZESSABLÄUFE EINER VERPFLEGUNGSEINRICHTUNG PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
planen die Ausstattung mit notwendigen Geräten, technischen Anlagen und Bedarfsgegenständen für die Produktion sowie die Zuordnung und Gestaltung der Betriebsräume.	Klein- und Großgeräte in der Küche Energiekosten vernetzte Küche und Connected Cooking moderne Küchenorganisation Bedarfsplanung Reinigungs- und Entsorgungssysteme Umweltschutz Frontcooking und Frontbaking	Planung von Betriebsabläufen während der Produktion Überprüfung von Speiseplänen auf Umsetzbarkeit mit der vorhandenen Technik Planung einer nachhaltigen Produktionskette Einsatzplanung des Personals nach Qualifikationen bedarfsgerechte Zuordnung der Ausstattung und Lage der Betriebsräume	Kundenzufriedenheit Lebensmittelsicherheit Lebensmittelhygiene transparenter Arbeitsablauf Personalorganisation
informieren sich über benötigte Technik und Bedarfsgegenstände für die Speisenausgabe, auch außerhalb der Einrichtung, und planen diese.	Bedarfsplanung Ausgabesysteme Schanksysteme Produktpräsentation Kassensysteme Vendingsysteme Transportsysteme für Außer-Haus-Catering Eventcatering	Planung von Betriebsabläufen während der Speisenausgabe Vergleich verschiedener Ausgabesysteme und Entscheidung für das geeignete System in unterschiedlichen Einrichtungen Planung der Gestaltung des Speisenausgabebereichs Ermittlung und Auswertung benötigter Geräte und Hilfsmittel zum sicheren Transport von Lebensmitteln	Qualitätsmanagement Lebensmittelsicherheit Cooking for Profit Nutzung vorhandener Ressourcen Arbeitsprozesse
HINWEISE:	In den Küchen- und Ausgabebereichen sollte wenn möglich auf aktuelle Entwicklungen und neue Gerätschaften eingegangen werden, besonders im Hinblick auf die Vernetzung der Geräte untereinander (Connected Cooking). Im Unterricht sollte vorzugsweise mit branchenspezifischer Software, z. B. zur Küchenplanung bzw. -einrichtung gearbeitet werden.		

4.3.15 Lernfeld 13: Zielgruppenorientiert Lebensmittel und Spezialitäten vermarkten [80-100h]

Die staatlich geprüften Betriebs- wirtinnen und Betriebswirte ...	ZIELGRUPPENORIENTIERT LEBENSMITTEL UND SPEZIALITÄTEN VERMARKTEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
wählen Themen für Aktionswochen oder Kampagnen zielgruppenorientiert aus und planen diese.	saisonale Lebensmittel und Produkte Themenspeisekarten regionale Spezialitäten und typische Lebensmittel Durchführung von Fachmeetings	Erstellung verschiedener Planungsgrundlagen für unterschiedliche Einrichtungen bzw. Betriebe wie saisonale Zusatzkarten, „5 am Tag“ für Mitarbeiter, Superfood-Wochen und Hessische Tage	Angebotsgestaltung Berücksichtigung allgemeiner bzw. neuer Ernährungs- oder Lebensmitteltrends Vermarktung von Aktionen Kalkulation von Speisen
realisieren Ideen für eine Aktionswoche oder eine Kampagne auf der Grundlage ihrer Planungen.	technische Ausstattung Kassensysteme Arbeitsgeräte in Produktion und Verkauf Arbeiten in den Bereichen Planung, Vorbereitung, Produktion und Verkauf	Anwendung der Tools aus dem Projektmanagement Umgang mit technischer Ausstattung Erstellung von Arbeitsablaufplänen Erstellung von Geräteeinsatzplänen Erstellung von Dienstplänen Durchführung der Planung	Angebotsgestaltung Ernährungs- oder Lebensmitteltrends Kalkulation von Fixkosten Vermarktung von Aktionen Gerätebelegungspläne Personalbedarfsplanung
schließen das Projekt der Umsetzung einer Aktionswoche oder Kampagne ab.	Projektabschluss Reflexion des Projekts Soll-Ist-Vergleich	Ermittlung und Auswertung des Kundenfeedbacks Abschluss des Projekts durch Reflexion und Adaption zukünftiger Planungen gemäß den Erkenntnissen	Feedback Kundenzufriedenheit Reflexion

5 Handhabung des Lehrplans

Die in Kapitel 2 theoretisch begründete strukturell-curriculare Rahmung impliziert einen anspruchsvollen kompetenzorientierten Unterricht. Um die darin gesetzten Vorgaben unterrichtswirksam zu machen, gilt es, folgende Prämissen zu berücksichtigen:

- Moderner Fachschulunterricht ist *lernerorientiert*, d. h., dass sich alle zu planenden Unterrichtsprozesse primär an Lernprozessen ausrichten sollen, nicht an Lehrprozessen. Lernprozesse sollen einer kasuistisch-operativen Umsetzungslogik (handlungssystematisch) folgen, die von einer theoretisch-abstrakten Objektivierungslogik (fachsystematisch) ergänzt wird.
- Die Zielbildung in den Querschnitt-Lernfeldern erfolgt als Explikation der Lehrplaninhalte durch die Beschreibung von Wissens- und Fertigungszielen. Ihr Umfang und Anspruch bemessen sich aus ihrer jeweiligen Bedeutung für die korrespondierenden fachlich-methodischen Kompetenzen.
- Im Rahmen der beruflichen Lernfelder ist die Explikation beruflicher Handlungen der curriculare Ausgangspunkt der Unterrichtsplanung. Damit wird von Anfang an geklärt, welches Wissen in welchen Handlungszusammenhängen von den Studierenden erworben werden soll. Dabei gilt es, die im Lehrplan vollzogene Beschreibung der Kompetenzen auf einem mittleren Niveau in der konkreten Unterrichtskonzeption adäquat zu den jeweils vorliegenden Rahmenbedingungen und im jeweils aktuellen technisch-produktiven, gestalterischen oder betriebswirtschaftlichen Kontext zu konkretisieren.
- Die genaue Zusammenstellung eines unterrichtsrelevanten Gebildes aus Kompetenzen erfolgt über einen einschlägigen Berufskontext, der dann auch als übergreifende Lernsituation den Gesamtrahmen der jeweiligen Unterrichtseinheit bildet.
- Kompetenzerwerb setzt Verständnisprozesse voraus, die durch eine Problemorientierung des Unterrichts ausgelöst werden. Je anspruchsvoller die Problemstellungen, desto höher das zu erreichende Kompetenzniveau.
- Kompetenzen im Sinne eines verstandenen Handelns erfordern einschlägiges Sach- und Prozesswissen sowie entsprechendes Reflexionswissen mit unmittelbarem Bezug zu dessen berufsspezifischer Nutzung. Daher soll sich der Kompetenzerwerb in sinnvollen Abschnitten zwischen kasuistisch-operativen Phasen (handlungssystematisch) und theoretisch-abstrakten Phasen (fachsystematisch) wechselseitig ergänzen.
- Fachsystematische Lernprozesse gehen von den Fachwissenschaften aus, beinhalten deren Systematiken und bilden damit ein anwendungsübergreifendes Gerüst für das berufliche Handeln. Sie sind zudem der Raum für die Auseinandersetzung mit den mathematisch-naturwissenschaftlichen bzw. gestalterischen Hintergründen. Lernreflexionen beziehen sich hier auf die Kategorien „Wissen“ (kognitive Reproduktion) und „Verstehen“ (kognitive Anwendung).
- Handlungssystematische Lernprozesse gehen von beruflichen Prozessen aus, beinhalten deren Eigenlogik und bilden damit anwendungsbezogene Ankerpunkte für das berufliche Handeln. Lernreflexionen beziehen sich hier auf die Kategorie „Können“ (operative Anwendung).
- Lernerfolgsmessung kann sich im Einzelnen auf „Wissen“, „Verstehen“ oder „Können“ beziehen. Der Anspruch einer Kompetenzdiagnostik kann aber nur dann erfüllt werden, wenn alle drei oben genannten Komponenten *integrativ erhoben* und anhand der Zielkategorien *taxiert* werden.

- Der Erwerb sozial-kommunikativer Kompetenzen erfordert *kollektive Lernformen*, wird aber nicht allein durch diese gewährleistet. Entscheidend ist hier ein bewusster und reflektierter Kompetenzerwerb. Daher sind den Studierenden sozial-kommunikative Kompetenzziele zu vermitteln und deren Erwerb zu thematisieren und zu reflektieren.
- Der Erwerb von Personal- bzw. Selbstkompetenzen erfordert die Akzentuierung motivationaler, affektiver und strategisch-organisationaler Auseinandersetzungen der Studierenden mit sich und ihrem Lernen. Fachschulunterricht sollte daher das Lernen als eigenständigen Lerngegenstand begreifen und dies pädagogisch und methodisch angemessen umsetzen.

6 Literaturverzeichnis

- Bader, R. (2004): Strategien zur Umsetzung des Lernfeld-Konzepts. In: bwp@spezial 1
- BIFIE (Hrsg., 2013): Standardisierte kompetenzorientierte Reifeprüfung. Reife- und Diplomprüfung. Grundlagen – Entwicklung – Implementierung. Unter Mitarbeit von H. Cesnik, S. Dahm, C. Dorninger, E. Dousset-Ortner, K. Eberharter, R. Fless-Klinger, M. Frebort, G. Friedl-Lucyshyn, D. Frötscher, R. Gleeson, A. Pinter, F. J. Punter, S. Reif-Breitwieser, E. Sattlberger, F. Schaffenrath, G. Sigott, H.-S. Siller, P. Simon, C. Spöttl, J. Steinfeld, E. Süss-Stepancik, I. Thelen-Schaefer & B. Zisser. Wien: Herausgeber
- Chomsky, N. (1965): Aspects of the theory of syntax. Cambridge, Mass.: M.I.T. Press
- Erpenbeck, J. / Rosenstiel, L. / Grote S. / Sauter W. (2017): Handbuch Kompetenzmessung: Erkennen, Verstehen und Bewerten von Kompetenzen in der betrieblichen, pädagogischen und psychologischen Praxis. Stuttgart: Schäfer & Pöschel
- Euler, D. / Reemtsma-Theis, M. (1999): „Sozialkompetenzen? Über die Klärung einer didaktischen Zielkategorie.“ In: Zeitschrift für Berufs- und Wirtschaftspädagogik, Heft 2, S. 168-198
- Klafki, W. (1964): „Didaktische Analyse als Kern der Unterrichtsvorbereitung.“ In: Roth, H. / Blumenthal, A. (Hrsg.): Grundlegende Aufsätze aus der Zeitschrift Die Deutsche Schule, Hannover 1964, S. 5-34
- Lerch, S. (2013): „Selbstkompetenz – eine neue Kategorie zur eigens gesollten Optimierung? Theoretische Analyse und empirische Befunde.“ In: REPORT 1/2013, 36. Jg., S. 25-34
- Mandl, H. / Friedrich, H. F. (Hrsg., 2005): Handbuch Lernstrategien. Göttingen: Hogrefe
- Pittich, D. (2013): Diagnostik fachlich-methodischer Kompetenzen. Stuttgart: Fraunhofer IRB Verlag
- Siller, H.-S. / Bruder, R. / Hascher, T. / Linnemann, T. / Steinfeld, J. / Sattlberger, E. (2014): „Stufung mathematischer Kompetenzen am Ende der Sekundarstufe II – eine Konkretisierung.“ In: Roth, J. / Ames, J. (Hrsg.): Beiträge zum Mathematikunterricht. Münster: WTM, S. 1135-1138
- Tenberg, R. (2011): Vermittlung fachlicher und überfachlicher Kompetenzen in technischen Berufen. Theorie und Praxis der Technikdidaktik. Stuttgart: Steiner
- Volpert, W. (1980): Beiträge zur psychologischen Handlungstheorie. Bern: Huber