

**Mecklenburg
Vorpommern**



**Ministerium für Bildung,
Wissenschaft und Kultur**

Rahmenplan

Fachschule

**Bildungsgang: Staatlich geprüfte Betriebswirtin/
Staatlich geprüfter Betriebswirt**

Fachrichtung: Hotel- und Gaststättengewerbe

Inhaltsverzeichnis

1. Rechtliche Rahmenbedingungen	3
2. Aufgaben und Ziele des Bildungsgangs	3
3. Bildungsauftrag	3
4. Studentafel	4
5. Beschreibung der Fächer	
5.1. Deutsch	5
5.2 Erste Fremdsprache Englisch	6
5.3 Zweite Fremdsprache Französisch	8
5.4 Sozialkunde	9
5.5 Philosophie/Religion	10/11
5.6 Betriebs- und Volkswirtschaftslehre	13
5.7 Wirtschaftsmathematik/Mathematik	15
5.8 Rechnungswesen	18
5.9 Ernährungslehre	19
5.10 Rechtslehre	21
5.11 Angewandte Informationsverarbeitung	22
5.12 Allgemeine Steuerlehre	23
5.13 Betriebsorganisation	25
5.14 Technologie im Gastgewerbe	26
5.15 Marketing	27
5.16 Personalwirtschaft	28
5.17 Tourismus	29
5.18 Projektarbeit Küche	31
5.19 Projektarbeit Restaurant	32

1. Rechtliche Rahmenbedingungen

Der Rahmenplan ist nach dem Lernfeldkonzept der Kultusministerkonferenz erstellt.

Rechtliche Grundlagen sind:

- Schulgesetz des Landes Mecklenburg-Vorpommern,
- Verordnung über die Ausbildung und Prüfung an den Fachschulen vom 24. Februar 1998,
- Rahmenvereinbarung über die Fachschulen (Beschluss der KMK vom 07.11.1002 i. d. F. vom 25.06.2015).

2. Aufgaben und Ziele des Bildungsgangs

Fachschulen sind Einrichtungen der beruflichen Weiterbildung. Der Bildungsgang schließt an eine berufliche Erstausbildung und an Berufserfahrungen an. Sie führen zu einem staatlichen postsekundären Berufsabschluss nach Landesrecht. Darüber hinaus können sie Ergänzungs-/Aufbaubildungsgänge sowie Maßnahmen der Anpassungsweiterbildung anbieten (z.B. Nachweis der Ausbildereignung).

Fachschulen qualifizieren für die Übernahme von Führungsaufgaben und fördern die Bereitschaft zur beruflichen Selbstständigkeit.

Die in Fachschulen vermittelten Kompetenzen werden nach dem Deutschen Qualifikationsrahmen für Lebenslanges Lernen der Niveaustufe 6 zugeordnet.

Nach Maßgabe der Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 in der jeweils gültigen Fassung) kann zusätzlich die Fachhochschulreife erworben werden.

3. Bildungsauftrag

Fachschulen bieten eine Erweiterung und Vertiefung der Berufs- und Allgemeinbildung. Die Fachschülerinnen und Fachschüler qualifizieren sich für die Übernahme leitender und ausführender Tätigkeiten. Sie lernen komplexe Arbeiten selbstständig zu bewältigen, Lösungsansätze zu bewerten, Entscheidungen zu treffen, umzusetzen und zu reflektieren. Dabei arbeiten sie eigenverantwortlich und in aufgaben- und projektbezogenen Teams.

Diese erweiterte berufliche Handlungskompetenz entfaltet sich in den folgenden Dimensionen:

Die Fachkompetenz befähigt, berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig, zielorientiert, sachgerecht und methodengeleitet zu lösen und die Ergebnisse zu beurteilen.

Human- und Sozialkompetenz umfasst die Fähigkeit, in gesellschaftlichen und beruflichen Situationen verantwortungsvoll zu handeln. Im beruflichen Kontext heißt das, insbesondere soziale Beziehungen zu entwickeln, sich mit anderen rational und tolerant auseinanderzusetzen, sowie Kommunikationsprozesse aktiv und partnerschaftlich zu gestalten.

Methodenkompetenz bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft, komplexe berufliche Aufgaben selbstständig und zielgerichtet zu bearbeiten. Eigenverantwortlich gewählte Problemlösungsstrategien, Arbeitsverfahren und Lerntechniken sind dabei sachgerecht einzusetzen und weiterzuentwickeln.

4. Stundentafel

Bildungsgang:	Fachschule
Fachbereich:	Wirtschaft
Fachrichtung:	Hotel- und Gaststättengewerbe
Berufsbezeichnung:	Staatlich geprüfte Betriebswirtin/ Staatlich geprüfter Betriebswirt

Lernbereich I	Kommunikation und Gesellschaft	1.	2.	3.	4.	Summe
	Deutsch	2	2	2	2	160
	1. Fremdsprache: Englisch	3	3	2	2	200
	2. Fremdsprache: Französisch	3	3	2	2	200
	Sozialkunde	2	2	2	2	160
	Philosophie/Religion	2	2			80
	Summe	12	12	8	8	800

Lernbereich II	Organisation und Technologie	1.	2.	3.	4.	Summe
	Betriebs- und Volkswirtschaftslehre *	4	4	4	4	320
	Wirtschaftsmathematik/ Mathematik	3	3	3	3	240
	Rechnungswesen	2	2	2	2	160
	Ernährungslehre	2	2			80
	Rechtslehre	2	2	2	2	160
	Angewandte Informationsverarbeitung ***	2	2	2	2	160
	Allgemeine Steuerlehre	2	2			80
	Summe	17	17	13	13	1200

Lernbereich III	Wirtschaft und Projektorganisation	1.	2.	3.	4.	Summe
	Betriebsorganisation * (SP)	2	2	2	2	160
	Technologie im Gastgewerbe *	3	3	3	3	240
	Marketing *			2	2	80
	Personalwirtschaft			2	2	80
	Tourismus			2	2	80
	Projektarbeit Küche **			1	1	40
	Projektarbeit Restaurant **			1	1	40
	Summe	5	5	13	13	720
	Wochenstunden gesamt	34	34	34	34	2720

* Prüfungsfächer, Klassenteilungen sind bei über 20 Schülern bis zu 5 Wochenstunden möglich.

** Die Projektarbeit findet im Teilungsunterricht statt, so dass 4 Lehrerstunden/ Woche notwendig sind.

*** Bei über 15 Schülern ist eine Klassenteilung auf Grund der begrenzten PC-Arbeitsplätze notwendig.

SP = Schwerpunktfach

5. Beschreibung der Fächer

5.1 Deutsch

Deutsch	160 Stunden
Kompetenzerwerb	
<p>Die Schüler lernen unterschiedliche Kommunikationsmodelle kennen, um die Bedeutung von Sprache im Arbeitsprozess zu erkennen und in unterschiedlichen Situationen in Team-bzw. Einzelarbeit anwenden zu können.</p> <p>Dabei liegt ein besonderer Schwerpunkt auf der korrekten und sachlichen Lösung problembehaffeter Aspekte, die sich auf den beruflichen Erfahrungsbereich der Schüler beziehen. Insbesondere wird dabei Wert gelegt auf die Rolle, die eine Führungspersönlichkeit in diesem Prozess einnehmen soll.</p> <p>Die Schüler werden mit den Anforderungen an wissenschaftliches Arbeiten vertraut gemacht. Dies stellt zugleich eine Grundvoraussetzung für andere Unterrichtsfächer dar.</p> <p>Des Weiteren wird von jedem Schüler eine umfangreiche Facharbeit zu einem technologischen Problem angefertigt. Diese ist verbunden mit einer umfassenden Präsentation. Somit müssen die Schüler ihre Fach- und Handlungskompetenz sowohl theoretisch als auch praktisch unter Beweis stellen.</p> <p>Außerdem wird dabei auch die Funktionsweise eines vorausschauenden Zeitmanagements trainiert.</p> <p>Für die Vorbereitung auf die praktische AdA-Prüfung werden grundsätzliche didaktische Möglichkeiten vermittelt, die eine erfolgreiche Arbeit als Ausbilder ermöglichen.</p> <p>Alle Bereiche des Unterrichtes sind darauf ausgerichtet, dass ein Kompetenzzuwachs in den Sachgebieten erreicht wird, die eine Führungskraft im mittleren Management beherrschen muss.</p>	
Inhalte	
Allgemeine Kommunikation	
<ul style="list-style-type: none">- Kommunikationsmodelle- Nonverbale und verbale Sprache- Kommunikationsmedien- Rolle der Sprache im Arbeitsalltag- Reden und deren Bedeutung- Grundlegende Anforderungen an schriftliche Kommunikation	
Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens	
<ul style="list-style-type: none">- Konspekt, Exzerpt- Literaturrecherche- Zitiertechniken- Aufbau und Anforderungen an wissenschaftliche Arbeiten	
Präsentation	
<ul style="list-style-type: none">- Anforderungen an eine Präsentation- Visualisierungsmöglichkeiten	
Geschäftsbriefe	

- Inhalte und Einhaltung DIN 5008
- Situationsgerechter Umgang mit Briefen
- Verfassen von Geschäftsbriefen

Arbeitszeugnisse

- Inhalte von Arbeitszeugnissen
- Richtiges Lesen von Arbeitszeugnissen
- Erstellen von problematischen Arbeitszeugnissen

Didaktik

- Vorbereitung auf die AdA-Prüfung der IHK

Bewerbung

- Inhalte einer Bewerbung
- Erstellen eines Bewerberprofils
- Online- bzw. Initiativbewerbung

5.2 Erste Fremdsprache: Englisch

Erste Fremdsprache: Englisch

200 Stunden

Kompetenzerwerb

Die Fachschülerinnen und Fachschüler verbessern ihre Kommunikationsfähigkeit.

Durch die Erweiterung der vier Grundfähigkeiten (Hör-, Sprech-, Lese- und Schreibkompetenz) sowohl im Bereich der linguistischen Kategorien (Lexik, Semantik, Grammatik) als auch durch die Beschäftigung mit allgemeinen und fachbezogenen Sprechsituationen und Texten sollen die Fachschülerinnen und Fachschüler befähigt werden, Informationen in englischer Sprache aufzunehmen, zu verarbeiten, zu bewerten und mit zunehmender Sprechkompetenz weiterzugeben.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler entwickeln durch den Fremdsprachenunterricht ihre Persönlichkeit. Es wird die soziale und berufliche Identität der Fachschülerinnen und Fachschüler gefördert.

Inhalte

Refresher Course

Getting to know each other

- placement test
- Personal data
- Physical appearance (incl. working clothes) & character
- Family relations
- Likes & dislikes
- Spare time
- Daily routine
- Social problems

Revision Grammar

- Sentence types
- Sentence elements
- Word order in statements and questions
- Position of adverbs
- Tenses

Hotel English

Asking the way and giving directions

- City life vs. village life
- Sights
- Means of transport
- How to describe the way

Hotel organisation

- Different types of hotels (resort hotel, motel, commercial hotel, Congress hotel, inn, one-star hotel etc.)
- Expressions of location
- Room types – furnishing and equipment
- Facilities and services
- Departments and staff
- Describing jobs and workplaces (jobs and working methods)
- - Production of a brochure and presentation

In the hotel restaurant

- The menu – short reports
- Main courses (fish, meat, poultry, game, vegetables, side dishes)
- Desserts
- Breakfast
- Beverages
- Eating habits & German specialties
- Kinds of menus
- Types of table settings
- Restaurant utensils
- Receiving guests / house rules / taking orders
- Dealing with complaints
- Paying the bill

The reception & Commercial Correspondence

Reservation

- Enquiries
- Offer
- Rejection
- Accepting a reservation
- Confirmation
- Cancellation

Checking in

- Arriving at the hotel
- Filling in the registration forms
- Co-operation between hotel, tour operators and travel agencies (Booking, excursions, entertainment, cultural events, payment in advance)
- The range of services carried out by the reception staff
- Dealing with telephone calls
- Information desk
- Alarm calls and room service
- Laundry and messenger service
- Lost property office
- Entertainment

Checking out

- The bill
- Kinds of payments & foreign currencies
- Complaints & payment queries
- Farewells

The job interview

- Asking and answering personal questions
- Writing Letters of application

5.3 Zweite Fremdsprache Französisch

Zweite Fremdsprache Französisch	200 Stunden
Kompetenzerwerb	
<p>Die Fachschülerinnen lernen die Lautschrift und die Sonderzeichen der französischen Sprache kennen. Sie erkennen den Zusammenhang zwischen Aussprache und Schreibweise. Sie bauen ihre Kommunikationsfähigkeit aus, indem sie sich in verschiedenen Themenbereichen in der Rezeption, Produktion und Sprachmittlung üben. Beispielsweise können sie sich vorstellen, Lebensmittel einkaufen, Termine vereinbaren, einen Tisch reservieren und ein Hotel vorstellen.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler entwickeln durch den Fremdsprachenunterricht ihre Persönlichkeit. Es wird die soziale und berufliche Identität der Fachschülerinnen und Fachschüler gefördert.</p>	
Inhalte	
<ul style="list-style-type: none">- C'est moi.- la famille	

- les activités
- faire les courses
- rendezvous
- au restaurant
- a l'hôtel

5.4 Sozialkunde

Sozialkunde	160 Stunden
Kompetenzerwerb	
<p>Die Hotelfachschülerinnen und Hotelfachschüler können politische und soziale Fragen der Gegenwart auf die zugrunde liegenden historischen Zusammenhänge und Legitimation analysieren und beurteilen. Gestützt auf einen umfassenden Politikbegriff erwerben sie im Hinblick auf Demokratiefähigkeit und politische Mündigkeit folgende Kompetenzen: Sach- und Analysekompetenz, Urteilskompetenz, Methodenkompetenz und politische Handlungskompetenz.</p> <p>Die Hotelfachschüler analysieren Situationen und Ereignisse aus Politik und Gesellschaft. Sie werden befähigt unter Berücksichtigung politischer Arbeitsmethoden, reflektierte politische Urteile zu fällen und erproben sich an Möglichkeiten politischer Entscheidungsfindung.</p> <p>Ihr erworbenes Wissen wenden die Fachschüler in schriftlichen Arbeiten und freien Vorträgen an. Sie erstellen Präsentationen und erproben sich in Projekten zu aktuellen Themen aus Geschichte und Politik.</p>	
Inhalte	
<p>Demokratische Herrschaftsformen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demokratietheorien - Staatsorganisationen demokratischer Verfassungen - Zeit der Aufklärung - Paulskirchenverfassung - Versailler Vertrag - Weimarer Republik 1919 - Nationalsozialismus: System und Ideologie <p>Politische Ordnung in der BRD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen des Staatsaufbaus - Grundgesetz: Entstehung, Inhalte, Merkmale - Rolle der Parteien - Wahlsystem - Partizipation und Plebiszite <p>Verfassungsgeschichte in Mecklenburg</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verfassungsarten von Weimar bis 1945 - Das Bundesland heute <p>Deutschland und Europa nach dem 2. Weltkrieg</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gründung der DDR - Revolution von 1945 <p>Die europäische Integration</p>	

- Gründungsstationen der EG
- Außenbeziehungen
- Vertragsarten
- Kriterien
- Organisatorischer Aufbau
- Aktualität

Wahlthemen:

- Die nationalsozialistische Ideologie
- Die ehemalige UdSSR
- Die Bundeswehr
- Die vereinigten Staaten von Amerika

5.5 Philosophie/Religion

Philosophie	80 Stunden
<p>Kompetenzerwerb</p> <p>Philosophie als Wissenschaft zielt auf eine Klärung der in Alltag und Wissenschaft, im privaten und öffentlichen Bereich auftretenden grundsätzlichen Fragen nach Zwecken und Sinn, nach Interessen und Einstellungen, nach Begriffen und Gründen, nach Erkenntnis und Wahrheit. Sie knüpft an die schon vorhandene Reflexion darüber an, was uns in unserer Lebenswirklichkeit widerfährt, was (geworden) ist und wie wir handeln; sie unterzieht gegebene Selbstverständnisse und Orientierungsversuche durch Rückgriff auf überlieferte und gegenwärtige Denkbemühungen einer prinzipiellen Reflexion. Durch argumentative Erörterung gelangt sie so zu Einsichten in Möglichkeiten und Grenzen des Denkens und Handelns und zu Angeboten von Orientierungsmöglichkeiten.</p> <p>Im Philosophieunterricht knüpfen die Schüler sowie die Lehrenden an die Denkbemühungen der Philosophie an; sie grenzen die mit den Selbstverständnissen und Orientierungsversuchen des Menschen verbundenen Probleme ein und entwickeln in der Gestalt grundlegender Fragen einen unterrichtlichen Leitfaden für die gemeinsame philosophische Reflexion. Der Philosophieunterricht eröffnet den Schülern einen Weg, auf dem sie unterschiedliche Orientierungsangebote kennen und einer argumentativen Prüfung unterziehen lernen, auf dem sie ferner zu Einsichten in die Bedingungen des Denkens und Handelns, des Erlebens und Widerfahrens gelangen; die Unterrichtsaktivitäten ergeben jedoch erst dann Sinn, wenn sie erkennbar, dem Zweck dienen, den Schülern bei der eigenen Orientierung im Denken und Handeln behilflich zu sein.</p>	
<p>Inhalte</p> <p>Einführung in das Fach</p> <p>Ökologische Ethik und Anthropologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naturphilosophen - Ökologische Grundpositionen (Albert Schweitzer, Peter Singer u.a.) - Kant (Kategorischer Imperativ, Pflichtethik) - Utilitarismus <p>Anthropologie</p>	

- Was ist der Mensch? (C. Darwin, R. Dawkins, E. Haeckel, H. Arendt u.a.)

Wirtschaftsethik

- Fairer Handel
- Prinzip der Nachhaltigkeit
- Weltarmut – Positionen

Medizinethik

- Leben
- Lebensanfang
- Lebensende

Evangelische Religion

80 Stunden

Die Lernprozesse und Lebensbedingungen von Lernenden werden immer komplexer und unübersichtlicher. Die Schüler und Schülerinnen müssen Fähigkeiten entwickeln, die sie befähigen, Bedingungen zu bewerten und verantwortlich für sich und die Gesellschaft zu entscheiden und zu handeln.

Die Religion unterstützt die Reflexion eigener Lebenserfahrungen und die Klärung eigener Glaubensfragen. Die Beschäftigung mit religiösen Fragestellungen soll dazu führen, dem Leben eine innerliche Tiefendimension hinzuzufügen. Gleichzeitig sollen die als selbstverständlich erfahrene Werte der Umwelt mit religiösen Fragen konfrontiert werden und so zu einer Überprüfung oder vertieften Erkenntnis eigener Positionen führen.

Antworten auf Fragen nach dem Sinn des Lebens, nach dem „Wohin und Woher“, nach tragenden Werten und Zielvorstellungen setzen vertiefte Kenntnisse bestimmter biblischer Erzählzusammenhänge und Symboltradition voraus. Eingeschlossen sind immer die Wahrnehmung anderer Überlieferungen und Deutungen. Es greifen persönliche und fachliche Kompetenzen immer wieder ineinander.

Die Schüler sollen in der Auseinandersetzung mit religiösen Fragen ihre eigene Position überprüfen und argumentativ vertreten können. Nur in der Kenntnis des eigenen Standpunktes und der Standpunkte aus anderen möglichen Weltdeutungen gewinnt auch der Toleranzgedanke seine Kontur. Religiöses Wissen ist zudem notwendig, um Grundzüge der politischen und kulturellen Geschichte Europas und seines Wertekanons verstehen zu können.

Die Themensetzung für den Unterricht geschieht mit größtmöglicher Partizipation der Schüler und Schülerinnen.

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- lernen die Religion als Dimension des Alltags kennen
- kennen die religiösen Deutungsmöglichkeiten von Welt und lernen, diese kritisch zu beurteilen
- setzen sich mit der ‚Frage nach Gott und dem Woher und Wohin des Menschen auseinander (Gotteslehre und Anthropologie)
- lernen Grundzüge der Verkündigung Jesu kennen
- setzen sich mit ethischen Fragestellungen auseinander
- begreifen, dass die Kirche in einem fortlaufenden Entwicklungsprozess steht,

- kennen andere Weltreligionen und setzen sich mit ihnen auseinander.

Inhalte

- Religiöse Sprache, Symbol und Mythos als Ausdrucksformen von Religion
- Religionsbegriff/Religionskritik
- Religion als Teil in allen Bereichen des Lebens (Musik, Literatur, Werbung, Politik u. a.)

- Unterschied zwischen zirkulärem und linearem Weltbild
- Erlösungswege in den Religionen
- Begegnung mit den Weltreligionen (Judentum, Christentum, Islam, Hinduismus, Buddhismus)
- Spirituelle Dimensionen in anderen Religionen erfahren
- Auseinandersetzung mit dem Judentum und seiner Geschichte (für Deutschland und als Wurzel für das Christentum)

- Was sehen die Menschen als ihren Gott an und woran glauben sie?
- Gott als Schöpfer und Erhalter des Lebens
- Gottesbild der Bibel und dessen Wandlungen im Lauf der Geschichte Israels, Möglichkeiten und Formern der Gottesbegegnung
- Der Gott Jesu Christi
- Der Mensch als Ebenbild Gottes
- Umgang mit Angst, Schuld und Vergebung im Vergleich mit den Erfahrungen der Schüler

- Jesus und seine Zeit
- Überlieferung der Lehre Jesu im Neuen Testament (Zwei-Quellen-Theorie) und den frühen Bekenntnissen der Kirche
- Reden und Gleichnisse als authentische Worte Jesu (Textkritik)
- Bergpredigt als „Ethik Jesu“
- Der Glaube an die Auferstehung

- Notwendigkeit ethischer Reflexion
- Begründung ethischer Normen (Fragestellungen und Inhalte)
- Das Besondere der christlichen Ethik
- Evangelische Ethik im Gegenüber zu katholischer und philosophischer Ethik
- Beispiele für angewandte Ethik (Bioethik, Wirtschaftsethik, politische Ethik, Sozialethik u. a.)

5.6 Betriebs- und Volkswirtschaftslehre

Betriebs- und Volkswirtschaftslehre	320 Stunden
Kompetenzerwerb	
<p>Durch die Wiederholung und Vertiefung grundlegender Begriffe erkennen die Fachschülerinnen und Fachschüler Zusammenhänge der Wirtschaftslehre. Die Notwendigkeit wirtschaftlichen Handelns wird deutlich.</p>	
<p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erarbeiten sich Methoden der Produktionsprogrammplanung und Beschaffung. Sie können die Wirtschaftlichkeit der Lagerhaltung über entsprechende Kenngrößen ermitteln und beurteilen. Mit der Kenntnis unterschiedlicher Kostenarten können sie Kostenverläufe im Unternehmen bewerten. Dabei erkennen und analysieren sie kostenkritische Punkte.</p>	
<p>Mit dem Einblick in grundlegende Bestimmungen des Handelsrechts können die Fachschüler und Fachschülerinnen diese fallbezogen anwenden. Durch einen eigenen Vortrag üben sie sich in der selbstständigen Recherche und bauen ihre Präsentationsfähigkeiten aus. Es ist ihnen möglich unterschiedliche Rechtsformen zu beschreiben und zu vergleichen. So können sie eine begründete Rechtsformwahl treffen. Sie verstehen Formen, Vor- und Nachteile von Unternehmenszusammenschlüssen.</p>	
<p>Aus der Entstehung des Geldes können die Fachschülerinnen und Fachschüler die Funktionen des heutigen Geldes ableiten. Sie kennen verschiedene Zahlungsarten und können ihre unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten bewerten.</p>	
<p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erarbeiten sich die Finanzierungsziele. Sie erkennen die Auswirkungen alternativer Finanzierungsarten auf die Liquidität und weitere finanzwirtschaftliche Zieleetzungen. Mit Hilfe von Finanzierungsregeln können sie Unternehmensbilanzen untersuchen und bewerten.</p>	
<p>Ausgehend von der Differenzierung der Idealtypen von Wirtschaftsordnungen stellen die Fachschülerinnen und Fachschüler die Unterschiede zwischen der Zentralverwaltungswirtschaft und der freien Marktwirtschaft heraus. Sie setzen sich mit der Entstehung der Sozialen Marktwirtschaft in der BRD auseinander und erläutern die Gestaltungsaufgabe des Staates. Anschließend sind sie in der Lage die Vor- und Nachteile der einzelnen Wirtschaftsordnungen zu diskutieren.</p>	
<p>Aus den ungleichen Zielsetzungen der Haushalte und Unternehmen identifizieren die Fachschülerinnen und Fachschüler die verschiedenen Bestimmungsfaktoren von Angebot und Nachfrage. Sie ermitteln die unterschiedlichen Reaktionen der Nachfrage auf die Veränderung der Einflussgröße Preis. Die Kenntnis über Marktarten, -formen und -typen befähigt sie Schlussfolgerungen für das Anbieterverhalten zu ziehen. Dies versetzt sie in die Lage die Preisbildung in verschiedenen Marktformen darzustellen und kritisch zu beurteilen. Sie unterscheiden anhand von Beispielen die Möglichkeiten und Folgen staatlicher Eingriffe in die Marktpreisbildung.</p>	
<p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler kennen das Bruttoinlandsprodukt (BIP) als ein Maß für die wirtschaftliche Leistung einer Volkswirtschaft. An Hand der Veränderung des BIP erläutern sie den idealtypischen Verlauf des Konjunkturzyklus und beschreiben die Phasen mit den wichtigsten Konjunkturindikatoren. Dabei stellen sie heraus und bewerten, wie der Staat mit seiner Einnahmen- und</p>	

Ausgabenpolitik konjunkturpolitisch Einfluss nehmen kann.

Mit der Darstellung des erweiterten Wirtschaftskreislaufs vertiefen die Fachschülerinnen und Fachschüler ihr Verständnis gesamtwirtschaftlicher Zusammenhänge. Sie verschaffen sich einen Überblick über die wirtschaftspolitischen Instrumentarien des Staates. Dabei unterteilen sie in nachfrage- und angebotsorientierte Konzepte mit ihren spezifischen Ansatzpunkten und Zielstellungen. Sie machen sich mit den Hauptzielen der Wirtschaftspolitik vertraut. Mit aktuellen Daten überprüfen sie die Zielerreichung. Dabei erkennen sie die Interdependenzen zwischen den angestrebten Zielen.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler legen unterschiedliche Inflationsarten und deren Ursachen dar. Sie erkennen die Folgen von Inflation und Deflation. Über die Aufgaben, den Aufbau und die Ziele der Europäischen Zentralbank erwerben sie einen Überblick. An Hand der Funktionsweise der geldpolitischen Instrumente der Europäischen Zentralbank (EZB) erkennen und diskutieren sie deren Einfluss auf die Wirtschaft.

Inhalte

- Bedürfnisse, Bedarf, Nachfrage, Güter, Ökonomisches Prinzip
- Produktionsfaktoren
- Arbeitsteilung
- Wirtschaftskreislauf
- betriebliche Kennziffern
- Produktionsprogrammplanung
- Beschaffung und Lagerhaltung
- Kosten der Leistungserstellung
- Handelsrechtliche Grundlagen
- Rechtsformen der Unternehmung (hier möglich eigene Vorträge zu den verschiedenen Rechtsformen und Themen im Zusammenhang mit der Unternehmensgründung)
- Zusammenschlüsse und notleidende Unternehmen
- Geldentwicklung und Geldfunktionen
- Zahlungsverkehr
- Finanzwirtschaftliche Zielsetzungen
- Liquidität
- Finanzierungsregeln
- Finanzierungsarten und -instrumente
- Sonderformen der Finanzierung (Leasing, Factoring)
- Finanzierungsanlässe
- Wirtschaftsordnungen im Modell
- Soziale Marktwirtschaft
- Bestimmungsgründe von Nachfrage und Angebot
- Preiselastizität der Nachfrage
- Marktarten, Marktformen, Markttypen
- Bildung des Gleichgewichtspreises
- Preisbildung auf vollkommenen und unvollkommenen Märkten (ausgewählte Probleme)
- Staatliche Preispolitik

- erweiterter Wirtschaftskreislauf
- Bruttoinlandsprodukt
- Entstehungs-, Verteilungs- und Verwendungsrechnung
- Konjunkturzyklus
- Konjunkturindikatoren
- Staat und Konjunktur (Konjunkturpolitik)
- Angebots- und nachfrageorientierte Wirtschaftspolitik
- Wirtschaftspolitische Ziele (Stabilitätsgesetz)
- Zielbeziehungen
- Wert des Geldes – Inflation/ Deflation
- EZB – Aufbau und Aufgaben
- Geldpolitische Instrumente

5.7 Wirtschaftsmathematik/ Mathematik

Wirtschaftsmathematik/ Mathematik

240 Stunden

Kompetenzerwerb

Der Schüler soll lineare Ungleichungen kennen, aufstellen und geometrisch deuten können, Optimierungsprobleme mit zwei Veränderlichen geometrisch lösen können, aus einem verbal formulierten Problem ein mathematisches Modell aufstellen können, Besonderheiten beim graphischen Lösen erkennen (z.B. Mehrfachlösungen, Unlösbarkeit eines Problems), die mathematischen Grundlagen des Simplexverfahren kennen, Maximierungsprobleme mit dem Simplexverfahren lösen können, die vogelsche Approximationsmethode kennen, eine Anfangslösung mit der vogelschen Approximationsmethode erstellen können, Sonderfälle beim Bestimmen der Anfangslösung erkennen und lösen können, eine Verbesserung der Anfangslösung (modifizierte Distributionsmethode) vornehmen können.

Der Schüler soll anhand von vorliegenden Daten den Gesamtdurchschnitt eines Betriebes berechnen können, die absolute und relative Abweichung der Betriebsteile vom Gesamtdurchschnitt berechnen können, Empfehlungen für ökonomisch negative Betriebsteile (Reserve des Betriebes) berechnen können, Kennziffern der durchschnittlichen Abweichung (Standardabweichung, Variationskoeffizient berechnen können).

Der Schüler soll Beziehungen zwischen einer abhängigen und einer unabhängigen Variablen feststellen, den graphischen Sachverhalt (Streudiagramm mit Regressionsgerade) kennen, den Korrelationskoeffizienten als Kennziffer zur Beurteilung des Zusammenhanges kennen und deuten können, eine lineare Regressionsfunktion ermitteln und interpretieren können, anhand der Regressionsfunktion Prognosewerte mit Vertrauensbereich berechnen können, den Elastizitätskoeffizienten berechnen und interpretieren können.

Der Schüler soll absolute und relative Veränderungen für zwei Zeitpunkte und für Zeitreihen berechnen können, den graphischen Sachverhalt (Streudiagramm mit Trendgerade) kennen, die lineare Trendfunktion berechnen und interpretieren können, Prognosewerte mit Vertrauensbereich für folgende Jahre berechnen können, periodische Schwankungen bei der Angabe der Prognosewerte berücksichtigen (Prognose für Quartale erstellen).

Der Schüler soll statische Methoden der Investitionsrechnung kennen, anhand statischer Methoden Empfehlungen für eine Investition ableiten können, die kritische Absatzmenge bei einer Investition berechnen können, Nachteile der statischen Methoden erkennen, dynamische Verfahren kennen, die Kapitalwertmethode graphisch und rechnerisch anwenden können, anhand dynamischer Verfahren Entscheidungen einer Investition begründen können, Problematik der Datenermittlung bei den dynamischen Verfahren erkennen, Pläne zur Ratentilgung und Annuitätentilgung aufstellen können.

Der Schüler soll Potenzgesetze kennen und anwenden können, Termumformungen (zusammenfassen, Klammern auflösen, Multiplikation von Produkten und Summen, Binomische Formeln) beherrschen, die Polynomdivision durchführen können, die Kenntnisse der Termumformungen auf das Vereinfachen von Gleichungen übertragen können, lineare Gleichungen erkennen und lösen können, quadratische Gleichungen erkennen und lösen können, Lösungsmengen der quadratischen Gleichungen kennen.

Der Schüler soll den Grad einer Gleichung erkennen, Verfahren zum Lösen von Gleichungen höheren Grades kennen und anwenden können (Ausklammern, Substitution, Polynomdivision bzw. Horner-Schema), Bruch- und Wurzelgleichungen lösen können, Gleichungssysteme mit bis zu drei Gleichungen und drei Unbekannten lösen können, Gleichungssysteme zu Sachaufgaben entwickeln können.

Der Schüler soll lineare und quadratische Funktionen erkennen und graphisch darstellen können, Schnittpunkte von Funktionen berechnen können, den Satz des Pythagoras beim Berechnen des Abstandes zweier Punkte anwenden können, anwendungsbezogene Aufgaben zu Funktionen lösen können, ausgewählte Eigenschaften von Funktionen höheren Grades (Symmetrie, Achsenschnittpunkte, Verhalten im Unendlichen) bestimmen können.

Der Schüler soll anhand einfacher Beispiele zum Differenzen- und Differentialquotient die Potenzregel ableiten können, die Potenz-, Faktor-, -Konstanten- und Summenregel anwenden können, weitere Eigenschaften von Funktionen mit Hilfe der Differentialrechnung bestimmen können (Extrem- und Wendepunkte), Graphen von Funktionen höheren Grades skizzieren können, die Differentialrechnung auf Sachaufgaben anwenden können (z.B. Gewinnmaximum), Tangenten- und Normalengleichungen aufstellen können, den Anstiegswinkel einer Funktion an einer Stelle x_0 berechnen können.

Der Schüler soll die Schrittfolge zum Lösen von Extremalproblemen kennen, Extremalprobleme lösen können, Funktionsgleichungen aus vorgegebenen Funktionseigenschaften konstruieren können.

Der Schüler soll den Hauptsatz der Differentialrechnung- und Integralrechnung kennen, Stammfunktionen zu ganzrationalen Funktionen bilden können, das bestimmte Integral berechnen können, das bestimmte Integral bei der Berechnung von einfachen und zusammengesetzten Flächen sowie Flächen zwischen zwei Funktionen anwenden können, anwendungsbezogene Aufgaben zur Flächenberechnung lösen können.

Der Schüler soll weitere Ableitungsregeln (Produkt-, Ketten- und Quotientenregel) kennen und anwenden können, höhere Ableitungen von gebrochen-rationalen Funktionen bilden können, Arten von Definitionslücken (Polstellen, hebbare Lücke) kennen und erkennen, Asymptotengleichungen ermitteln können, Eigenschaften

gebrochen-rationaler Funktionen (Definitionsbereich, Achsenschnittpunkte, Asymptoten, Extrem- und Wendepunkte) bestimmen können, Graphen gebrochen-rationaler Funktionen skizzieren können.

Inhalte

- Lineare Optimierung
 - Graphische Lösung linearer Optimierungsprobleme
 - Erläuterung der Simplexmethode
 - Transportprobleme
- Mathematisch statistische Methoden (Wesen und Aufgaben der Durchschnittsberechnung)
 - Gesamtdurchschnitt eines Betriebes
 - Einzelabweichungen von Betriebsteilen
 - Betriebliche Reserven
 - Durchschnittliche Abweichungen
- Lineare Regressionsanalyse
 - Korrelationskoeffizient
 - Lineare Regressionsfunktion
 - Prognosen erstellen
 - Elastizitätskoeffizient
- Entwicklungsanalyse
 - Absolute und relative Veränderungen
 - Trendfunktion
 - Periodische Schwankungen und Phasenanteile
- Investitionsrechnung
 - Statische Methoden
 - (Kostenvergleichsrechnung, Gewinnvergleichsrechnung, Rentabilitätsrechnung, Amortisationsrechnung)
 - Dynamische Methoden
 - (Kapitalwertmethode, Interne-Zinssatz-Methode)
 - Tilgungspläne
- Termumformungen und Gleichungen
 - Termumformungen
 - Polynomdivision
 - Lineare Gleichungen
 - Quadratische Gleichungen
- Gleichungen höheren Grades und Gleichungssysteme
 - Gleichungen höheren Grades
 - Gleichungssysteme
- Funktionen
 - Lineare Funktionen
 - Quadratische Funktionen
 - Funktionen höheren Grades
- Differentialrechnung
 - Ableitungen
 - Kurvendiskussion von ganzrationalen Funktionen
 - Tangente und Normale

- Anstiegswinkel
- Anwendungen zur Differentialrechnung
 - Extremwertaufgaben
 - Rekonstruktion von Funktionen
- Integralrechnung
 - Stammfunktionen
 - Flächenberechnung
- Weiterführung der Differentialrechnung
 - Weitere Ableitungsregeln
 - Definitionslücken und Asymptoten
 - Kurvendiskussion von gebrochen-rationalen Funktionen

5.8 Rechnungswesen

Rechnungswesen

160 Stunden

Kompetenzerwerb

Die Fachschülerinnen und Fachschüler werden sich über die Bedeutung und den Stellenwert des betrieblichen Rechnungswesens bewusst, kennen die wesentlichen gesetzlichen und organisatorischen Grundlagen und wenden diese an. Sie erkennen den Zusammenhang der Begriffe Inventur, Inventar und Bilanz, verfügen über einen sicheren Umgang mit dem Kontenrahmen und buchen erfolgsneutrale und erfolgswirksame Geschäftsfälle nach dem System der doppelten Buchführung. Die Fachschülerinnen und Fachschüler können einen Beleggeschäftsgang von der Eröffnungsbilanz bis zur Schlussbilanz bearbeiten.

Sie erkennen die Umsatzsteuer als durchlaufenden Posten und berechnen die jeweilige Zahllast. Am Beispiel der Privatkonten befassen sich die Fachschülerinnen und Fachschüler mit Privatentnahmen und Privateinlagen bei Personengesellschaften.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler führen die bei der Beschaffung und dem Absatz anfallenden Buchungen (Ein- und Ausgangsrechnung, Bezugskosten, Rücksendungen und Preisnachlässe) durch. Grundbegriffe der Lohn- und Gehaltsabrechnung sind ihnen bekannt, entsprechende Berechnungen und Buchungen im Personalbereich können durchgeführt werden. Sie können Grundbegriffe und Ursachen der Abschreibung erläutern, verschiedene aktuell gültige Methoden der Abschreibung anwenden und die dazugehörigen Buchungen realisieren.

Die Fachschülerinnen und Fachschüler erkennen die Bedeutung der periodengerechten Abgrenzung von Aufwendungen und Erträgen sowie die Bildung von Rückstellungen am Jahresende. Sie erfassen und reflektieren den Umfang und den Zweck des handelsrechtlichen Jahresabschlusses.

Inhalte

- Aufgaben und gesetzliche Grundlagen des Rechnungswesens
- Inventar, Inventur, Bilanz
- System der doppelten Buchführung
- Grundlegende Buchungen auf Bestandskonten und Erfolgskonten

- Einführung in die Abschreibung der Sachanlagen
- Buchungen beim Einkauf, Verbrauch und Verkauf von Waren
- Aufbau des Kontenrahmens und Arbeit mit dem Kontenrahmen
- Buchungen der Umsatzsteuer und Vorsteuer
- Buchungen auf den Privatkonten
- Buchungen im Beschaffungs- und Absatzbereich
- Buchungen im Personalbereich
- Buchungen im Finanz- und Zahlungsbereich
- Buchhalterische Behandlung der Steuern
- Buchungen im Sachanlagenbereich
- zeitliche Abgrenzung
- Rückstellungen
- Bewertungen in der Bilanz
- Jahresabschluss und Auswertung

5.9 Ernährungslehre

Ernährungslehre	80 Stunden
Kompetenzerwerb	
<p>Die Schüler analysieren die Ernährung des Menschen in seinem gesellschaftlichen Umfeld, um die individuellen Einflüsse auf das Ernährungsverhalten zu erfassen.</p> <p>Die Erkenntnisse über chemische Strukturen der Lebensmittelbestandteile, deren Eigenschaften sowie der Bedarf und die Verwertung im Organismus führen dazu, dass die Lernenden eine mögliche Anpassung an sich verändernde Lebenssituationen reflektieren können.</p> <p>Die Schüler setzen sich mit wissenschaftlichen Arbeitsweisen auseinander. Sie analysieren selbstständig ihren Ernährungszustand und untersuchen die Lebensmittelbestandteile experimentell.</p> <p>Dabei sammeln sie Informationen und Daten. Sie erkennen Fakten und Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit, stellen die Folgen von Ernährungsfehlverhalten begründet dar und zeigen Alternativen dazu auf.</p> <p>Die Lernenden erkennen die Notwendigkeit eines bewussten Essverhaltens und entwickeln die Bereitschaft, als wichtige Faktoren der Gesundheitsprophylaxe und -erhaltung, falsche Essgewohnheiten zu ändern. Sie kennen die Grundsätze gesunder Ernährung und die Grundlagen der Ernährungslehre. Die Schüler erstellen und bewerten Kostpläne unter bestimmten Aspekten.</p> <p>Die Lernenden sind in der Lage, ihr Wissen zu strukturieren und exakte sprachliche Formulierungen situationsgerecht anzuwenden.</p> <p>Die Lernenden sind in der Lage, Ernährungssituationen bestimmter Personengruppen zu analysieren und zu bewerten. Sie können die Komplexität zwischen Ernährungsverhalten und dessen Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen als ökonomisches, ökologisches und soziales Gefüge darstellen, diskutieren und bewerten.</p> <p>Die Schüler bearbeiten komplexe Aufgabenstellungen und analysieren,</p>	

interpretieren und beurteilen fachbezogene Veröffentlichungen.

Die Lernenden entwickeln Mitverantwortung für eine bedarfsadäquate Ernährung im persönlichen, familiären und gesellschaftlichen Umfeld.

Sie leiten die Bedeutung der gesunden Ernährung als Prophylaxe für vielfältige Gesundheitsstörungen ab und entwickeln die Fähigkeiten und Bereitschaft, andere Ernährungsweisen zu akzeptieren und diesen mit Toleranz zu begegnen.

Inhalte

- Ernährungssituation in der Bundesrepublik Deutschland an ausgewählten Beispielen
- Ernährungsfehler
- Planung bedarfsadäquater Ernährung
- Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit
- Verdauung
- Ernährung einzelner Personengruppen (Kinder, Jugendliche und Senioren)
- Ernährungsformen
- Ernährungsabhängige und ernährungsmitbedingte Erkrankungen
- Diätische Maßnahmen

Themen

- Verbrauchsdaten
- Statistische Erhebungen
- Ernährung im gesellschaftlichen Umfeld
- Ernährungsgewohnheiten und deren Einflussfaktoren
- Nährstoffe: Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße
 - o Ernährungsphysiologische Bedeutung
 - o Referenzwerte
 - o Bedarfsdeckung
 - o Vorkommen in Lebensmitteln
 - o Stoffwechsel im Überblick
- Wasser
- Mineralstoffe und Vitamine an ausgewählten Beispielen
 - o Bedeutung, Referenzwerte, Bedarfsdeckung
- Analyse und Erstellung einzelner Kostpläne
- Folgen nicht bedarfsadäquater Ernährung
- Hungerstoffwechsel
- Diäten
- Alternative Kostformen
- Diabetes mellitus
- Essstörungen
 - o Unterernährung
 - o Überernährung

5.10 Rechtslehre

Rechtslehre	160 Stunden
Kompetenzerwerb	
<p>Die Hotelfachschülerinnen und Hotelfachschüler erwerben Einblick in grundsätzliche und spezifische rechtliche Zusammenhänge. Sie kennen Rechtsquellen, insbesondere Gesetzestexte sowie deren Kommentare. Dabei stehen die Entwicklung der Fähigkeiten zur eigenständigen Informationsrecherche und Bewertung von Rechtsquellen im Vordergrund. Durch die intensive Arbeit mit dem BGB eignen sich die Hotelfachschüler grundlegendes Wissen und Methoden der Rechtslehre an. Sie erörtern mögliche Konsequenzen bei Vertragsstörungen und begreifen die Trennung von schuld- und sachenrechtlichen Ansprüchen.</p> <p>Arbeitsrechtliche Sachverhalte und Falllösungen werden durch die Fachschüler fachlich fundiert dokumentiert und präsentiert.</p> <p>Die Beschäftigung mit gastgewerblichen/ touristischen Aspekten des Rechts erfordert die Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern bzw. die Teilnahme an Exkursionen, um Praxisnähe zu gewährleisten.</p>	
Inhalte	
Einführung in das Recht	
<ul style="list-style-type: none">- Rechtsordnung des Staates: Grundgesetz, Aufbau, Grundrechte, horizontale/ vertikale Gewaltenteilung, Gesetzgebungsbefugnisse	
Grundlagen des Rechts	
<ul style="list-style-type: none">- Funktionen- Ziele- Rechtsquellen- Rechtsobjekte	
Rechtspflege	
<ul style="list-style-type: none">- Personen der Rechtspflege- Schieds- und Schlichtungsstellen	
Recht der Schuldverhältnisse	
<ul style="list-style-type: none">- Kaufvertragsrecht: Arten, Besonderheiten- Weitere Vertragsarten	
Sachenrecht	
<ul style="list-style-type: none">- Besitz: Arten, Erwerb, Beendigung, Schutzrechte- Eigentum: Arten, Erwerb, Fund, Pfandrecht, Grundrecht	
Grundlagen des Arbeitsrechts	
<ul style="list-style-type: none">- Entstehung, Beendigung des Arbeitsverhältnisses- Kündigung, Arbeitszeugnisse- Arbeitsschutzrecht – Gesetzestexte- Kollektives Arbeitsrecht: Betriebsverfassungsgesetz, Tarifvertragsrecht	
Gastgewerbliche Aspekte von Existenzgründung/ Unternehmensführungen	
<ul style="list-style-type: none">- Gewerberecht, Gaststättengewerbe, Gaststättenerlaubnis	
Zivilrechtliche zwischen Gastwirt/ Hotelier und Gast	
<ul style="list-style-type: none">- Bewirtungsvertrag	

- Beherbergungsvertrag

Wahlthemen:

- Strafrecht
- Familienrecht

5.11 Angewandte Informationsverarbeitung

Angewandte Informationsverarbeitung	160 Stunden
Kompetenzerwerb	
<p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler erklären die Funktionsweise von Betriebssystemen und arbeiten mit Dateiverwaltungsprogrammen. Sie wenden geeignete Maßnahmen zur Datensicherung an, kennen die Grundlagen des Datenschutzes und begründen dessen Notwendigkeit. Die F&F bereiten Präsentationen professionell vor und wenden Präsentationsprogramme sinnvoll an. Dabei gestalten sie das Layout, achten auf Einheitlichkeit, Lesbarkeit und berücksichtigen dabei die Zielgruppen. Die F&F lösen selbstständig verschiedene Problemstellungen unter Anwendung von Tabellenkalkulationsprogrammen und visualisieren die Daten mit Hilfe aussagekräftiger Diagramme. Sie sind in der Lage, die Ergebnisse zu interpretieren und zu bewerten.</p>	
<p>Die F&F kennen die Möglichkeiten der Klassifizierung und logischen Strukturierung von Daten und erstellen mit Hilfe einer Datenbanksoftware Tabellen und Abfragen. Sie führen grundlegende Aufgaben der Datenverwaltung durch.</p>	
<p>Die F&F arbeiten mit einer Buchführungssoftware und sind in der Lage, kaufmännische Geschäftsprozesse in diesem Programm abzubilden, auszuwerten und zu beurteilen.</p>	
Inhalte	
<ul style="list-style-type: none"> - Computerbenutzung und Dateimanagement <ul style="list-style-type: none"> o Datensicherheit und Datenschutz o Copyright und Computerschädlinge - Arbeit mit Standard-Office-Programmen – Textverarbeitung <ul style="list-style-type: none"> o Einführung in die Textverarbeitung (Formatieren, Korrigieren, Sortieren) o Textfelder, Tabulatoren, Tabellen o Geschäftsbriefe und Seriendruck o Anwendungen im Formeleditor - Arbeit mit Standard-Office-Programmen – PowerPoint <ul style="list-style-type: none"> o Grundlagen der Präsentationstechnik o Layoutgestaltung o Einbinden von Multimediaobjekten o Präsentationsentwicklung - Arbeit mit Standard-Office-Programmen – Tabellenkalkulation <ul style="list-style-type: none"> o Tabellen gestalten o Berechnungen in Tabellen unter Verwendung von Funktionen o Diagramme o Gesamtprojekt betriebswirtschaftlichen Inhalts 	

(PowerPoint/Tabellenkalkulation)

- Arbeit mit Standard-Office-Programmen – Datenbankprogramme
 - Grundlegender Aufbau von Datenbanken und Datenbankmanagementsystemen
 - Datenbankstruktur, Datentypen
 - Datenbankentwicklung
 - Auswertung des Datenbestandes in Datenbanken
 - Relationale Datenbanken
- Arbeit mit einer Buchführungssoftware (syska – Eurofibu)
 - Anlegen von Mandanten und Stammdaten
 - Erfassen von Geschäftsvorgängen
 - Periodenabschluss
 - Auswertungen und Analyse

5.12 Allgemeine Steuerlehre

Allgemeine Steuerlehre

80 Stunden

Kompetenzerwerb

Die F&F erklären das öffentlich-rechtliche Abgabensystem. Sie grenzen Abgaben voneinander ab und erklären die Steuerarten, die in der Berufspraxis der F&F von Bedeutung sind. Sie unterscheiden aktuelle steuerliche Vorschriften. Die F&F kennen die zuständigen Finanzbehörden und können Inhalte der Abgabenordnung anwenden.

Die F&F kennen die Kriterien der Einkommensbesteuerung. Sie ermitteln das zu versteuernde Einkommen und die Steuerschuld unter Berücksichtigung subjektiver Sachverhalte. Als eine besondere Form der Einkommensteuer erarbeiten sich die F&F die Grundlagen der Lohnsteuer. Die F&F erklären die steuerliche Behandlung von Körperschaften.

Die F&F erläutern die Bedeutung der Gewerbesteuer unter Berücksichtigung der Rechtsform und des Standortes der Unternehmen. Sie ermitteln die Besteuerungsgrundlage und berechnen die Gewerbesteuer.

Die F&F unterscheiden steuerbare und nichtsteuerbare sowie steuerpflichtige und steuerfreie Umsätze. Sie berechnen die Umsatzsteuer unter Berücksichtigung des Vorsteuerabzuges.

Inhalte

- Grundlagen des Steuerrechts
 - Steuerrecht als Teil des öffentlichen Rechts
 - Grundsätze der Besteuerung
 - Steuerlich rechtliche Abgaben
 - Einteilung der Steuern
 - Steuerliche Vorschriften
 - Steuerverwaltung
 - Hilfeleistung in Steuersachen
- Abgabenordnung
 - Zuständigkeiten der Finanzbehörde

- Steuerverwaltungsakte
- Fristen und Termine
- Ermittlungsverfahren
- Festsetzungsverfahren
- Erhebungsverfahren
- Rechtsbehelfsverfahren
- Rechtsverstöße im Steuerrecht
- Einkommensteuer
 - Grundelemente der Einkommensteuer
 - Gewinnermittlungsmethoden
 - Einkunftsarten
 - Von der Summe der Einkünfte zum zu versteuernden Einkommen
 - Einkommensteuertarife
 - Die Lohnsteuer
- Körperschaftsteuer
 - Grundzüge der Körperschaftsteuer
 - Körperschaftsteuertarife
 - Berechnung des zu versteuernden Einkommens
- Gewerbesteuer
 - Bedeutung und Stellung der Gewerbesteuer
 - Gewerbesteuerpflicht
 - Ermittlung des Messbetrages
 - Berechnung der Gewerbesteuer
- Umsatzsteuer
 - System der Besteuerung
 - Steuerbare Umsätze und Steuerbefreiungen
 - Entstehung und Fälligkeit der Steuer
 - Vorsteuerabzug
 - Besteuerung nach vereinbarten / vereinnahmten Entgelten
 - Aus- und Einfuhrlieferungen
 - Innergemeinschaftliche Lieferungen und Erwerb
 - Voranmeldungen
 - Jahreserklärung

5.13 Betriebsorganisation

Betriebsorganisation	160 Stunden
Kompetenzerwerb	
<p>Die Fachschüler und Fachschülerinnen kennen die Ziele und Aufgaben der Betriebsorganisation.</p> <p>Sie unterscheiden zwischen Aufbau- und Ablauforganisation. Dabei kennen sie verschiedene Organisationsstrukturen als Ergebnis der Aufbau- bzw. Ablauforganisation.</p> <p>Sie erkennen, dass die Arbeits- bzw. Aufgabenanalyse und demzufolge auch die Arbeits- bzw. Aufgabensynthese die Grundlage für die Gestaltung von Geschäftsprozessen ist.</p> <p>Im Rahmen von anwendungsorientierten Projekten lernen die Fachschüler und Fachschülerinnen Arten, den Aufbau, die Struktur und Einsatzmöglichkeiten des Projektmanagements kennen.</p> <p>Die Fachschüler kennen verschiedene Qualitätstechniken und wenden diese beispielhaft auf kleine und größere Projektaufgaben an.</p>	
Inhalte	
<ul style="list-style-type: none">- Grundlagen der Betriebsorganisation- Aufbau- und Ablauforganisation- Projektmanagement- Qualitätsmanagement- Controlling- Einkaufsorganisation	
Mögliche Themen	
<ul style="list-style-type: none">- Grundbegriffe<ul style="list-style-type: none">o Definition Betriebsorganisationo Regelungo Dispositiono Improvisationo Dauerregelno Über- und Unterorganisation- Betriebsorganisationsanalyse<ul style="list-style-type: none">o Zieleo Phaseno Methoden- Planungsprozess<ul style="list-style-type: none">o Planungsbestandteileo Anforderungen an einen Plano Planungskreis- Aufbauorganisation<ul style="list-style-type: none">o Begriffo Elementeo Aufgabenanalyse und -synthese	

- Ablauforganisation
 - o Bedeutung und Aufgabe
 - o Regelkreis
 - o Phasen
- Projektmanagement
 - o Einführung
 - o Projektstart
 - o Projektplanung
 - o Projektdurchführung
 - o Projektcontrolling
 - o Projektabschluss
- Controlling
 - o Grundlagen
 - o Strategisches und Operatives Controlling
 - o Personalcontrolling
- Einkaufsorganisation
 - o Einkäufer
 - o Organisationsformen
 - o Sortimentsentscheidungen
 - o Mengen-, Zeit-, Bezugsquellen-, Preisdisposition
 - o Lieferantenauswahl
 - o Kontrolle Warenannahme
 - o Lagerorganisation

5.14 Technologie im Gastgewerbe

Technologie im Gastgewerbe

240 Stunden

Kompetenzerwerb

Die gegenwärtige Situation der Menschen ist mehr denn je gekennzeichnet durch rasante Veränderungen der Lebenswelt.

Deshalb ist es notwendig, Vorkenntnisse aus der Berufsausbildung und Berufstätigkeit zu reaktivieren und mit den neuesten Erkenntnissen zu Rohstoffen, technologischen Verfahren zur Verarbeitung dieser, und zu aktuellen Trends im Gastgewerbe, zu vermitteln. Dabei sollen sie grundlegende Warenkenntnisse, Qualitätskriterien, Verwendungsmöglichkeiten und Arbeitsschritte beschreiben können.

Sie haben Kenntnisse über ausgewählte gesetzliche Bestimmungen, kennen Ursachen für Qualitätsminderung von Lebensmitteln und deren Folgen. Sie reflektieren den Zusammenhang von Lebensmittelproduktion und Verbraucherverwünschen.

Das Fach schafft einerseits eine breite Basis von Kompetenzen für den zukünftigen Einsatz im mittleren Management verschiedener Betriebe im Ernährungssektor und trägt andererseits ebenso zur Gestaltung des gesellschaftlichen Alltags bei.

Die Hotelfachschüler erweitern ihr Wissen zur Planung, Durchführung und Nachbereitung von Sonderveranstaltungen.

Inhalte

- Grundlagen der gesetzlichen Bestimmungen – Umgang mit Lebensmitteln
- Technologische Grundbegriffe
- Hygienemaßnahmen
- Herstellungsverfahren
- Lebensmittelangebot:
 - o Entwicklung von Technologien zur Herstellung
 - o Einteilung
 - o Sensorik
- Getränkekunde, bspw.:
 - o Alkoholhaltige Erfrischungsgetränke
 - o Wasser
 - o Bier
 - o Wein
 - o Spirituosen

5.15 Marketing

Marketing

80 Stunden

Kompetenzerwerb

Die Fachschüler und Fachschülerinnen kennen die Grundbegriffe des Marketings und die Bedeutung des Marketings für die Wirtschaft und insbesondere die Hotellerie. Sie beurteilen die Marktforschung als Grundlage aller weiteren Marketingaktivitäten.

Die Fachschüler und Fachschülerinnen kennen die Begriffe, Methoden und Instrumente der Produkt- und Sortimentspolitik und können sie insbesondere auf die Gegebenheiten der Hotellerie anwenden.

Im Rahmen der Preispolitik begreifen sie das Yield-Management als hauptsächliche Strategie in der Hotellerie.

Die Fachschüler und Fachschülerinnen kennen die einzelnen Methoden der Kommunikationspolitik und können sie unter Beachtung rechtlicher Rahmenbedingungen entsprechend einsetzen.

Sie können einzelne Absatzwege, Absatzorgane und Absatzmethoden bewerten und mögliche Alternativen aufzeigen.

Inhalte

- Grundlagen des Marketings
- Strategisches Marketing:
 - o Unternehmensvision
 - o Marketingstrategie
 - o Marktforschung
- Operatives Marketing:
- Leistungspolitik
 - o Produkt- und Programmanalyse
 - o Phasen der Produktentwicklung
 - o Produktprogrammstrategien (Qualitäts-, Komfort-, Servicepolitik,

<ul style="list-style-type: none"> ○ Marken- und Positionierungspolitik, Qualitätszertifizierung) ○ Produktlebenszyklus ○ Leistungsspektrum in der Hotellerie, im F&B-Bereich, im Wellness-Bereich, im Tagungsbereich - Preispolitik: Yield-Management - Kommunikationspolitik <ul style="list-style-type: none"> ○ Werbung ○ Gästebindungsmanagement ○ Verkaufsförderung ○ Merchandising ○ Öffentlichkeitsarbeit ○ Sponsoring ○ Product-Placement ○ Event-Marketing - Distributionspolitik - Projektmanagement

5.16 Personalwirtschaft

Personalwirtschaft	80 Stunden
<p>Kompetenzerwerb</p> <p>Die Fachschüler und Fachschülerinnen können die Personalwirtschaft in die Hotelorganisation einordnen. Sie kennen relevante Fachtermini und überblicken wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge der Personalwirtschaft.</p> <p>Die Fachschülerinnen und Fachschüler sind befähigt, den kurz-, mittel- und langfristigen Personalbedarf zu bestimmen. Sie können unterschiedliche Methoden zur Ermittlung des Personalbedarfs anwenden.</p> <p>Mit der Kenntnis der Einflussfaktoren auf die Personalbeschaffung sind die Fachschülerinnen und Fachschüler in der Lage Personalanforderungen zu formulieren, sowie Personal über interne und externe Beschaffungswege selbstständig auszuwählen.</p> <p>Sie kennen motivierende Methoden der Mitarbeiterführung und können die einzelnen Techniken beurteilen und situationsgerecht einsetzen.</p> <p>Die Fachschüler und Fachschülerinnen erarbeiten sich einen Überblick über die Möglichkeiten der Aus- und Fortbildung und kennen insbesondere die Entwicklungsmöglichkeiten in der Gastronomie.</p> <p>Sie überblicken Anlässe, Ziele und Methoden der Personalbeurteilung. Sie zeigen Maßnahmen des Personalabbaus unter Berücksichtigung der rechtlichen Zulässigkeit sowie Zumutbarkeit für Mitarbeiter und Unternehmen auf.</p>	
<p>Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personalbedarfsplanung - Personalbeschaffung - Personalintegration und -einsatz - Personalführung - Personalprobleme und Konflikte 	

- Personalbeurteilung
- Personalentwicklung
- Personalverwaltung
- Personalfreisetzung
- Personalcontrolling

5.17 Tourismus

Tourismus

80 Stunden

Kompetenzerwerb

Die Fachschülerinnen und Fachschüler verschaffen sich einen Überblick über die Entwicklung des Tourismus in Europa und stellen dabei ebenfalls zukünftige Trends im Tourismus heraus. Mittels touristischer Kenngrößen bewerten sie auch das Reiseverhalten der Deutschen und das Reiseaufkommen in Mecklenburg-Vorpommern. Nach der Unterteilung in die Nachfrage und Angebotsseite des Tourismus untersuchen die Fachschülerinnen und Fachschüler zunächst die Einflussfaktoren auf die touristische Nachfrage.

Sie erkennen die Notwendigkeit der weiteren Unterteilung in Tourismusarten und -formen, sowie unterschiedliche Nachfragegruppen, um den Tourismus weiter zu spezifizieren und die Reismotive näher zu durchleuchten.

Die Fachschüler und Fachschülerinnen stellen fest, dass neben Hotels, Reisebüros und -veranstaltern, Verkehrsträgern und Tourismusverbänden noch viele andere Betriebe am Tourismus beteiligt sind und damit in die ökonomische Diskussion mit aufgenommen werden müssen. Ausgehend von der Unterteilung des Gastgewerbes sind die Fachschüler und Fachschülerinnen in der Lage unterschiedliche Betriebsarten einzuordnen. Sie bewerten den Einfluss neuer Vertriebswege. Die Fachschüler und Fachschülerinnen erwerben einen Einblick in die Aufgaben und Merkmale von Reiseveranstaltern und -mittlern. Sie begreifen die Struktur und die Bedeutung des deutschen Reiseveranstalter- und Reisemittlermarktes. Die Angebote und Arten von Destinationen können die Fachschüler und Fachschülerinnen darstellen. So verstehen sie die Destination als Angebotsgemeinschaft verschiedenster Leistungsanbieter. Mit einem eigenen Vortrag üben sie sich in der selbstständigen Recherche und bauen ihre Präsentationsfähigkeiten aus.

Durch einen Überblick über die Verkehrsträger im Tourismus können die Fachschülerinnen und Fachschüler deren Vor- und Nachteile beurteilen.

Insbesondere mit dem Yield-Management erwerben die Fachschüler und Fachschülerinnen eine Strategie für den Hotelier, Hotelzimmer und Dienstleistungen erfolgreich und effizient zu verkaufen.

Die Fachschüler und Fachschülerinnen erwerben Grundlagen im Reiserecht. Darüber hinaus entwickeln sie eigenständig Falllösungen für grundlegende reiserechtliche Probleme und diskutieren diese.

Mit der Kenntnis der wirtschaftlichen Auswirkungen des Tourismus erkennen die Fachschüler und Fachschülerinnen dessen Bedeutung als einen der am stärksten wachsenden Wirtschaftszweige in der BRD.

Inhalte

- Historische Entwicklung des Tourismus
- Zukunft des Tourismus
- Begriffssystem des Tourismus
- Kenngrößen des Tourismus

- Einflussfaktoren auf die touristische Nachfrage
- Tourismusarten und -formen
- Urlaubs-, Geschäfts- und Nicht-Reisende
- Struktur der bundesdeutschen Reisenachfrage

- Die Bereiche der Tourismuswirtschaft
- Beherbergungswesen (Hotellerie und Gastronomie)
- Betriebsarten im Hotelwesen und in der Gastronomie
- Vertriebswege der Hotels
- Reiseveranstaltermarkt
- Pauschalreisen
- Merkmale der Reisemittler
- Vermittlungsleistung
- Tourismusdestinationen
 - o hier mögliche Vorträge aus beispielsweise folgenden Themenbereichen:
Tourismus in Städten, Tourismus an der Küste, Tourismus, im Hochgebirge, Tourismus im ländlichen Raum, Tourismus in Industrieregionen, Tourismus in Erlebnis- und Kulturwelten u.a.

Wahlthemen:

- Touristische Verkehrsträger und -unternehmen
- ausgewählte Managementstrategien im Tourismus
- Gegenstand und ausgewählte Aspekte des Reiserechts
- wirtschaftliche Auswirkungen des Tourismus

5.18 Projektarbeit Küche

Projektarbeit Küche	40 Stunden
Kompetenzerwerb	
<p>Die Hotelfachschüler erarbeiten anwendungsbereite Kenntnisse über die funktionale Gestaltung von Küchen.</p> <p>Dabei sind sie in der Lage, Gesamtprozesse zu planen, vorzubereiten und durchzuführen.</p> <p>Die Themenfelder sind auf ganzheitliches Lernen ausgerichtet und sollen in Form eines Seminars mit fachpraktischen Übungen durchgeführt werden.</p> <p>Mögliche Projektvorschläge sind bei den Inhalten benannt, wobei diese zum Beginn der Fachstufenausbildung unter der Einbeziehung der Fachschüler über weitere Inhalte ergänzt werden können.</p> <p>Die Hotelfachschüler sollen in der Lage sein an der Organisation und Kontrolle in der Küche mitzuwirken.</p>	
Inhalte	
<ul style="list-style-type: none">- Vom Korn zum Mehl- Reis und seine Götter- Essig, eine süßsaure Erfolgsstory- Olivenöl, vom Baum in die Flasche- Tomate, Liebesapfel voller Vitamine- Paprika, Gewürz und Gemüse- Salz, das „weiße Gold“- Zucker und seine Alternativen- Grundnahrungsmittel Kartoffel- Am Anfang war das Ei- Saucen, die kulinarische Vollendung- Bier, nicht nur ein Getränk- Suppen, regional und national- Vom Stubenküken zum Suppenhuhn- Sehr zum Wohl ohne Alkohol- Rund um den Weißkohl- Mecklenburg – Urlaubsregion- Von der Mandel zu Marzipan- Steckbrief soja- Tee und seine Traditionen	

5.19 Projektarbeit Restaurant

Projektarbeit Restaurant	40 Stunden
<p>Kompetenzerwerb</p> <p>Die Hotelfachschüler erarbeiten anwendungsbereite Kenntnisse über die funktionale Gestaltung von Restaurant-, Office- und Barräumen.</p> <p>Dabei sind sie in der Lage, Gesamtprozesse zu planen, vorzubereiten und durchzuführen.</p> <p>Die Themenfelder sind auf ganzheitliches Lernen ausgerichtet und sollen in Form von fachpraktischen Projekten durchgeführt werden.</p> <p>Mögliche Projektvorschläge sind bei den Inhalten benannt, wobei diese zum Beginn der Fachstufenausbildung unter der Einbeziehung der Fachschüler über weitere Inhalte ergänzt werden können.</p> <p>Die Hotelfachschüler sollen in der Lage sein an der Organisation und Kontrolle im Restaurant mitzuwirken.</p> <p>Sie wenden psychologisches Grundwissen und die Grundregeln der Verkaufskunde im Umgang mit Gästen an.</p>	
<p>Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none">- Lebensmittel, bspw.<ul style="list-style-type: none">o Mehl,o Zucker,o Salz,o Gemüse,o Fleisch- Getränke, bspw.<ul style="list-style-type: none">o Kaffee,o Tee,o Kakao- Spezialarbeiten, bspw.<ul style="list-style-type: none">o Filettieren,o Flambieren,o Tranchieren- Restaurantorganisation	