BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

Lehrplan für die
Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

1. und 2. Studienjahr

August 2012

Der Lehrplan wurde mit Verfügung vom 06.11.2012 (Nr. VII.3-5S9410.3-8-7a.122455) für verbindlich erklärt und gilt mit Beginn des Schuljahres 2012/2013.

Herausgeber:
Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Schellingstr. 155, 80797 München
Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215
Internet: www.isb.bayern.de

Herstellung und Vertrieb:
Offsetdruckerei + Verlag Alfred Hintermaier, Inh. Bernhard Hintermaier
Nailastraße 5, 81737 München, Telefon 089 6242970, Telefax 089 62429717
E-Mail: shop@hintermaier-druck.de

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG SEITE

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Fachakademie 5
2 Ordnungsmittel und Stundentafel 6
3 Leitgedanken für den Unterricht 8
4 Verbindlichkeit des Lehrplans 8
5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder 9
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen 13
7 Lehrplanbezogene Vorbemerkungen 14

LEHRPLAN

Pflichtfächer
Berufliche Kommunikation 16
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen 19
Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik 25
Ernährung und Verpflegung 29
Service und Gestaltung 32
Textilservice 35
Gebäudereinigung 39
Projektmanagement 43
Qualitäts- und Hygienemanagement 47

Wahlpflichtfächer
Berufsbezogenes Englisch 49
Weitere Fremdsprache 52
Existenzgründung 53
Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement 54
Qualitätssicherung und Zertifizierung 55
Interkulturelle Kompetenz 56
Betriebliches Gesundheitsmanagement 57
Gemeinschaftsverpflegung 58
Diätetik 61
Veranstaltungsmanagement 62
Catering 65
Ernährungstrends 66
Wohnformen und Raumgestaltung 67
Reinigungsmanagement 68
Housekeeping 71
Food and Beverage-Management 74
Hotelmanagement 76
Tourismus 80
Textilmanagement 81
Personenorientierte Versorgungsleistungen 84
Selbstmanagement 85

ANHANG

Mitglieder der Lehrplankommission 87

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Fachakademie

Die Bildungs- und Erziehungsarbeit der Fachakademie wird bestimmt durch die Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland und der Verfassung des Freistaates Bayern sowie durch das Bayerische Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen, insbesondere durch den Bildungs- und Erziehungsauftrag, der im Artikel 131 der Verfassung des Freistaates Bayern allen Schulen gegeben ist.

Die Fachakademie ist gemäß Art. 18 BayEUG eine Schule, die durch eine vertiefte berufliche und allgemeine Bildung auf den Eintritt in eine gehobene Berufslaufbahn vorbereitet.

Die Gesamtausbildung an der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement gliedert sich in eine zweijährige schulische theoretische sowie praktische Ausbildung und ein einjähriges von der Fachakademie begleitetes Berufspraktikum. Sie baut auf einem mittleren Schulabschluss und einer einschlägigen Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf auf. Bei erfolgreichem Ausbildungsabschluss wird die Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfte Betriebswirtin/Staatlich geprüfter Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement“ verliehen.

Ziel des Studiums an der Fachakademie ist es, Fachkräfte mit beruflicher Erfahrung zur Übernahme von Führungsaufgaben in einschlägigen Funktionsbereichen von Unternehmen sowie für die unternehmerische Selbstständigkeit zu qualifizieren. Die Lehrpläne bauen auf den Kenntnissen und Fähigkeiten der beruflichen Erstausbildung auf und orientieren sich eng an der betrieblichen Praxis. Die Ausbildung an der Fachakademie soll die Studierenden befähigen, komplexen Anforderungen in beruflichen Situationen kompetent und professionell gerecht zu werden. Neben der Vertiefung der fachlichen Kompetenzen sollen die Studierenden ihre Kompetenzen im Bereich des Managements wie Führung von Mitarbeitern, Orientierung an Kundenbedürfnissen, effektive und kostenbewusste Gestaltung von betrieblichen Prozessen sowie Arbeiten im Team erwerben.

Im Rahmen der Abschlussprüfung werden die beruflichen sowie berufs- und arbeitspädagogischen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Sinne des § 30 des Berufsbildungsgesetzes nachgewiesen.

Durch eine staatliche Ergänzungsprüfung kann die Fachhochschulreife erworben werden, bei sehr guten Leistungen die fachgebundene Hochschulreife.

2 Ordnungsmittel und Stundentafel

Den Lehrplänen liegt die Schulordnung für die Fachakademien für Hauswirtschaft (Fachakademieordnung Hauswirtschaft – FakOHw) vom 18. Juni 1998 (GVBl S. 361), zuletzt geändert durch Verordnung vom 11. November 2004 (GVBl S. 458, ber. 2007 S. 632), zugrunde.

Stundentafel

Den Lehrplänen liegt die folgende Stundentafel zugrunde:

Fächer	Wochenstunden	
	1. SJ	2. SJ
Pflichtfächer		
Deutsch[1)]	-	2
Sozialkunde[1)]	-	2
Berufliche Kommunikation	2	-
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen[3)]	6	4
Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik[3)]	2	4
Ernährung und Verpflegung[6)]	7	-
Service und Gestaltung[6)]	2	-
Textilservice[6)]	4	-
Gebäudereinigung[6)]	4	-
Projektmanagement[6)]	3	4
Qualitäts- und Hygienemanagement	2	-
Zwischensumme	32	16
Wahlpflichtfächer[4)]	-	16
Gesamtsumme	32	32

Wahlpflichtfächer		
Berufsbezogenes Englisch	-	2
Weitere Fremdsprache	-	2
Existenzgründung	-	2
Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement[5)]	-	2
Qualitätssicherung und Zertifizierung[5)]	-	2
Interkulturelle Kompetenz	-	2
Betriebliches Gesundheitsmanagement[5)]	-	2
Gemeinschaftsverpflegung[5) 6)]	-	4
Diätetik[6)]	-	2
Veranstaltungsmanagement[5) 6)]	-	4
Catering[6)]	-	2
Ernährungstrends[5) 6)]	-	2
Wohnformen und Raumgestaltung[5) 6)]	-	2
Reinigungsmanagement[5) 6)]	-	4
Housekeeping[5) 6)]	-	4
Food and Beverage-Management[6)]	-	2
Hotelmanagement	-	4
Tourismus[5)]	-	2
Textilmanagement[5) 6)]	-	2
Personenorientierte Versorgungsleistungen	-	2
Selbstmanagement	-	2

Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife		
Englisch[1) 2)]	1	2
Mathematik[1)]	3	3

1) Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

2) In diesem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.

3) In diesen Fächern findet eine zentrale Abschlussprüfung statt.

4) Die Schüler wählen Fächer im vorgeschriebenen Umfang spätestens zum Ende des 1. Schuljahres aus den von der Schule im Rahmen des vom Staatsministerium vorgegebenen Budgets angebotenen Wahlpflichtfächern.

5) Mögliche Abschlussprüfungsfächer, von denen zwei ausgewählt werden müssen.

6) Fach mit fachpraktischem Anteil

3 Leitgedanken für den Unterricht

Die Umsetzung kompetenz- und lernfeldorientierter Lehrpläne hat zum Ziel, die Handlungskompetenz der Studierenden zu fördern. Unter Handlungskompetenz wird hier die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten, verstanden.
Ziel des Unterrichts ist es, dass die Studierenden die Bereitschaft und Befähigung entwickeln, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen. Des Weiteren stehen stets die Entwicklung ihrer Persönlichkeit, die Entfaltung individueller Begabungen und Lebenspläne im Fokus des Unterrichts. Dabei werden Werte wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein vermittelt. Die Bereitschaft und Befähigung, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen, müssen im Unterricht gefördert und unterstützt werden.
Dazu ist es notwendig, Unterrichtskonzepte zu entwickeln, die die Studierenden individuell fördern und sie im Prozess des selbstregulierten Lernens unterstützen.

4 Verbindlichkeit des Lehrplans

Die Kompetenzerwartungen und Inhalte des Lehrplans bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer oder das Lehrerteam seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Reihenfolge der Lernfelder des Lehrplans ist nicht verbindlich, sie soll sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergeben. Die Zeitrichtwerte der Lernfelder sind als Anregung gedacht.

5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

Pflichtfächer

Berufliche Kommunikation

1. Studienjahr

Mündlich kommunizieren	20 Std.
Präsentationen erfolgreich durchführen	40 Std.
Schriftliche Korrespondenz beherrschen	20 Std.
	80 Std.

Betriebswirtschaft und Rechnungswesen

1. Studienjahr

Branchenspezifische Betriebe analysieren und organisieren	40 Std.
Strategisches Marketing entwickeln	40 Std.
Geschäftsprozesse erfassen und steuern	70 Std.
Kosten- und Leistungsrechnung anwenden	90 Std.
	240 Std.

2. Studienjahr

Unternehmensspezifische Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen	40 Std.
Waren und Dienstleistungen bereitstellen	120 Std.
	160 Std.

Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik

1. Studienjahr

Auszubildende einstellen und qualifizieren	80 Std.

2. Studienjahr

Führungspersönlichkeit entwickeln	20 Std.
Berufsbild verinnerlichen	40 Std.
Mitarbeiter managen	100 Std.
	160 Std.

Ernährung und Verpflegung

1. Studienjahr

Essensteilnehmer mit Vollkost versorgen	200 Std.
Lebensmittelqualität bewerten und sichern	40 Std.
Essensteilnehmer mit Sonderkost versorgen	40 Std.
	280 Std.

Service und Gestaltung

1. Studienjahr

Tischkultur und Raumatmosphäre schaffen	20 Std.
Speisen und Getränke in der Gemeinschaftsverpflegung präsentieren und servieren	40 Std.
Servicemöglichkeiten planen und umsetzen	20 Std.
	80 Std.

Textilservice

1. Studienjahr

Flachwäsche und Berufswäsche beschaffen und pflegen	90 Std.
Textilien für die Gebäudereinigung bereitstellen	30 Std.
Bewohnerwäsche bereitstellen	20 Std.
Objektwäsche für den Großbetrieb beschaffen, reinigen und pflegen	20 Std.
	160 Std.

Gebäudereinigung

1. Studienjahr

Reinigungsleistung im Objektbereich Verwaltung erbringen	60 Std.
Reinigungsleistung im Großküchenbereich erbringen	40 Std.
Sanitärbereich planen, Reinigungsleistung erbringen und Materialverbrauch steuern	30 Std.
Wohn- und Sozialbereich planen und Reinigungsleistung erbringen	30 Std.
	160 Std.

Projektmanagement

1. Studienjahr

Grundlagen des Projektmanagements erwerben und Personal für Teamarbeit qualifizieren	40 Std.
Projektmanagement erfolgreich realisieren und dokumentieren	80 Std.
	120 Std.

2. Studienjahr

Veranstaltungen moderieren	20 Std.
Projekte mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad und Umfang realisieren	140 Std.
	160 Std.

Qualitäts- und Hygienemanagement

1. Studienjahr

Qualitätsmanagement mitgestalten	40 Std.
Hygienemanagement mitgestalten	40 Std.
	80 Std.

Wahlpflichtfächer
2. Studienjahr

Berufsbezogenes Englisch

Berufliche Situationen mündlich bewältigen	30 Std.
Berufliche Situationen schriftlich bewältigen	30 Std.
Landestypische Besonderheiten berücksichtigen	20 Std.
	80 Std.

Weitere Fremdsprache

Berufsbezogene Standardsituationen mündlich und schriftlich bewältigen	80 Std.

Existenzgründung	
Unternehmen gründen und führen	80 Std.
Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement	
Umweltmanagementkonzept entwickeln	80 Std.
Qualitätssicherung und Zertifizierung	
Qualitätsmanagementsysteme einführen und weiterentwickeln	80 Std.
Interkulturelle Kompetenz	
Mit Personen aus anderen Kulturkreisen kommunizieren	80 Std.
Betriebliches Gesundheitsmanagement	
Betriebliches Gesundheitsmanagement gestalten	80 Std.
Gemeinschaftsverpflegung	
In Betrieben verpflegen	40 Std.
Im Erziehungs- und Bildungsbereich verpflegen	40 Std.
In sozialen Einrichtungen und im Gesundheitsbereich verpflegen	80 Std.
	160 Std.
Diätetik	
Patienten mit Krankenkost versorgen	80 Std.
Veranstaltungsmanagement	
Veranstaltungen akquirieren und planen	60 Std.
Veranstaltungen durchführen	80 Std.
Veranstaltungen evaluieren und abrechnen	20 Std.
	160 Std.
Catering	
Cateringkonzepte umsetzen	80 Std.
Ernährungstrends	
Ernährungstrends wahrnehmen und umsetzen	80 Std.
Wohnformen und Raumgestaltung	
Wohnformen auswählen und Wohnatmosphäre schaffen	80 Std.
Reinigungsmanagement	
Reinigungsleistungen in hygienisch sensiblen Bereichen bewerten	30 Std.
Aufgaben einer Objektleitung wahrnehmen	110 Std.
Interne und externe Reinigungsleistungen vergleichen und Kosten kalkulieren	20 Std.
	160 Std.
Housekeeping	
Aufgaben im Bereich Housekeeping ausführen	50 Std.
Ausstattung von Depots und Offices planen und bewerten	50 Std.
Den Bereich Housekeeping leiten	60 Std.
	160 Std.

Food and Beverage-Management

Gäste empfangen und betreuen	20 Std.
Food and Beverage-Management gestalten	60 Std.
	80 Std.

Hotelmanagement

Organisationsstrukturen und Planungsprozesse gestalten	20 Std.
Branchentypische Betriebe organisieren	60 Std.
Marketing zielgerichtet einsetzen	40 Std.
Kosten- und Leistungsrechnung als Informationsinstrument nutzen	40 Std.
	160 Std.

Tourismus

Tourismusprozesse mitgestalten	80 Std.

Textilmanagement

Wäscheservice hygienisch sensibler Bereiche bewerten	20 Std.
Betriebseigene Wäscherei leiten und Wäscheleistungen für externe Kunden anbieten	40 Std.
Wäscheleistungen begründet auswählen	20 Std.
	80 Std.

Personenorientierte Versorgungsleistungen

Betreuungskonzepte entwickeln und umsetzen	80 Std.

Selbstmanagement

Eigene Persönlichkeit wahrnehmen	40 Std.
Kommunikations- und Konfliktfähigkeit optimieren	40 Std.
	80 Std.

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der Beruf einer Staatlich geprüften Betriebswirtin/eines Staatlich geprüften Betriebswirts für Ernährungs- und Versorgungsmanagement erfordert eine umfassende berufliche Handlungskompetenz, insbesondere ausgeprägte Managementfähigkeiten, Qualitätsbewusstsein, Flexibilität und Verantwortungsbereitschaft.

Staatlich geprüfte Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement übernehmen Leitungs- und Führungsaufgaben in einschlägigen Funktionsbereichen von Unternehmen. Sie planen und koordinieren zielorientiert und eigenverantwortlich betriebliche Aufgaben, Abläufe und Projekte insbesondere unter Berücksichtigung von hygienischen und ökonomischen Gesichtspunkten sowie von Aspekten der Nachhaltigkeit und unterziehen diese stets einer kritischen Reflexion.

Als Führungspersönlichkeit zeichnen sich Staatlich geprüfte Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement durch Integrationsfähigkeit, Kooperations- sowie Kompromissbereitschaft aus. Mit Offenheit und Menschlichkeit begegnen sie Kunden, Gästen, Bewohnern und Mitarbeitern.

Zentrale Aufgaben Staatlich geprüfter Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement sind eine nachhaltige Mitarbeiterführung sowie Personalentwicklung. Sie sorgen für eine hohe Motivation sowie Leistungsbereitschaft und -fähigkeit der Beschäftigten, ein gutes Betriebsklima sowie eine Identifikation der Mitarbeiter mit der Betriebsphilosophie. Sie zeigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern als auch Auszubildenden Perspektiven und Wege für deren berufliche Weiterentwicklung auf. Durch gezielte und passgenaue inner- und außerbetriebliche Weiterbildungsangebote unterstützen sie die individuelle fachliche und persönlichkeitsfördernde Entwicklung des Personals. Dies trifft im Besonderen auf die Tätigkeit als Ausbilderin bzw. Ausbilder zu.

In multiprofessionellen Führungsteams vertreten Staatlich geprüfte Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement die Interessen des eigenen Verantwortungsbereichs sowie die Wünsche ihrer Kunden, Gäste, Bewohner und Mitarbeiter kompetent und mit Augenmaß.
Berufliche Sachverhalte stellen sie mit der nötigen Sprachkompetenz überzeugend und prägnant dar. Dabei setzen sie bei Bedarf zeitgemäße Medien sowie geeignete Software routiniert ein.

Eine fortlaufende Anpassung an aktuelle Erfordernisse und Entwicklungen in Beruf und Gesellschaft sowie die stetige Bereitschaft zur weiteren Qualifizierung ist für Staatlich geprüfte Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement selbstverständlich.

7 Lehrplanbezogene Vorbemerkungen

Rasche technische Entwicklungen und der schnelle Wandel normativer Vorgaben fordern von den Studierenden eine hohe Flexibilität und eigenverantwortliches Lernen. Die im Lehrplan formulierten Kompetenzen bieten Freiräume, aktuelle Entwicklungen im Unterricht aufzugreifen sowie neue Technologien und zeitgemäße Arbeitsmethoden in die Weiterbildung einzubinden.

Die Schulen schärfen durch die unterschiedlichen Wahlpflichtfächer und im Dialog mit Betrieben ihr Profil. Aus einer von der Schule vorgegebenen Auswahl von Wahlpflichtfächern wählen die Studierenden nach Möglichkeit neben den laut Stundentafel festgelegten Pflichtfächern ihr individuelles Stundenportfolio aus. Dadurch entstehen unterschiedliche Schwerpunkte in der Ausbildung zur Staatlich geprüften Betriebswirtin/zum Staatlich geprüften Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, die die Wettbewerbsfähigkeit der Absolventinnen/Absolventen auf dem Arbeitsmarkt steigern. Die Lehrkräfte unterstützen die Entscheidung der Studierenden beratend.

Fächer können bei Bedarf auch zeitlich geblockt angeboten werden.
Die Lernfelder eines Faches innerhalb einer Jahrgangsstufe können zeitlich nacheinander oder parallel angeboten werden.

Die in den einzelnen Lernfeldern eines Pflicht- oder Wahlpflichtfaches angegebenen Kompetenzerwartungen sind verbindlich. Der jeweils erste Abschnitt im Lernfeld beschreibt die Handlungskompetenz und die nachfolgenden Sätze Unterkompetenzen, die die Studierenden am Ende des Lern- bzw. Arbeitsprozesses erworben haben sollen. Sie sind in Form konkreter Handlungen beschrieben und berücksichtigen neben der Fachkompetenz auch die Dimensionen der Selbst- und Sozialkompetenz.
Die fachwissenschaftlichen Inhalte sind bereits in die Kompetenzerwartungen integriert. Die Ableitung von weiteren Inhalten zur Konkretisierung der einzelnen Kompetenzen liegt im Ermessen der Lehrkraft bzw. des Lehrerteams und orientiert sich an den jeweils gewählten exemplarischen Lern- und Handlungssituationen. Regionale Aspekte sowie aktuelle Entwicklungen und Einsatzschwerpunkte des Berufs sollten dabei angemessen Berücksichtigung finden.

Lernfelder mit fachpraktischem Anteil sind mit einem * gekennzeichnet. Dieser leitet sich aus den Kompetenzformulierungen der einzelnen Lernfelder in den Pflicht- und Wahlpflichtfächern ab. Die Festlegung der dafür benötigten Unterrichtszeit sowie die schulorganisatorische Umsetzung im Rahmen des vorgegebenen Budgets obliegen der Schule.

Der intensive Berufsbezug erfordert eine Verzahnung von Lernfeldern und Fächern, in denen Querverbindungen bestehen bzw. praktische Anteile mit theoretischem Fachwissen verknüpft werden.
Ziel sollte dabei sein, in anderen Fächern von Studierenden bereits erworbene Kompetenzen im Unterricht zu nutzen und somit das vernetzte Denken und Handeln bei den Studierenden zu fördern; ein besonderes Augenmerk sollte auf die Anwendung der Kompetenzen der Fächer Betriebswirtschaft und Rechnungswesen, Qualitäts- und Hygienemanagement sowie Personalführung mit

Berufs- und Arbeitspädagogik im Unterricht aller Fächer gelegt werden. Dies trägt zum Erwerb einer umfassenden Handlungskompetenz bei den Studierenden im Sinne des Berufsprofils bei.
Eine enge Zusammenarbeit, reibungslose Kommunikation sowie exakte Abstimmung der Lehrkräfte bei der Didaktischen Jahresplanung sowie Unterrichtsgestaltung sind daher unerlässlich.

Nachhaltigkeit – insbesondere Aspekte des Umweltschutzes –, Hygiene sowie Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind in allen Lernfeldern Unterrichtsprinzip.
SI-Einheiten, gesetzliches Regelwerk, Normen bzw. technische Vorschriften sind durchgehend anzuwenden.

Bei von Studierenden selbstständig erstellten Dokumentationen und Präsentationen ist auf sachliche und sprachliche Richtigkeit, eine differenzierte Fachsprache sowie eine ansprechende Darstellungsweise besonders zu achten. Die Unterrichtsfächer Deutsch und Berufliche Kommunikation sollten zum Erreichen dieser Handlungsziele an geeigneter Stelle v. a. zur Förderung der Kommunikations-, Methoden- und Lernkompetenz einbezogen werden.

Im Rahmen des Unterrichts durchgeführte Betriebserkundungen sowie Betriebspraktika des Lehrpersonals werden empfohlen. Studierende und Lehrkräfte erhalten dadurch die Gelegenheit, ihre im schulischen Kontext gewonnenen Erkenntnisse und Erfahrungen zu erweitern und vor dem Hintergrund der betrieblichen Realität zu reflektieren.

2 LEHRPLAN

BERUFLICHE KOMMUNIKATON
1. Studienjahr

Lernfeld 1 **Mündlich kommunizieren**	**20 Std.**
Kompetenzerwartung Die Studierenden kennen Strategien für eine erfolgreiche mündliche Kommunikation. Sie erfassen deren Abläufe und kommunizieren situationsbezogen. Die Studierenden sind sich bewusst, dass ihre Art der Kommunikation von der jeweiligen beruflichen Situation abhängt. Bei unterschiedlichen berufsbezogenen Gesprächsanlässen wenden sie Kommunikationstheorien bewusst an und überwinden so eventuell vorhandene Sprechängste. Die Studierenden erkennen, dass Kommunikation nicht störungsfrei verläuft. Bei Konflikten führen sie mit den Konfliktparteien umsichtig geplante Gespräche, um mit hoher Effizienz eine Konfliktlösung zu erzielen. Die Studierenden formulieren Gesprächsinhalte situations- und adressatenbezogen. Wesentliche Ergebnisse dokumentieren sie in Protokollen und geben diese an beteiligte Personen weiter. Sie reflektieren anhand ausgewählter Kriterien die Durchführung und den Erfolg der Gespräche. Die hierbei gewonnenen Erkenntnisse setzen sie in zukünftigen Situationen um.	

BERUFLICHE KOMMUNIKATON
1. Studienjahr

Lernfeld 2 **Präsentationen erfolgreich durchführen**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden halten Präsentationen zu unterschiedlichen beruflichen Themen und Aufgabenstellungen.

Die Studierenden sind sich der zentralen Bedeutung der persönlichen Wirkung bei einer Präsentation bewusst und erkennen, dass das Erscheinungsbild, die Ausstrahlung sowie die berufliche Handlungskompetenz eine bedeutende Rolle spielen.

Die Studierenden führen eine Adressatenanalyse durch und wählen innerhalb der gegebenen Rahmenbedingungen Räumlichkeiten und Medien aus.

Beim Erstellen von Präsentationen beachten sie die Zielgruppe, den vereinbarten zeitlichen Rahmen, Gestaltungsregeln sowie Urheberrechte.

Bei der Durchführung von Präsentationen setzen sie Rhetorik sowie Körpersprache gezielt ein. Durch Training gewinnen sie zunehmend Kontrolle über ihr Lampenfieber.

Mit Hilfe von Fremd- und Selbstevaluation reflektieren sie die Vorbereitungs- und Durchführungsphase ihrer Präsentationen und nutzen die hierbei gewonnenen Erkenntnisse zur professionellen Weiterentwicklung der eigenen Präsentationskompetenz.

BERUFLICHE KOMMUNIKATON
1. Studienjahr

Lernfeld 3 **Schriftliche Korrespondenz beherrschen**	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden korrespondieren mit Mitarbeitern, Kunden, Lieferanten und weiteren Partnern der Öffentlichkeit adressaten- und situationsbezogen sowie regelkonform.

Die Studierenden nutzen ihre Korrespondenz als persönliche und betriebliche Visitenkarte. Dabei sind sie sich der Bedeutung einer fehlerfreien, sachlich stimmigen schriftlichen Kommunikation bewusst. Zur eindeutigen Klärung von Sachverhalten setzen die Studierenden grafische Darstellungsmöglichkeiten bewusst und zielgerichtet ein.

Für die interne und externe schriftliche Kommunikation nutzen die Studierenden moderne Medien und beachten dabei aktuelle Normen sowie betriebseigene Standards. Sie erstellen in Absprache mit anderen Fachbereichen vielfältige berufliche Vorlagen und Dokumente aus den Gebieten Personalführung, Betriebswirtschaft sowie Qualitäts- und Hygienemanagement.

Durch eine systematische Überprüfung stellen die Studierenden die sprachliche, formale und inhaltliche Richtigkeit der Schriftstücke sicher.

Die Studierenden archivieren erstellte Dokumente und wählen dazu geeignete Ablagesysteme aus, um einen schnellen Zugriff zu gewährleisten.

BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN
1. Studienjahr

Lernfeld 1 **Branchenspezifische Betriebe analysieren und organisieren**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden analysieren organisatorische Strukturen und Abläufe in ihrem betriebswirtschaftlichen Gesamtzusammenhang und orientieren sich dabei an rechtlichen Vorgaben.

Beim Vergleich von Unternehmensformen grenzen die Studierenden diese voneinander ab und beurteilen sie. Sie stellen Betriebskonzepte mit unterschiedlicher Aufgabenstellung und Zielsetzung unter Berücksichtigung verschiedener Träger gegenüber.

Die Studierenden formulieren Unternehmensziele, erkennen deren Bedeutung und entwickeln ein entsprechendes Zielsystem.

Sie vergleichen verschiedene Formen der Aufbauorganisation und verfügen über Instrumente zur Planung und Organisation sowie zur Darstellung von Arbeitsabläufen.

Kreativität und Innovationsbereitschaft zur Realisierung gesetzter Unternehmensziele erkennen die Studierenden ebenso als Notwendigkeit wie die Kontrolle der Zielerreichung.

BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN
1. Studienjahr

Lernfeld 2 **Strategisches Marketing entwickeln**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Ausgehend von den Gegebenheiten des Marktes erkennen die Studierenden Marketing als allgemeines Konzept des konsequenten unternehmerischen Denkens und Handelns.

Die Studierenden eignen sich fundiertes Wissen über die Grundlagen des Marketings an, definieren verschiedenartige Ziele und entwerfen Strategien zu deren Umsetzung.

Nach einer Abgrenzung der Märkte für angebotene Produkte und Dienstleistungen informieren sie sich über die entsprechenden Marktforschungsinstrumente und setzen diese situationsbezogen ein.

Aus den Ergebnissen leiten sie Aufgaben der marktorientierten Unternehmenspolitik ab.

BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN
1. Studienjahr

Lernfeld 3 **Geschäftsprozesse erfassen und steuern**	**70 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erkennen die Bedeutung der Buchhaltung für die Leitung eines Ernährungs- und Versorgungsbetriebes und führen ausgewählte Buchungsvorgänge durch.

Die Studierenden erläutern die Arten der Bestandsaufnahme im Rahmen einer Inventur und stellen ein Bestandsverzeichnis in Form eines Inventars auf. In Bilanzen beschreiben die Studierenden die Vermögenswerte und Schulden eines Unternehmens. Dabei berücksichtigen sie die Wertverluste durch Abschreibung. Außerdem ermitteln sie die im Rahmen der Buchführung erforderlichen Daten und bearbeiten die Belege.

Die Studierenden erstellen ausgewählte Buchungssätze – auch mit Vor- und Umsatzsteuerausweisung – und buchen auf Bestands- und Erfolgskonten. Darauf aufbauend führen sie eine Gewinn- und Verlustrechnung zur Ermittlung des Eigenkapitals und damit des Unternehmenserfolgs durch.

Die Studierenden informieren sich über die Grundlagen der Lohnabrechnung, betrachten das Lohnsystem aus Arbeitgeber- und Arbeitnehmersicht und erstellen Lohnabrechnungen.

BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN
1. Studienjahr

Lernfeld 4 **Kosten- und Leistungsrechnung anwenden**	**90 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erfassen die Grundlagen und die Bedeutung der Kosten- und Leistungsrechnung in einem Unternehmen an praxisnahen Beispielen.

Mit Hilfe der Kostenrechnung erhalten sie einen Überblick über die im betrieblichen Leistungsprozess anfallenden Kostenarten und ordnen diese den unterschiedlichen Kostenstellen zu.

Die Studierenden kalkulieren mittels der verschiedenen Varianten der Zuschlags- und Äquivalenzziffernkalkulation betriebliche Leistungen. Kalkulationen führen sie auch auf Teilkostenbasis durch. Anschließend kontrollieren und bewerten sie ihre Ergebnisse.

Die Studierenden ermitteln und interpretieren Kennzahlen, um geeignete Maßnahmen zur Steuerung des Betriebsablaufs sowie der Kostensenkung abzuleiten und erläutern diese den Entscheidungsträgern ihres Betriebs.

Außerdem vergleichen sie die errechneten Selbstkosten mit Angeboten externer Dienstleister und entscheiden nach betriebswirtschaftlichen Aspekten über Eigenleistung bzw. Fremdvergabe.

BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN
2. Studienjahr

Lernfeld 5 **Unternehmensspezifische Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen**	**40 Std.**
Kompetenzerwartung Die Studierenden erkennen die Bedeutung des Marketings für den unternehmerischen Erfolg. Für konkrete Situationen aus dem betrieblichen Zusammenhang erstellen sie in Eigenverantwortung Marketingkonzepte und setzen diese um. Dafür erheben sie Daten mittels Primär- und Sekundärerhebung, entwickeln ein Corporate Identity und kombinieren verschiedene Marketinginstrumente zu einem Marketing-Mix. Anschließend kontrollieren und bewerten sie den Erfolg ihrer Maßnahmen.	

BETRIEBSWIRTSCHAFT UND RECHNUNGSWESEN
2. Studienjahr

Lernfeld 6 **Waren und Dienstleistungen bereitstellen**	**120 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden stellen notwendige Waren und Dienstleistungen bereit und handeln dabei kostenbewusst.

Unter Berücksichtigung von ökonomischen und ökologischen Aspekten sowie rechtlichen Grundlagen ermitteln die Studierenden den Bedarf an Waren und Dienstleistungen, planen die Beschaffung und führen diese durch. Sie beschreiben anhand ausgewählter Beispiele die Bedeutung des Einkaufspreises bei Handelswaren sowie dessen Auswirkung auf die Bildung der Verkaufspreise und stellen dazu entsprechende Berechnungen an. Kalkulierte Verkaufspreise hinterfragen sie kritisch.

Die Studierenden schließen Verträge ab, reagieren angemessen auf Vertragsstörungen, veranlassen Zahlungsvorgänge und kontrollieren Wareneingang sowie Warenausgabe.

Auf der Grundlage von Lagerkosten und Lagerkennziffern organisieren die Studierenden eine systematische Lagerverwaltung und setzen diese um. Dabei achten sie auf mögliche Lagerrisiken sowie eine regelmäßige Lagerbestandskontrolle.

Zu- und Abgänge im Lager dokumentieren sie mit Hilfe von Lagerverwaltungssystemen bzw. geeigneter Software.

Die Studierenden vergleichen ihre Ist-Daten mit den Sollvorgaben und leiten gegebenenfalls Steuerungsmaßnahmen ein.

PERSONALFÜHRUNG MIT BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK
1. Studienjahr

Lernfeld 1 **Auszubildende einstellen und qualifizieren**	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden planen die Ausbildung im Berufsfeld Ernährung und Versorgung und führen diese entsprechend den Lernvoraussetzungen des Auszubildenden und den rechtlichen Grundlagen durch. Sie erfassen die Bedeutung der Aufgaben einer Führungskraft als Ausbilderin/Ausbilder und sind sich ihrer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst.

Die Studierenden treffen unter wirtschaftlichen, rechtlichen und pädagogischen Aspekten Entscheidungen zur Einrichtung von Ausbildungsplätzen. Sie planen das Einstellverfahren für Auszubildende, führen es durch und schließen den Ausbildungsvertrag ab.

Die Studierenden planen und organisieren eine fach- und entwicklungsgerechte berufliche Ausbildung. Sie erstellen einen betrieblichen Ausbildungsplan, integrieren die Ausbildung in den betrieblichen Ablauf und beziehen dabei innerbetriebliche und externe Lernorte mit ein.

Die Studierenden formulieren Lernziele und führen Unterweisungen durch. Dazu machen sie sich mit lernpsychologischen Grundlagen, didaktischen Prinzipien sowie zeitgemäßen Ausbildungsmethoden und -medien bei der Organisation des Lernens am Arbeitsplatz vertraut. Sie planen Maßnahmen zur Motivation sowie Vermittlung von Lern- und Arbeitstechniken und fördern die individuellen Leistungsstärken des Auszubildenden unter Berücksichtigung der jeweiligen Lebenssituation und des Entwicklungsstands sowie gegebenenfalls vorliegender Lernschwierigkeiten und Verhaltensauffälligkeiten.

Die Studierenden kontrollieren und bewerten die Ergebnisse im Sinne einer Qualitätssicherung und Ausbildungsverbesserung. Bei Abweichungen vom gewünschten Sollzustand greifen sie unter Einhaltung der rechtlichen Vorgaben korrigierend ein und nehmen gegebenenfalls externe Hilfe in Anspruch. Die Studierenden regeln auftretende Konflikte zeitnah und sachlich.

Die Studierenden bereiten Auszubildende auf die Prüfung vor, beenden die Ausbildung und eröffnen weitere berufliche Perspektiven.

Die Studierenden sind Vorbild, handeln verantwortungsbewusst und authentisch. Dadurch wirken sie positiv auf die Motivation sowie Persönlichkeitsentwicklung des Auszubildenden ein.

PERSONALFÜHRUNG MIT BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Führungspersönlichkeit entwickeln**	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden bilden ihren Anlagen entsprechend die eigene Führungspersönlichkeit aus. Sie sind sich der Bedeutung von Schlüsselkompetenzen bewusst, um die Anforderungen des Arbeitsalltags zu bewältigen, eine kritische Selbstanalyse anzustellen und mit Führungsaufgaben zu wachsen.

Die Studierenden setzen sich persönliche und berufliche Entwicklungsziele, verfolgen diese zielstrebig, organisieren ihre Arbeit professionell und arbeiten mit anderen effektiv zusammen. Sie entscheiden sich für einen koordinierten Arbeitsstil und einen angemessenen Führungsstil. Dabei entwickeln sie Achtung und Respekt vor den Entwicklungszielen der Kollegen und Mitarbeiter.

Die Studierenden eignen sich Strategien und Methoden an, mit ihren Ressourcen sorgfältig umzugehen und rechtzeitig durch gezielten Stressabbau die Leistungsfähigkeit und -freude zu erhalten bzw. zu steigern.

Während der Ausbildung nähern sich die Studierenden dem Anforderungsprofil einer Führungskraft an. Sie vergleichen die eingangs gesteckten Entwicklungsziele mit ihren Resultaten und leiten daraus Schlussfolgerungen für sich als Führungsperson ab.

PERSONALFÜHRUNG MIT BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK
2. Studienjahr

Lernfeld 3 **Berufsbild verinnerlichen**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Durch die eingehende Beschäftigung mit dem Berufsbild einer Betriebswirtin/eines Betriebswirts für Ernährungs- und Versorgungsmanagement erkennen die Studierenden das Anforderungsprofil und setzen sich auf dessen Basis persönliche Ziele.

Die Studierenden setzen sich mit dem vielschichtigen Aufgabengebiet sowie speziellen Aufgaben- und Anforderungsprofilen auseinander und nehmen dadurch die gesellschaftliche Verantwortung einer Leitungsperson im Bereich Ernährung und Versorgung wahr.

Die Studierenden analysieren die Stellung von Führungskräften in ihrem beruflichen Einsatzgebiet. Sie erleben Führungskräfte bei der Bewältigung ihrer Aufgaben und erlangen einen Einblick in die unterschiedliche Qualität beruflicher Leistungserstellung. Um ihr Beobachtungsvermögen zu verbessern und zu schärfen, wählen sie geeignete Maßnahmen und Methoden aus.

Sie betrachten die Anforderungen, die an eine Führungskraft im Bereich Ernährung und Versorgung gestellt werden und reflektieren diesbezüglich ihre eigenen Kompetenzen.

PERSONALFÜHRUNG MIT BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK
2. Studienjahr

Lernfeld 4 **Mitarbeiter managen**	**100 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden setzen sich mit der Thematik der Personalplanung, Personalbeschaffung, des Personaleinsatzes und der Personalfreisetzung auseinander. Dabei erkennen sie die vielfältigen Anforderungen einer Führungskraft im Umgang mit dem Personal. Sie beobachten verschiedene betriebliche Situationen und werten diese aus.

Die Studierenden erarbeiten Stellenbeschreibungen für Mitarbeiter, wählen geeignete Bewerber aus und stellen diese unter Berücksichtigung der geltenden rechtlichen Vorgaben ein. Dabei wenden sie passende Methoden der Mitarbeiterbeschaffung und -auswahl an und werten Bewerbungsunterlagen sowie Arbeitszeugnisse auf der Basis stellenspezifischer Anforderungen aus. Sie reflektieren die Bedeutung der richtigen Personalentscheidungen im Hinblick auf Eignung, Arbeitsqualität, Betriebsklima sowie Mitarbeitergesundheit und erkennen die Notwendigkeit einer strategischen Personalplanung.

Stellenausschreibungen, Stellenbeschreibungen und Arbeitszeugnisse verfassen die Studierenden formal und inhaltlich korrekt.

Die Studierenden führen neue Mitarbeiter ein und organisieren deren Personaleinsatz. Sie entwickeln Maßnahmen zur Personalintegration und Teambildung. Sie passen ihr Arbeitszeitmanagement dem jeweiligem Betrieb an.

Die Studierenden planen und führen Mitarbeitergespräche. Dabei erkennen sie die Bedeutung von Zielvereinbarungen für die Führung von Mitarbeitern sowie zur Erreichung von Unternehmenszielen. Sie setzen sich mit Zielen, Formen und Grundsätzen der Mitarbeiterbeurteilung auseinander. Bei Fehlverhalten von Mitarbeitern ergreifen sie auf der Grundlage arbeitsrechtlicher Bestimmungen entsprechende Maßnahmen.

Die Studierenden setzen sich mit unterschiedlichen Führungsstilen und -modellen auseinander. Sie entwickeln einen für sich geeigneten Führungsstil und erproben diesen in praxisrelevanten Situationen. Sie sind sich der Bedeutung des Einflusses ihres Führungsstils auf die Unternehmenskultur bewusst.

Die Studierenden betreiben Personalentwicklung in ihrem Verantwortungsbereich. Sie planen geeignete Maßnahmen zur Bindung, Förderung und Qualifizierung von Mitarbeitern und erkennen deren Bedeutung für den wirtschaftlichen Erfolg eines Betriebes.

Die Studierenden wenden geeignete Motivations- und Kommunikationstechniken in beruflichen Situationen an. Sie erkennen Konflikte rechtzeitig und regeln diese zeitnah und sachlich. Die Bedeutung einer gezielten Konfliktprävention ist ihnen bewusst.

ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 1 **Essensteilnehmer mit Vollkost versorgen***	**200 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden produzieren gesundheitsfördernde Vollkost für ausgewählte Personengruppen unter Beachtung rechtlicher Vorgaben und betriebseigener Qualitätsstandards.

Sie ermitteln Bedarf und Bedürfnisse verschiedener Zielgruppen wie Kinder, Jugendliche, Berufstätige und Senioren. Darauf aufbauend planen sie die Speisen- und Getränkeauswahl nach den Grundsätzen gesunder Vollkost anerkannter Fachgesellschaften.

Sie gestalten einen zielgruppengerechten und abwechslungsreichen Speiseplan unter Berücksichtigung von ökologischen und ökonomischen Kriterien sowie ethnischen und religiös-ethischen Aspekten. Sie erstellen Speise- und Getränkekarten unter Beachtung der rechtlichen Kennzeichnungsvorschriften.

Die Studierenden bereiten eine ausgewogene, bedarfsgerechte Vollkost sowie vegetarische Kost in der Großküche zu. Dabei setzen sie die vorhandenen Geräte und Maschinen fachgerecht ein. Für die Speisenzubereitung nutzen sie sowohl Rohwaren als auch Convenienceprodukte unterschiedlicher Verarbeitungsstufen. Sie begründen die Lebensmittelauswahl und die Art der Verarbeitung nach ökonomischen, ökologischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Kriterien. Sie kalkulieren die notwendigen Rezept- und Einkaufsmengen sowie die anfallenden Kosten.

Sie beurteilen die Eignung der vegetarischen Kostformen, der Vollwerternährung sowie der leichten Vollkost für die verschiedenen Zielgruppen.

Die Vor- und Zubereitung der Speisen sowie den Speisentransport führen sie unter Berücksichtigung hygienischer, ergonomischer, ökonomischer, ökologischer, ernährungsphysiologischer und sensorischer Grundsätze durch. Sie gewährleisten den Geschirrkreislauf und eine fachgerechte Entsorgung. Sie reflektieren ihre Arbeitsprozesse und ihre Arbeitsergebnisse.

Die Studierenden halten rechtliche Vorschriften sowie betriebseigene Qualitätsstandards ein, setzen das HACCP-Konzept um und führen qualitätssichernde Maßnahmen durch.

Sie beherrschen das vorhandene Verpflegungssystem. Sie analysieren und vergleichen weitere Systeme und geben Empfehlungen für deren Einsatz in unterschiedliche Einrichtungen.

Mit Hilfe geeigneter Medien und Maßnahmen informieren sie die Essensteilnehmer über eine gesundheitsförderliche Ernährung.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 2 **Lebensmittelqualität bewerten und sichern***	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erkennen den Wert der Nahrung und beleuchten den Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie vertiefen ihre Kenntnisse über Vor- und Nachteile der Lebensmittelinhaltsstoffe.

Sie vergleichen und bewerten Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen, sensorischen, küchentechnischen, ökologischen sowie ökonomischen Kriterien und berücksichtigen dies beim Einkauf.

Sie analysieren die Eignung funktioneller Lebensmittel für bestimmte Personengruppen.

Durch geeignete Maßnahmen minimieren sie nahrungsmitteleigene Giftstoffe sowie umwelt- und produktionsbedingte Schadstoffe. Sie erklären Mitarbeitern strukturelle Veränderungen der Nährstoffe beim Verarbeiten und Zubereiten.

Sie kontrollieren die Lebensmittel bei der Warenannahme und überprüfen deren sachgemäße Lagerung. Lagerbedingten Veränderungen der Lebensmittel und Schädlingsbefall beugen sie vor. Sie kennen die Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung und leiten bei Bedarf entsprechende Schritte ein.

Sie dokumentieren die qualitätssichernden Maßnahmen.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 3 **Essensteilnehmer mit Sonderkost versorgen***	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erklären Ursachen und Folgen ernährungsassoziierter Krankheiten und bereiten Komponenten verschiedener Sonderkostformen zu.

Orientiert an den spezifischen Ernährungsempfehlungen anerkannter Fachgesellschaften erstellen sie Speise- und Tageskostpläne für häufig auftretende Stoffwechselerkrankungen und Lebensmittelunverträglichkeiten. Sie bereiten einzelne Komponenten zu und integrieren geeignete Getränke. Dabei berücksichtigen sie ökonomische, ökologische, hygienische, ernährungsphysiologische und ergonomische Grundsätze.

Mit Hilfe geeigneter Medien und Maßnahmen informieren sie die Essensteilnehmer über ernährungsassoziierte Krankheiten und geben Ernährungsempfehlungen gemäß den deutschen Fachgesellschaften.

Sie reflektieren ihre Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

SERVICE UND GESTALTUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 1 **Tischkultur und Raumatmosphäre schaffen***	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erstellen abgestimmt auf den Kundenwunsch Vorschläge zur Tisch- und Raumgestaltung und sorgen für eine angenehme Raumatmosphäre.

Die Studierenden entwickeln betriebsspezifische Qualitätsstandards für die Tisch- und Raumgestaltung. Sie ermitteln den Platzbedarf, legen geeignete Tafelformen fest und verschaffen sich einen Überblick über Bedarf und Möglichkeiten an Tisch- und Tafelinventar.

Dem Kundenwunsch entsprechend decken sie unter Berücksichtigung der Hygienerichtlinien Tische für ausgewählte Veranstaltungen und Menüs. Tischdekorationen, Angebotskarten und Raumatmosphäre gestalten sie dem Anlass entsprechend unter Berücksichtigung des Preis-Leistungs-Verhältnisses. Sie erfüllen die Grundsätze der Arbeitssicherheit, Arbeitsorganisation und der sachgerechten Arbeitsplatzgestaltung.

Sie reflektieren Arbeitsprozesse sowie deren Ergebnisse und beurteilen diese unter Beachtung von Qualität, Kosten, Nachhaltigkeit und Ästhetik.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

SERVICE UND GESTALTUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 2 **Speisen und Getränke in der Gemeinschaftsverpflegung präsentieren und servieren***	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden servieren und präsentieren Speisen und Getränke für verschiedene Anlässe und Zielgruppen.

Die Studierenden erkunden und analysieren verschiedene Ausgabesysteme der Gemeinschaftsverpflegung und ermitteln Arbeitsabläufe und den Umgang mit Kunden.

Präsentation der Speisen, Personalplanung und Personaleinsatz sowie kundengerechten Service praktizieren sie bei verschiedenen Speisenverteilsystemen unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen.

Sie erhöhen die Produktivität der Servicemitarbeiter durch entsprechende Mise en Place-Arbeiten und setzen Hygiene- und Qualitätsstandards beim Speisen- und Getränkeservice um. Dabei achten sie auf einen kundenfreundlichen Service und ein tadelloses Erscheinungsbild der Servicemitarbeiter.

Beim Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken reflektieren sie die Arbeitsabläufe und leiten Verbesserungsmaßnahmen ein.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

SERVICE UND GESTALTUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 3 **Servicemöglichkeiten planen und umsetzen***	**20 Std.**
Kompetenzerwartung Die Studierenden erkennen, dass kundenorientierter Service zur Weiterentwicklung betriebsspezifischer Dienstleistungen wichtig ist und entwickeln dazu entsprechende Serviceangebote. Sie untersuchen Möglichkeiten der Kundengewinnung und -bindung durch Serviceleistungen. Mit Hilfe entsprechender Ausstattung organisieren und dokumentieren sie die kostenbewusste Bereitstellung von Serviceleistungen und präsentieren diese potentiellen Kunden. Sie ermitteln die Kundenzufriedenheit, reflektieren Anregungen und Beschwerden und erproben Möglichkeiten zur Verbesserung ihres Servicekonzeptes.	

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

TEXTILSERVICE
1. Studienjahr

Lernfeld 1 **Flachwäsche und Berufswäsche beschaffen und pflegen***	**90 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden analysieren die Räumlichkeiten für den hauseigenen Wäscheservice, planen die Beschaffung von Flach- und Berufswäsche und führen alle Tätigkeiten des Wäschekreislaufs für die hauseigene Flach- und Berufswäsche aus.

Die Studierenden erkunden die baulichen Gegebenheiten unterschiedlicher Wäschereien sowie die Ausstattung mit Maschinen, Geräten und Systemen zur Wäscheannahme, -sortierung und -bereitstellung. Sie erfragen das Wäscheaufkommen und beobachten die Arbeitsabläufe. Sie vergleichen die Ergebnisse und bewerten die Ausstattung und Einrichtung der Räumlichkeiten für den hauseigenen Wäscheservice unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben, baulicher Gegebenheiten und betriebsinterner Bedürfnisse.

Die Studierenden machen sich mit den betriebsspezifischen Anforderungen an Flach- und Berufswäsche vertraut. Sie wählen zweckmäßige und bedarfsgerechte Textilien aus. Zur Entscheidungsfindung dienen umfassende Kenntnisse der Trage- und Pflegeeigenschaften spezifischer Fasern und textiler Flächen sowie der Verarbeitungsqualitäten.

Die Studierenden nehmen die hauseigene Flach- und Berufswäsche an, waschen diese und richten sie schrankfertig. Dabei beachten sie neben den faserspezifischen Pflegeeigenschaften und der Ausrüstung der Textilien auch ökologische, ökonomische sowie ergonomische und hygienische Aspekte. Auf Basis ihres fundierten Wissens über die jeweiligen Mittel und Geräte zur Wäschepflege setzen sie diese situationsbezogen unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und sachgerecht ein.

Unter Beachtung der Rentabilität führen sie instand setzende Maßnahmen durch.

Die Studierenden kontrollieren den Erfolg ihrer Tätigkeiten anhand der betriebseigenen Qualitätsstandards. Die Ergebnisse durchgeführter Zeitmessungen bewerten sie anhand entsprechender Kennzahlen.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

TEXTILSERVICE
1. Studienjahr

Lernfeld 2 **Textilien für die Gebäudereinigung bereitstellen***	**30 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden machen sich mit den Anforderungen an Reinigungstextilien vertraut und stellen diese situationsbezogen für den hauseigenen Reinigungsservice bereit.

Die Studierenden informieren sich über das Marktangebot an Textilien für die Gebäudereinigung und machen sich mit den technologischen Eigenschaften der spezifischen Fasern sowie den Pflegeeigenschaften vertraut. Sie vergleichen verschiedene Textilien unter ökonomischen, ökologischen und arbeitstechnischen Gesichtspunkten, um einen optimalen Arbeitsmitteleinsatz zu gewährleisten.

Unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben planen sie die Arbeitsabläufe von der Annahme bis zur Auslieferung der Reinigungstextilien, um diese im verfahrenstechnisch nötigen Zustand zum richtigen Zeitpunkt hygienisch einwandfrei bereitzustellen. Sie führen in einschlägigen Betrieben angewendete Verfahren sachgerecht durch. Dabei berücksichtigen Sie die Regeln zur Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung.

Zur Überprüfung der hygienischen Qualität wenden die Studierenden geeignete Nachweisverfahren an.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

TEXTILSERVICE
1. Studienjahr

Lernfeld 3 **Bewohnerwäsche bereitstellen***	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden machen sich mit den Besonderheiten von Bewohnerwäsche vertraut und führen die einzelnen Tätigkeiten im Wäschekreislauf aus.

Die Studierenden erkunden die Besonderheiten der Bewohnerwäsche und vergleichen unterschiedliche Kennzeichnungssysteme. Sie machen sich mit den Pflegeeigenschaften von Formwäsche vertraut. Sie informieren sich über geeignete Wasch- und Trockenverfahren, Behandlungsmittel und Geräte zum Glätten der Textilien.

Für die einzelnen Gruppen von Textilien entwickeln sie Qualitätsstandards.

Die Studierenden praktizieren ein in branchenspezifischen Betrieben übliches Kennzeichnungssystem und bearbeiten die Bewohnerwäsche sachgerecht. Dabei berücksichtigen sie rechtliche Vorgaben, ökologische Aspekte sowie die Grundsätze zur Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung. Den Wünschen des Kunden entsprechend stellen sie die Bewohnerwäsche bereit.

Das Eigentum der Kunden behandeln sie sorgfältig. Sie ergreifen Maßnahmen, die zur Werterhaltung der Wäsche und zum Wohlbefinden der Nutzer beitragen.

Unter Beachtung der Rentabilität führen sie instand setzende Maßnahmen durch.

Sie sind sich der Bedeutung der Qualitätssicherung sowohl für den Betrieb als auch für den Kunden bewusst und führen geeignete qualitätssichernde Maßnahmen durch.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

TEXTILSERVICE
1. Studienjahr

Lernfeld 4 **Objektwäsche für den Großbetrieb beschaffen, reinigen und pflegen***	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden beschaffen Objektwäsche für den Großbetrieb. Sie kennen die Reinigungs- und Pflegeanforderungen und entscheiden sich jeweils begründet für Eigenleistung oder Vergabe.

Die Studierenden verschaffen sich einen Überblick über das Angebot an Objektwäsche für unterschiedliche Arten von Großhaushalten und informieren sich über die jeweiligen Materialeigenschaften.

Die Studierenden entwickeln Kriterienkataloge für die kundengerechte Auswahl von Objektwäsche. Sie vergleichen und bewerten verschiedene Angebote. Sie planen die Beschaffung der ausgewählten Produkte und führen diese bei Bedarf durch. Dabei berücksichtigen sie sicherheitstechnische, ökonomische, ökologische und ästhetische Gesichtspunkte.

Sie informieren sich über geeignete Reinigungs- und Waschverfahren, entscheiden über Eigen- und Fremdleistung und führen die Reinigung der Objektwäsche bei Bedarf durch.

Sie halten dabei die erarbeiteten Qualitätsstandards ein und führen geeignete Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

GEBÄUDEREINIGUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 1 **Reinigungsleistung im Objektbereich Verwaltung erbringen***	**60 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden beherrschen Grundlagen für die Organisation von Reinigungsleistungen, planen die Reinigung im Objektbereich Verwaltung und führen diese fachgerecht aus.

Sie analysieren das zu reinigende Objekt, informieren sich über die vorhandenen Materialien und zu reinigende elektronische Ausstattungsgegenstände, grenzen verschiedene Reinigungsarten voneinander ab, durchdenken mögliche Organisationsformen und wenden rationelle Reinigungs- und Pflegeverfahren materialbezogen an. Dabei setzen sie die ausgewählten Behandlungsmittel, Reinigungsgeräte und -maschinen verfahrensgerecht ein. Sie sind sich der Bedeutung der Arbeitsgestaltung bewusst.

Zur Organisation der Reinigungsleistungen im Objektbereich entwickeln die Studierenden Raumflächenverzeichnisse, Leistungsverzeichnisse, Zeit- und Organisationspläne sowie Arbeitsanweisungen. Anhand von aufgestellten Qualitätsstandards überprüfen sie ihre Ergebnisse mit Checklisten und berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische und sicherheitstechnische Aspekte.

Um die Wirtschaftlichkeit zu beurteilen, werten sie die Ergebnisse ihrer Zeitmessungen aus und vergleichen sie mit entsprechenden Kennzahlen.

Die Studierenden nutzen die erworbenen Kenntnisse zur Erstellung einer Leistungsbeschreibung.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

GEBÄUDEREINIGUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 2 **Reinigungsleistung im Großküchenbereich erbringen***	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden planen Reinigungsarbeiten im Großküchenbereich und führen diese fachgerecht aus.

Die Studierenden informieren sich über die relevanten Hygienebestimmungen sowie die Reinigungsanforderungen der in der schuleigenen Großküche vorhandenen Materialien, Geräte und Maschinen. Dabei beziehen sie auch Lüftungssysteme sowie vorhandene Entsorgungseinrichtungen mit ein.

Darauf aufbauend entwickeln sie Qualitätsstandards für die Reinigung des schuleigenen Großküchenbereichs, verfassen Hygienepläne und legen Kontrollmaßnahmen sowie deren Dokumentation fest.

Die Studierenden planen die Reinigung des Großküchenbereichs. Dabei berücksichtigen sie, ausgehend von der gewählten Reinigungsart, die Auswahl geeigneter Reinigungsverfahren, Reinigungsgeräte und –maschinen sowie die dazu benötigten Behandlungsmittel. Sie erstellen Organisationspläne und Verfahrensanweisungen für ausgewählte Reinigungsarbeiten.

Sie führen die Reinigung fachgerecht aus und setzen Reinigungsgeräte und -maschinen sowie Behandlungsmittel sachgerecht ein. Dabei achten sie auf rationelle und hygienische Arbeitsweise sowie auf Arbeitssicherheit, Ergonomie und Ökologie.

Zur Überprüfung des Reinigungserfolges wenden die Studierenden ein betriebsspezifisches Kontrollsystem an.

Sie vergleichen und bewerten die schuleigenen Gegebenheiten mit möglichen Alternativen aus Vergleichsbetrieben.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

GEBÄUDEREINIGUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 3 **Sanitärbereich planen, Reinigungsleistung erbringen und den Materialverbrauch steuern***	**30 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden bewerten vorhandene Sanitärbereiche, beschaffen und verwalten die notwendigen Behandlungs-, Arbeits- und Betriebsmittel und führen Reinigungsarbeiten im Sanitärbereich aus.

In Abhängigkeit von der jeweiligen Nutzergruppe erkunden sie die rechtlichen und hygienischen Anforderungen an Sanitärräume. Sie beurteilen diesbezüglich vorhandene Anlagen hinsichtlich des Reinigungsaufwands und geben Empfehlungen für Neubauten.

Die Studierenden machen sich mit Behandlungs-, Arbeits- oder Betriebsmitteln für diesen Objektbereich vertraut und wählen diese orientiert an den betrieblichen Bedürfnissen aus. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ökonomische Aspekte. Sie organisieren den Einkauf und die Bereitstellung der erforderlichen Mittel in den entsprechenden Räumlichkeiten und überwachen und dokumentieren den Materialverbrauch.

Sie planen die hygienisch einwandfreie und rationelle Reinigung der Sanitärbereiche und führen sie körper- und materialschonend aus. Dabei nutzen sie geeignete Dosiersysteme und berücksichtigen insbesondere Aspekte der Arbeitssicherheit und Ergonomie.

Die Studierenden entwickeln Qualitätsstandards für den Sanitärbereich, setzen diese um und wenden ein betriebsspezifisches Kontrollsystem an.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

GEBÄUDEREINIGUNG
1. Studienjahr

Lernfeld 4 **Wohn- und Sozialbereich planen und Reinigungsleistung erbringen***	**30 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden richten Wohn- und Sozialbereiche den Bedürfnissen der Bewohner entsprechend ein und reinigen diese fachgerecht.

Die Studierenden informieren sich über die Wohnbedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen sowie die rechtlichen Vorgaben für die Einrichtung und Ausstattung von Wohn- und Sozialbereichen.

Nach diesen Vorgaben planen Sie die Einrichtung und Ausstattung ausgewählter Wohn- und Sozialbereiche und berücksichtigen dabei den Reinigungsaufwand.

Für die Reinigung der vorhandenen Wohn- oder Sozialräume entwickeln sie betriebseigene Qualitätsstandards, verfassen Hygienepläne und legen Kontrollmaßnahmen sowie deren Dokumentation fest.

Die Studierenden planen die Reinigung und setzen diese unter ergonomischen und hygienischen Gesichtspunkten um. Sie überprüfen und dokumentieren den Reinigungserfolg anhand der erarbeiteten Qualitätssicherungsmaßnahmen. Um die Arbeitsabläufe zu reflektieren, fertigen sie Ablaufstudien an.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

PROJEKTMANAGEMENT
1. Studienjahr

Lernfeld 1 **Grundlagen des Projektmanagements erwerben und Personal für Teamarbeit qualifizieren**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden sind sich der Notwendigkeit und Bedeutung eines zielführenden Projektmanagements sowie einer kooperativen Zusammenarbeit in Teams für die erfolgreiche Umsetzung von Projekten bewusst.

Sie informieren sich über die Merkmale und Struktur von Projekten, erkennen so ihre Komplexität und setzen eine Vielfalt von geeigneten Methoden situationsgerecht ein.

Sie wenden unterschiedliche Methoden zur Teambildung an und stellen Teamregeln auf. Im Verlauf der Teamarbeit erkennen die Studierenden, dass die Gruppenmitglieder unterschiedliches Rollenverhalten zeigen. Die Bedeutung einer positiven Teamentwicklung ist ihnen bewusst.

Zur Bewertung ihrer Zusammenarbeit führen sie unterschiedliche Feedback- und Evaluationsmethoden durch, auf deren Grundlage sie die Zusammenarbeit in ihrem Team reflektieren, bewerten und weiterentwickeln.

Auftretende Konflikte oder Mobbing bearbeiten sie lösungsorientiert mit Hilfe von geeigneten Strategien.

PROJEKTMANAGEMENT
1. Studienjahr

Lernfeld 2 **Projektmanagement erfolgreich realisieren und dokumentieren***	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden übernehmen die Verantwortung für die Planung, Durchführung, Evaluation und Dokumentation von Projekten.

Sie planen ihre Projekte, formulieren einen Projektauftrag mit klaren Handlungszielen und erarbeiten eine Projektstruktur.

Auf der Grundlage dieser Daten ermitteln sie Ressourcen, den Personal- und Materialbedarf sowie die zu erwartenden Kosten. Den Zeitbedarf als auch Meilensteine für die einzelnen Arbeitspakete legen sie in einem Terminplan fest.

Beim Präsentieren von Zwischen- und Endergebnissen wenden die Studierenden aktuelle Präsentationsmethoden und -regeln an.

Während und nach der Projektdurchführung überprüfen sie mit Hilfe von Checklisten, einer Selbst- und Teamreflexion sowie einer externen Evaluation die Zufriedenheit ihrer Auftraggeber, Mitarbeiter, Kunden, Gäste und Bewohner. Auf diese Weise entwickeln sie ihre berufliche Handlungskompetenz stetig weiter und verbessern so die Kooperation zwischen den Teammitgliedern sowie die Qualität ihrer Dienstleistungen und Produkte.

Abschließend erstellen die Studierenden eine sprachlich korrekte, strukturierte Dokumentation und berücksichtigen dabei Urheberrechte sowie Datenschutzbestimmungen.

Protokolle, Informationen zum Projektablauf, Bildmaterial, ein umfangreiches Resümee und eine geeignete Ablagesystematik sichern den Projekterfolg und ermöglichen eine Übertragung auf zukünftige Projekte.

*****Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

PROJEKTMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 3 **Veranstaltungen moderieren**	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden wenden die Grundsätze der Moderation bei unterschiedlichen beruflichen Veranstaltungen an.

Sie sind sich der Bedeutung einer gelungenen Moderation und ihrer Rolle als Moderator bewusst. Sie planen für verschiedene berufliche Situationen eine Moderation und führen diese aus. Dabei setzen sie geeignete und zeitgemäße Methoden ein. Sie erkennen die Bedeutung der Adressatenanalyse sowie geeigneter Rahmenbedingungen.

Mit Hilfe von Fremd- und Selbstevaluation reflektieren die Studierenden ihre Moderation. Die hierbei gewonnenen Erkenntnisse nutzen sie für zukünftige Veranstaltungen.

PROJEKTMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 4 **Projekte mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad und Umfang realisieren***	**140 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden praktizieren ein erfolgreiches Projektmanagement.

Unter Berücksichtigung der örtlichen Gegebenheiten führen die Studierenden im Team verschiedene Projekte von der Planung bis zum Abschluss durch. Dabei setzen sie die im ersten Studienjahr erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten um.

Die Studierenden analysieren mögliche Aufträge. Mit Einfallsreichtum, Kreativität und Ausdauer gestalten sie ausgewählte Projekte fächerübergreifend. Sie bilden dazu Projektgruppen und verteilen die Aufgaben auf die Gruppenmitglieder.

Die Studierenden halten den Regelkreis der Projektarbeit konsequent ein. Sie stellen den Projektablauf systematisch dar.

Durch ein konsequentes Personal-, Kosten- und Zeitmanagement sowie durch ständige Kontrollen und Selbstevaluation erreichen sie eine hohe Qualität der Projektergebnisse. Sie erkennen Risiken rechtzeitig und reagieren flexibel auf Projektstörungen.

Die Studierenden akzeptieren die veränderte Lehrer-/Schülerrolle, entwickeln zunehmend Selbstständigkeit sowie fundierte Entscheidungsfähigkeit und handeln eigenverantwortlich. Im Zusammenhang mit notwendigen Verbesserungsprozessen steigern sie ihr Durchhaltevermögen und ihre Belastbarkeit.

Zu jedem Projektabschluss erstellen sie eine Dokumentation, die dem Ziel und dem Umfang des Projektes angemessen ist. Dabei achten sie auf Inhalt, Layout und formale Richtigkeit.

Sie evaluieren Verlauf und Dokumentation des Projektes. Ihre Erkenntnisse setzen sie in der weiteren Projektarbeit um und unterziehen sich dadurch einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

QUALITÄTS- UND HYGIENEMANAGEMENT
1. Studienjahr

Lernfeld 1 **Qualitätsmanagement mitgestalten**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden vergleichen in branchenspezifischen Betrieben eingesetzte Qualitätsmanagementsysteme und erkennen die Notwendigkeit des Qualitätsmanagementsystems als Voraussetzung konsequenter Kundenorientierung.

Die Studierenden setzen sich mit den rechtlichen Grundlagen, die qualitätssichernde Konzepte und Maßnahmen erfordern, auseinander. Sie beschreiben Qualitätsmanagementmodelle, die überwiegend in erwerbswirtschaftlichen und sozialen Unternehmen Anwendung finden, sowie den Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens mit internen und externen Audits.

Die Studierenden beherrschen die Grundbegriffe des Prozessmanagements sowie ausgewählte Techniken der Qualitätsplanung, -lenkung und Problemanalyse für die betrieblichen Dienstleistungsprozesse.

Ausgehend von der Unternehmenspolitik und dem Leitbild eines Beispielbetriebes entwickeln sie messbare Qualitätsziele und Qualitätsstandards. Sie analysieren, beschreiben und planen verschiedene Dienstleistungsprozesse im Bereich der Ernährung und Versorgung. Zur Steuerung und kontinuierlichen Verbesserung betrieblicher Prozesse erstellen sie Qualitätsdokumente wie Checklisten, Arbeitsanweisungen und Verfahrensanweisungen, um Schnittstellenproblemen vorzubeugen. Sie erklären Funktion und Inhalte eines Qualitätsmanagement-Handbuches für ihre betrieblichen Einsatzbereiche.

Die Studierenden stellen die Kundenzufriedenheit in den Mittelpunkt ihrer Bemühungen, managen Beschwerden, organisieren Kundenbefragungen und beteiligen sich an der Biografiearbeit. Sie nutzen dabei Kennzahlen und statistische Auswertungen.

Die Notwendigkeit branchentypischer Zertifizierungen ist ihnen bewusst.

QUALITÄTS- UND HYGIENEMANAGEMENT
1. Studienjahr

Lernfeld 2 **Hygienemanagement mitgestalten**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden sind sich der Bedeutung des Hygienemanagements in ihrem beruflichen Einsatzbereich bewusst und wirken bei der Umsetzung in einem Betrieb mit.

Sie unterscheiden im Bereich Reinigung, Textilpflege und Verpflegung vorkommende mikrobielle Krankheitserreger und beschreiben mögliche Gefahren und Folgen für Lebensmittel, Speisen, Bedarfsgegenstände und Menschen. Sie beurteilen die Gefahren durch nicht biologische Risiken.

Zur Vermeidung von Gefahren für Mitarbeiter und Kunden treffen die Studierenden entsprechende Vorkehrungen.
Dazu eignen sie sich grundlegende Kenntnisse im Bereich der Reinigung und Desinfektion an und veranlassen geeignete Maßnahmen, um den hygienischen Anforderungen im Betrieb gerecht zu werden. Sie berücksichtigen dabei die Umwelt-, Material- und Gesundheitsverträglichkeit.

Die Studierenden beschäftigen sich anhand von ausgewählten Beispielen mit den Regelungen in einschlägigen Gesetzen und Verordnungen und setzen diese im Rahmen des betrieblichen Hygienemanagements entsprechend um. Die Studierenden machen sich auch mit Hygienekonzepten von anerkannten internationalen und nationalen Institutionen vertraut.

Die Studierenden verschaffen sich einen Überblick über Aufbau und Inhalt eines Hygienehandbuches. Sie bereiten exemplarisch einen Hygieneplan vor und erstellen standardisierte Checklisten.

Die Studierenden wählen geeignete Prüfverfahren aus, führen diese Hygienekontrollen in der Praxis durch und geben eine Bewertung ab. Dabei berücksichtigen sie auch die Vorgaben des Herstellers.

Die Studierenden dokumentieren ihre Ergebnisse und präsentieren diese in geeigneter Form. Sie übertragen ihre gewonnenen Erkenntnisse auf weitere Beispiele in den Bereichen Reinigung, Textilpflege sowie Verpflegung.

Die Studierenden planen Hygieneschulungen und Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz für unterschiedliche Mitarbeitergruppen. Dazu analysieren sie verschiedene Schulungsmaterialien und Lehrformen und bilden sich ein Urteil. Sie dokumentieren und präsentieren ihre Ergebnisse mit geeigneten Techniken. Sie führen diese Schulungen im Unterricht der einschlägigen Pflicht- und Wahlpflichtfächer um.

Wahlpflichtfächer

BERUFSBEZOGENES ENGLISCH
2. Studienjahr

Lernfeld 1 **Berufliche Situationen mündlich bewältigen**	**30 Std.**
Kompetenzerwartung Die Studierenden führen ein Begrüßungsgespräch und stellen sich mit ihrem Berufsbild vor. Sie führen Gespräche – auch telefonisch – mit englischsprachigen Partnern. Sie reagieren sprachlich angemessen auf Kundenwünsche sowie Beschwerden und geben Auskunft über Angebote und Lösungsmöglichkeiten. Sie verhandeln auf Englisch über Preise und wickeln Änderungen und Stornierungen ab. Die Studierenden erteilen und reagieren auf Anweisungen in verschiedenen Bereichen des Berufes. Sie nehmen Informationen zur weiteren Bearbeitung auf und treffen Terminabsprachen. Sie halten Firmenpräsentationen auf Englisch und nehmen dazu Stellung.	

BERUFSBEZOGENES ENGLISCH
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Berufliche Situationen schriftlich bewältigen**	**30 Std.**
Kompetenzerwartung Die Studierenden erledigen Firmenkorrespondenz auf Englisch und formulieren Schriftstücke form- und adressatengerecht für verschiedene berufliche Situationen. Sie erstellen Bewerbungsunterlagen nach europäischem Standard und verstehen und kreieren Stellenanzeigen in englischer Sprache. Sie verfassen Werbe- und Informationsmaterial und entwickeln Bewertungsbögen sowie bei Bedarf andere Dokumente zur Datenermittlung. Sie halten Ergebnisse von Telefonaten, Besprechungen und Präsentationen schriftlich in englischer Sprache fest.	

BERUFSBEZOGENES ENGLISCH
2. Studienjahr

Lernfeld 3 **Landestypische Besonderheiten berücksichtigen**	**20 Std.**
Kompetenzerwartung Die Studierenden sind sich der Bedeutung kultureller Eigenheiten der englischsprachigen Länder bewusst. Sie erkunden die Besonderheiten der landestypischen Ess- und Trinkkultur und erfassen die Bedeutung der unterschiedlichen Traditionen. Die Studierenden machen sich vertraut mit verschiedenen Währungen und Zahlungsmitteln. Sie erkunden exemplarisch die Geschäftsgewohnheiten englischsprachiger Länder und lernen damit umzugehen.	

WEITERE FREMDSPRACHE
2. Studienjahr

Lernfeld **Berufsbezogene Standardsituationen mündlich und schriftlich bewältigen**	**80 Std.**
Kompetenzerwartung Die Studierenden stellen sich persönlich vor und führen einfache Gespräche mit Gesprächspartnern der jeweiligen Landessprache. Sie unterhalten sich über Themen aus dem Alltag und dem Freizeitbereich. Dabei erwerben sie einfache fachsprachliche Kompetenzen, um Standardsituationen in ihrem Berufsalltag zu bewältigen. Die Studierenden erwerben wesentliche Strukturen der jeweiligen Sprache in grundlegenden praktischen Anwendungen. Sie eigenen sich einen Basiswortschatz an sowie typische Ausdrücke und Formulierungen für die Kommunikation in der Fremdsprache und einen grundlegenden Fachwortschatz für unterschiedliche berufliche Anwendungsbereiche.	

EXISTENZGRÜNDUNG
2. Studienjahr

Lernfeld **Unternehmen gründen und führen**	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden sind bereit, sich der Herausforderung einer Firmengründung zu stellen und entwickeln ein Bewusstsein für die damit verbundene Verantwortung.

Sie informieren sich über die Gründung eines Betriebes und prüfen die rechtlichen Rahmenbedingungen sowie die persönlichen Voraussetzungen. Aufbauend auf ihre im ersten Studienjahr erworbenen Kenntnisse entwickeln sie eine Geschäftsidee, erstellen dafür einen Businessplan und gründen als Planspiel oder im Rahmen von Unterrichtsprojekten ihr eigenes Unternehmen. Dazu prüfen die Studierenden Möglichkeiten der Finanzierung, beachten die notwendigen Formalitäten und setzen sich mit der persönlichen Absicherung des Unternehmers auseinander.

Innerhalb des Unternehmens loten sie verschiedene Managementkonzepte aus und optimieren Betriebsabläufe hinsichtlich ökonomischer und ökologischer Aspekte.

Sie führen eine realistische Buchführung für ihr Unternehmen durch, ziehen Bilanz und legen mit Hilfe einer Gewinn- und Verlustrechnung einen Rechenschaftsbericht vor.

Im Sinne des Qualitätsmanagements überprüfen sie ihre Ergebnisse nach vorab bestimmten Kriterien und dokumentieren den Gesamtprozess.

RESSOURCENWIRTSCHAFT UND UMWELTMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld **Umweltmanagementkonzept entwickeln**	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden analysieren aktuelle Umweltmanagementmodelle, übertragen diese auf die betrieblichen Gegebenheiten und erstellen ein Konzept zu deren Umsetzung.

Sie informieren sich über Möglichkeiten zur Einsparung unterschiedlicher Ressourcen und sind sich der Notwendigkeit des sparsamen Umgangs sowie der nachhaltigen Nutzung von Ressourcen bewusst.

Die Studierenden betrachten aktuelle Umweltmanagementmodelle, vergleichen deren Strukturen, Inhalte sowie Ziele und erkennen die Bedeutung dieser Modelle für die umweltbewusste, zukunftsorientierte sowie nachhaltige Führung eines Betriebes. Darauf aufbauend bewerten sie die Umsetzbarkeit ausgewählter Umweltmanagementmodelle in unterschiedlichen Betrieben.

Die Studierenden analysieren die Umweltfreundlichkeit eines Betriebs, legen geeignete Umweltziele fest und entwickeln ein Grobkonzept zur Erreichung dieser Ziele.

Sie planen die konkrete Umsetzung eines Teilbereiches und verwirklichen diesen soweit möglich. Im Verlauf des Umsetzungsprozesses überprüfen die Studierenden dessen Effektivität und Effizienz und leiten gegebenenfalls Steuerungsmaßnahmen ein. Dabei achten sie auf die Akzeptanz seitens der Mitarbeiter, Kunden, Gäste und Bewohner.

QUALITÄTSSICHERUNG UND ZERTIFIZIERUNG
2. Studienjahr

Lernfeld **Qualitätsmanagementsysteme einführen und weiterentwickeln**	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden sind sich der Bedeutung von Qualitätsmanagementsystemen für Dienstleistungsunternehmen bewusst. Sie erproben die Einführung und Pflege eines geeigneten Modells in einem Beispielbetrieb und bereiten interne Audits sowie externe Zertifizierungen vor.

Sie vergleichen Strukturen, Inhalte und Ziele unterschiedlicher Qualitätsmanagementsysteme und wählen für den Beispielbetrieb ein geeignetes Modell aus.

Auf der Basis des Leitbildes der Einrichtung entwickeln sie Qualitätsziele und -standards. Die Studierenden erstellen Qualitätsdokumente zur Steuerung und kontinuierlichen Verbesserung betrieblicher Prozesse. Sie pflegen die vorhandenen Dokumente zur Qualitätssicherung und entwickeln diese weiter.

Die Instrumente der Qualitätssicherung wenden sie im berufsspezifischen Kontext an. Die gewonnen Erkenntnisse bewerten sie im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses und führen notwendige Korrekturmaßnahmen durch.

Die Studierenden bereiten für ausgewählte hauswirtschaftliche Prozesse interne Audits vor und führen diese durch. Sie bewerten den Ablauf und die Ergebnisse für die Erarbeitung von Verbesserungsmaßnahmen.

Die Studierenden informieren sich über geeignete Zertifizierungsmöglichkeiten, den Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens und die zu erwartenden Kosten. Sie setzen sich kritisch mit Aufwand und Nutzen einer Zertifizierung auseinander. Für Zertifizierungsaudits treffen sie entsprechende Vor- und Nachbereitungen und beurteilen die Ergebnisse anhand von Vergleichswerten aus Fallbeispielen.

INTERKULTURELLE KOMPETENZ
2. Studienjahr

Lernfeld **Mit Personen aus anderen Kulturkreisen kommunizieren**	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden sind sich der Bedeutung interkulturellen Lernens und Arbeitens in der globalisierten Welt bewusst und erkennen die Gefahr von Stereotypisierungen im Denken und Urteilen sowie von Vorurteilen gegenüber anderen Mentalitäten und Kulturen.

Die Studierenden setzen sich mit religiösen, kulturellen, gesellschaftlichen und politischen Gegebenheiten ausgewählter Länder und Regionen auseinander und begreifen diese als Schlüssel für das Verständnis der unterschiedlichen Denk- und Verhaltensweisen. Dabei reflektieren sie die eigene Kultur und Herkunft und erkennen die Bedeutung von Toleranz und Aufgeschlossenheit im Umgang mit Menschen anderer Herkunft.

Die Studierenden knüpfen und pflegen multikulturelle Kontakte im schulischen sowie beruflichen Umfeld und gehen dabei offen und souverän mit Gästen, Bewohnern, Kunden und Mitarbeitern anderer Kulturkreise um. In diesem Zusammenhang entwickeln sie geeignete Kommunikationsformen und setzen diese situationsbezogen ein.

Darüber hinaus unterstützen die Studierenden in ihrem Tätigkeitsbereich geeignete Maßnahmen zur Integration.

Einschlägige Rechtsvorschriften wenden sie im Rahmen ihrer Führungsaufgaben an. Sie reflektieren ihre eigenen Erfahrungen, Prägungen und Verhaltensweisen kritisch und überprüfen ihren Kompetenzzuwachs.

BETRIEBLICHES GESUNDHEITSMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld **Betriebliches Gesundheitsmanagement gestalten**	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden sind sich der Notwendigkeit der Gesunderhaltung der Mitarbeiter bewusst. Sie entwickeln für einen Beispielbetrieb geeignete Umsetzungskonzepte.

Die Studierenden setzen sich mit relevanten Gesundheitsrisiken sowie berufstypischen Krankheitsbildern auseinander. Unter Berücksichtigung der rechtlichen Rahmenbedingungen überprüfen sie die vorhandenen Arbeitsplätze sowie das betriebliche Umfeld auf mögliche Gesundheitsrisiken.

Die Studierenden planen für Mitarbeiter einschlägiger Betriebe ein Präventionskonzept. Dazu entwickeln sie geeignete Maßnahmen und greifen bei Bedarf auf externe Angebote zurück. Sie motivieren Mitarbeiter zu gesundheitsbewusstem Verhalten.

Bei Bedarf weisen sie Mitarbeiter auf mögliche Rehabilitationsmaßnahmen hin und ermitteln für ausgewählte Angebote Finanzierungsmöglichkeiten. In diesem Zusammenhang betrachten sie rechtliche Aspekte bei der Wiedereingliederung sowie der Umgestaltung des Arbeitsplatzes.

Die Studierenden analysieren die Gesundheitsrisiken im Beispielbetrieb und entwickeln einen geeigneten Maßnahmenkatalog zur Gesunderhaltung der Beschäftigten. Im Verlauf des Umsetzungsprozesses überprüfen die Studierenden dessen Effektivität sowie Effizienz, leiten gegebenenfalls Steuerungsmaßnahmen ein und überprüfen deren Akzeptanz.

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG
2. Studienjahr

Lernfeld 1 **In Betrieben verpflegen***	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden planen die Verpflegung von Mitarbeitern in Betrieben. Sie sind sich bewusst, dass ein ausgewogenes Speisen- und Getränkeangebot das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit von Arbeitskräften positiv beeinflusst.

Für die Kantine und Cafeteria eines Beispielbetriebs wählen die Studierenden ein geeignetes Verpflegungs- und Speisenausgabesystem aus und entscheiden sich für ein passendes Informations-, Bestell- und Bezahlungssystem. Anhand entsprechender Kennzahlen planen sie Räumlichkeiten, notwendige Ausstattung sowie den Personalbedarf. Sie beantworten die Frage nach der optimalen Bewirtschaftungsform und diskutieren Möglichkeiten des In- und Outsourcings.

Die Studierenden stellen für die Mittags- und Zwischenverpflegung ein ausgewogenes Speisen- und Getränkeangebot zusammen und berücksichtigen dabei unterschiedliche Zielgruppen sowie besondere Anlässe und Aktionen.

Für die Speisenplanung nutzen sie Branchensoftware. Sie berechnen für ausgewählte Speisen deren Energiegehalt, Nährwerte sowie Preise und deklarieren diese unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben fachgerecht.

Die Studierenden planen unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer und rationeller Gesichtspunkte den Personaleinsatz, die Arbeitsplatzgestaltung sowie den Produktionsablauf.

Bei der Herstellung und Ausgabe der Speisen im schuleigenen Betrieb leiten sie das Personal fachgerecht an. Sie führen die im Rahmen des Qualitäts- und Hygienemanagements erforderliche Dokumentation eigenverantwortlich durch.

Die Studierenden analysieren verschiedene Möglichkeiten der Automatenverpflegung und stellen ein Angebot für eine angemessene Zwischenverpflegung zusammen.

Sie evaluieren die Kundenzufriedenheit sowie den Erfolg ihrer Maßnahmen und leiten daraus Verbesserungsvorschläge ab. Auf Beschwerden und Reklamationen reagieren sie angemessen und bearbeiten diese nach den Vorgaben des betrieblichen Beschwerdemanagements.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Im Erziehungs- und Bildungsbereich verpflegen***	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden verpflegen unterschiedliche Alters- und Zielgruppen in ausgewählten Einrichtungen des Bildungs- und Erziehungsbereiches ausgewogen und bedarfsgerecht sowie in angenehmer Atmosphäre.

Sie vergleichen und bewerten verschiedene Verpflegungs- und Speisenausgabesysteme und wählen für die jeweilige Einrichtung geeignete Systeme aus. Sie planen den notwendigen Raum- und Gerätebedarf und entscheiden sich für ein geeignetes Informations-, Bestell- und Bezahlungssystem.

Sie produzieren eine leistungsfördernde Mittags- und Zwischenverpflegung, führen Aktionen zu gesunder Ernährung durch und testen Vorschläge zur Auslobung nährwertoptimierter Speisen.

Mit Hilfe geeigneter Medien und Maßnahmen informieren sie die Essensteilnehmer über eine gesundheitsförderliche Ernährung und geben warenkundliche Informationen zu den angebotenen Speisen und Getränken. Sie erproben Sinnesschulungen und konzipieren einfache Speisenzubereitungskurse.

Die Studierenden schulen ehrenamtliche Mitarbeiter gemäß den gesetzlichen Vorgaben und den hauseigenen Standards.

Sie entwerfen für eine Einrichtung im Erziehungs- und Bildungsbereich ein Leistungsverzeichnis, evaluieren ihre Angebote und führen einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess durch.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG
2. Studienjahr

Lernfeld 3 **In sozialen Einrichtungen und im Gesundheitsbereich verpflegen***	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden verpflegen ältere und kranke Menschen sowie Behinderte, um deren Lebensqualität zu erhalten oder wiederherzustellen. Dabei beachten sie die rechtlichen Vorgaben sowie das Leitbild der Einrichtung.

Die Studierenden wählen für einen Beispielbetrieb ein Verpflegungs- und Speisenausgabesystem aus, das zur Einrichtung und der gewählten Wohnform passt. Anhand entsprechender Kennzahlen planen sie Räumlichkeiten, Ausstattung und Einrichtung sowie den Personalbedarf. Speisepläne und Speisekarten erstellen sie zielgruppenorientiert. Sie sorgen für eine entspannte Atmosphäre und guten Service mit situationsbezogener Kommunikation. Sie entscheiden sich für ein geeignetes Informations- und Bestellsystem und gewährleisten einen einwandfreien Speisentransport. Sie beherrschen die Qualitätsstandards für den Mahlzeitendienst „Essen auf Rädern“.

Die Studierenden erstellen Ernährungsbiografien über zu verpflegende Bewohner und erfassen dabei individuelle Verzehrgewohnheiten sowie Unverträglichkeiten.

Sie bereiten Speisen und Getränke zu, die die physiologischen Bedürfnisse und Besonderheiten dieser Personengruppen – insbesondere auch bei Mangelernährung – berücksichtigen.

Die Studierenden planen die Versorgung und Ernährung dementer Menschen. Sie gestalten deren Umfeld und setzen für diese Personengruppe geeignete Ernährungskonzepte um. Für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden bieten sie Kost in verschiedenen Konsistenzstufen an. Sie erkennen die Notwendigkeit der Wunschkost für schwerstkranke Menschen. Bei Bedarf bieten sie geeignete Trink- und Esshilfen an. Sie beachten die besonderen hygienischen Anforderungen für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko und ergreifen im Rahmen des betriebseigenen Hygienemanagements entsprechende Maßnahmen.

Für die Bewohner sozialer Einrichtungen planen sie die Verpflegung bei Veranstaltungen. Dabei erkennen sie die Problematik der Mithilfe von Bewohnern, Angehörigen und ehrenamtlichen Helfern und sind sich der Hygienerisiken mitgebrachter Speisen bewusst.

Im Rahmen von Beschäftigungs- und Therapieangeboten organisieren die Studierenden gemeinsames Kochen mit Bewohnern.

Gemäß den Anforderungen des Sozialgesetzbuches erstellen sie exemplarisch ein Verpflegungskonzept für eine soziale Einrichtung.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

DIÄTETIK
2. Studienjahr

Lernfeld **Personen mit Krankenkost versorgen***	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erweitern und vertiefen ihre Kenntnisse über ernährungsmedizinische Zusammenhänge und setzen ärztlich angeordnete Krankenkostformen in einer Einrichtung patientengerecht um.

Sie erklären die Pathogenese und Charakteristika wichtiger Krankheitsbilder des Verdauungstraktes, des Stoffwechsels, des Herz-Kreislauf-Systems, der Niere, der Haut, des Immunsystems sowie von endokrinologischen Erkrankungen.

Die Studierenden beherrschen die ernährungstherapeutischen Grundlagen, um diese Erkrankungen zu lindern bzw. den Heilungsprozess zu unterstützen. Zu allen wichtigen Diätkostformen erstellen sie Speise- oder Tageskostpläne, beurteilen die Lebensmittelauswahl und berechnen Inhaltsstoffe bzw. Nährwerte, um eine ausreichende Nährstoffversorgung der Patienten zu gewährleisten. Unter Berücksichtigung küchentechnischer Besonderheiten bereiten sie ausgewählte diätetische Speisen zu.

Die Studierenden vergleichen verschiedene Essstörungen und beurteilen Angebote zur Normalisierung des Körpergewichts.

Für die enterale und parenterale Ernährung beschreiben sie bilanzierte Diäten und unterstützen onkologisch erkrankte Patienten ernährungstherapeutisch.

Bei allen Erkrankungen berücksichtigen sie die Empfehlungen einschlägiger deutscher oder internationaler Fachgesellschaften. Sie erfassen aber auch die Grenzen der Ernährungstherapie bei den verschiedenen Erkrankungen und hinterfragen Außenseiterdiäten.

Die Studierenden geben Ernährungsinformationen und Verhaltensempfehlungen an die Patienten weiter und erstellen für eine Einrichtung einen Kostform- und Diätkatalog als Informations- und Nachschlagewerk.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

VERANSTALTUNGSMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 1 **Veranstaltungen akquirieren und planen**	**60 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden unterbreiten Kunden professionell ausgearbeitete Angebote für verschiedene Veranstaltungsarten und bereiten den Vertragsabschluss vor.

Die Studierenden beschreiben den Veranstaltungsmarkt und entwickeln Strategien, Kunden zu gewinnen. Sie sind sich der Aufgabenvielfalt des Veranstaltungsmanagements bewusst und bieten eine Auswahl an möglichen Dienstleistungen an.

Sie bearbeiten Anfragen und nehmen Aufträge für verschiedene Veranstaltungen an. Dazu erfassen sie notwendige Daten und Wünsche der Kunden und nutzen entsprechend geeignete branchenspezifische Software. In Kundengesprächen setzen sie verkaufspsychologische Kommunikationsregeln und produktbezogene Kenntnisse ein.

Mit passenden Planungsinstrumenten und unter Beachtung der Ressourcen erstellen die Studierenden ein Veranstaltungskonzept. Dabei ermitteln sie den Material- und Personalbedarf, berechnen die entsprechenden Kosten und kalkulieren die Verkaufspreise.

Unter Beachtung des Kaufvertragsrechts erstellen sie verbindliche Angebote. Für die Vertragsgestaltung klären sie durch Rückfrage beim Kunden offene Details und verfassen einen individuell auf die Veranstaltung zugeschnittenen Vertrag.

Mit Hilfe einer Dokumentation stellen sie eine lückenlose Weitergabe der Informationen an die operativen Abteilungen sicher.

VERANSTALTUNGSMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Veranstaltungen durchführen***	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden setzen die gewünschten Dienstleistungen unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben erfolgreich um. Dabei sind sie sich ihrer Funktion als Gastgeber bewusst.

Die Studierenden wählen nach den Vorgaben des Kunden passende Räumlichkeiten aus und organisieren die Logistik. Dabei beachten sämtliche die Rahmenbedingungen der Veranstaltung. Sie planen und koordinieren den Personaleinsatz der operativen Abteilungen und weisen das Personal ein.

Bei der Durchführung nutzen die Studierenden Checklisten und kontrollieren die Einhaltung der festgelegten Qualitätsstandards. Gleichzeitig gewährleisten sie die Gute-Hygiene-Praxis.

Mit Hilfe eines Meilensteinplans behalten sie die Übersicht und sichern die termingerechte Umsetzung.

In Besprechungen geben die Studierenden alle notwendigen Informationen an die Beteiligten weiter und legen Wert auf ein effektives Schnittstellenmanagement.

Am Ende einer Veranstaltung stellen sie die Abschlussarbeiten sicher.

*****Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

VERANSTALTUNGSMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 3 **Veranstaltungen evaluieren und abrechnen**	**20 Std.**
Kompetenzerwartung Die Studierenden wenden verschiedenen Evaluationsmethoden an und ziehen daraus Konsequenzen für weitere Veranstaltungen. Die Studierenden führen eine Fremd- und Eigenevaluation der Veranstaltung durch, reflektieren die Ergebnisse und leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab. Sie bewerten Organisation, Abläufe und Vertragserfüllung unter Berücksichtigung von Zeit, Qualität, Kundenwünschen und Kosten. Beschwerden bearbeiten sie kundenorientiert und systematisch, Reklamationen beheben sie auf der Grundlage des Kaufvertragsrechts. Sie beherrschen Controlling-Aufgaben und erstellen die Rechnung für die durchgeführte Veranstaltung.	

CATERING
2. Studienjahr

Lernfeld **Cateringkonzepte umsetzen***	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden planen und führen einen Cateringauftrag durch, kundenorientiert und unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, technologischer, ökonomischer und ökologischer Aspekte.

Die Studierenden informieren sich über verschiedene Konzepte und Angebote auf dem Markt, analysieren mögliche Erfolgsfaktoren und bewerten diese.

Sie beschaffen sich selbstständig die Informationen zur gestellten Aufgabe, auf deren Grundlage sie im Team die Aktion und das nötige Equipment planen und gemeinsam Entscheidungen treffen. Mit Hilfe betriebswirtschaftlicher Methoden entwickeln sie ein Konzept, verfassen dies schriftlich und präsentieren es.

Bei Produktion, Transport, Lagerung und Verkauf von Speisen und Getränken gewährleisten die Studierenden vorgegebene Hygienestandards, halten sensorische Qualitätsvorgaben ein, achten auf Unfallverhütungsvorschriften und ergonomisches Arbeiten. Dies geben sie in Einweisungen und bei Bedarf in Schulungen an ihre Mitarbeiter weiter. Die Studierenden sind sich ihrer Verantwortung gegenüber den Gästen bewusst. Im Rahmen des Qualitätsmanagements dokumentieren sie ihr Hygienekonzept und ihre Qualitätsstandards.

Erbrachte Leistungen reflektieren sie hinsichtlich eines effektiven Ressourcenmanagements.

*****Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

ERNÄHRUNGSTRENDS
2. Studienjahr

Lernfeld **Ernährungstrends wahrnehmen und umsetzen***	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden setzen vorhandene Trends in Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung exemplarisch um.

Sie erkennen die Bedeutung von Trends in der Ernährungsbranche, greifen aktuelle Ernährungstrends auf und entwickeln hierzu vermarktungsfähige Konzepte.

Auf Basis der in Ernährung und Verpflegung erworbenen Kompetenzen setzen die Studierenden am Beispiel betrieblicher Situationen ausgewählte Trends fachgerecht und kreativ um. Sie vertiefen die dazu notwendigen fachlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten und verwenden die jeweilige Fachsprache.

Sie planen und organisieren die Versorgung der Gäste. Dabei legen sie besonderen Wert auf die Präsentation ihrer Speisen und Getränke und berücksichtigen relevante rechtliche Vorgaben.

Sie wenden geeignete Instrumente zur Evaluation an und leiten aus den Ergebnissen gegebenenfalls Vorschläge und Möglichkeiten zur Optimierung der Konzepte ab.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

WOHNFORMEN UND RAUMGESTALTUNG
2. Studienjahr

Lernfeld **Wohnformen auswählen und Wohnatmosphäre schaffen***	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden analysieren aktuelle Wohnformen in Bezug auf Funktionalität, Gestaltung und Wohnatmosphäre und beachten dabei die Bedürfnisse der Zielgruppen.

Sie setzen sich mit Bauplänen und Leistungsbeschreibungen auseinander und stehen bei Bedarf einem Planungsgremium als fachkundiger Gesprächspartner zur Verfügung.

Unter Anwendung von Gestaltungselementen und Gestaltungsprinzipien entwickeln die Studierenden Konzepte zur Raumgestaltung. Sie wirken mit bei der bedarfsgerechten und zweckmäßigen Einrichtung der Räume des Individual- und Gemeinschaftsbereiches der Zielgruppe.

Durch die Gestaltung ausgewählter Teilbereiche tragen sie zu einer angenehmen Wohnatmosphäre bei und steigern so das Wohlbefinden der Kunden. Dabei berücksichtigen sie neben der Biografie der Zielgruppe Jahreszeit, Anlass sowie sicherheitstechnische, rechtliche, ökologische und wirtschaftliche Grundsätze. Sie bewerten die Wirkung ihrer Maßnahmen anhand von eigenen und Fremdkriterien.

Sie stellen ihre Konzepte vor und stellen sich konstruktiver Kritik.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

REINIGUNGSMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 1 **Reinigungsleistungen in hygienisch sensiblen Bereichen bewerten***	**30 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden vergleichen die Reinigungsleistungen in Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen und hinterfragen deren Abfallentsorgungskonzepte.

Ausgehend von branchenspezifischen Situationen informieren sich die Studierenden über rechtliche Vorgaben und Qualitätsstandards, die einzuhalten bzw. umzusetzen sind. Anhand praktischer Beispiele ermitteln sie Daten und bewerten diese.

Die Studierenden erkennen die Bedeutung angemessener Reinigungsverfahren und geeigneter Behandlungsmittel sowie der konsequenten Umsetzung der Hygienepläne zur Vermeidung nosokomialer Infektionen.

Die Studierenden erproben unterschiedliche Reinigungsverfahren und bewerten diese unter hygienischen, ergonomischen und ökonomischen Aspekten. Dabei wenden sie die im Fach Qualitäts- und Hygienemanagement erworbenen mikrobiologischen Grundkenntnisse an und führen Nachweismethoden zur Kontrolle des Reinigungs- bzw. Desinfektionserfolges durch. Den Studierenden ist bewusst, dass die angestrebten Qualitätsstandards nur mit Hilfe eines erfolgreichen Schnittstellenmanagements einzuhalten sind.

Die Studierenden erfassen Abfallentsorgungskonzepte für sensible Bereiche der Einrichtungen und verschaffen sich einen Überblick über die entstehenden Kosten.

Mit Hilfe der erworbenen Kenntnisse analysieren und vergleichen sie die Reinigungsleistungen weiterer Einrichtungen.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

REINIGUNGSMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Aufgaben einer Objektleitung wahrnehmen***	**110 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden ermitteln den Ressourcenbedarf für einen schuleigenen Reinigungsservice, organisieren die Reinigung einzelner Objektbereiche und führen diese fachgerecht durch.

Die Studierenden planen und kalkulieren unter Berücksichtigung rechtlicher Grundlagen und betriebsspezifischer Gegebenheiten die für einen Reinigungsservice erforderlichen Räumlichkeiten, deren Ausstattung sowie die Anschaffung von Maschinen sowie Arbeits- und Behandlungsmitteln.

Als Objektleitung organisieren sie die laufende Reinigung des ganzen Objektes oder ausgewählter Bereiche sowie notwendige Sonderreinigungen. Sie planen den Personaleinsatz über einen längeren Zeitraum und qualifizieren ihre Mitarbeiter und Auszubildenden. Sie führen Kontrollmaßnahmen durch und dokumentieren diese.

Sie erfassen notwendige kleinere Reparaturen im Objektbereich und koordinieren deren Behebung. Bei größeren Reparaturen und Störungen verständigen sie die jeweils zuständigen Stellen.

Die Studierenden sind sich der Notwendigkeit der regelmäßigen Wartung der Geräte und Maschinen bewusst und erstellen entsprechende Pläne. Sie führen diese Tätigkeiten im Betrieb durch oder beauftragen entsprechende Fachfirmen damit.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

REINIGUNGSMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 3 **Interne und externe Reinigungsleistungen vergleichen und Kosten kalkulieren**	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erstellen Ausschreibungen, kalkulieren die Leistungen des betriebseigenen Reinigungsservices und bewerten die Ergebnisse.

Sie informieren sich über die Inhalte einer Ausschreibung von Reinigungsleistungen und stellen die notwendigen Unterlagen für einen ausgewählten Objektbereich zusammen. Dazu ermitteln sie die entsprechenden Daten und erstellen einen betriebsspezifischen Anforderungskatalog.

Auf der Basis von Zeitmessungen und betriebsspezifischen Kennzahlen kalkulieren sie die Kosten für die Durchführung dieser Leistungen in Eigenregie und präsentieren diese dem Entscheidungsträger.

Sie erkundigen sich nach Erfahrungen mit externen Anbietern und werten diese unter ökonomischen, gesellschaftlichen und sozialen Aspekten aus.

HOUSEKEEPING
2. Studienjahr

Lernfeld 1 **Aufgaben im Bereich Housekeeping ausführen***	**50 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erkennen die Bedeutung einer optimalen Organisation und Durchführung der Aufgaben im Housekeeping für die Gästezufriedenheit und Kundenbindung.

Sie differenzieren die Bedeutung des Housekeepings aus der Sicht des Gastes, des Mitarbeiters und des Unternehmens und präzisieren die Anforderungen, die an eine Hausdame gestellt werden.

Sie führen die Arbeitsabläufe im Housekeeping gemäß den betrieblichen Standards aus und dokumentieren diese. Dabei berücksichtigen sie hygienische, ergonomische, ökologische und ökonomische Aspekte sowie sicherheitstechnische Vorgaben.

Gegenüber nationalen und internationalen Gästen zeigen sie angemessene Umgangsformen.

*****Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

HOUSEKEEPING
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Ausstattung von Depots und Offices planen und bewerten**	**50 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden nutzen gut geplante Depots und Offices für wirtschaftliches Arbeiten im Housekeeping-Department.

Die Studierenden bewerten die verschiedenen Depots und Offices in einem Hotel. Sie planen geeignete Einrichtungen und Ausstattungen unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit und Ergonomie.

Ebenso planen sie den Einkauf von Reinigungs-, Behandlungs-, Arbeits- und Betriebsmittel unter Berücksichtigung ökologischer und wirtschaftlicher Aspekte.

Die Studierenden entwickeln eine geeignete Warenbewirtschaftung und beurteilen ihre Ergebnisse.

HOUSEKEEPING
2. Studienjahr

Lernfeld 3 **Den Bereich Housekeeping leiten***	**60 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden sind sich ihrer Aufgabe als Leitung im Bereich Housekeeping im Gesamtunternehmen bewusst.

Die Studierenden machen sich mit verschiedenen Möglichkeiten der Datengewinnung sowie mit Planungsinstrumenten vertraut. Sie erstellen einen Datenkatalog, um diesen für die Personalplanung, Dienstplangestaltung, Budgetplanung und Qualitätssicherung einzusetzen. Für die Gewinnung der Daten und die Erstellung von betriebsspezifischen Dokumenten verwenden sie branchenspezifische Software.

Mit Hilfe von selbst entwickelten Arbeitsanweisungen und Checklisten führen sie die Zimmer- und Etagenkontrolle sowie die Kontrolle des öffentlichen Bereichs durch. Sie beurteilen die Ergebnisse und leiten bei Bedarf Verbesserungsmaßnahmen ein.

Mit Hilfe von Mitarbeiterbesprechungen und Schulungen sichern sie eine optimale Ergebnisqualität für den Gast. Als Führungskraft vertreten sie die Belange des Housekeeping-Departments gegenüber anderen Abteilungen und gegenüber der Geschäftsleitung.

Beschwerden und Reklamationen bearbeiten sie kundenorientiert und systematisch. Bei Bedarf leiten sie weitere Maßnahmen ein.

Die Studierenden erstellen ein Handbuch Abteilung und verfassen Stellenbeschreibungen für die verschiedenen Mitarbeiter im Bereich Housekeeping.

An ausgewählten Beispielen vergleichen und beurteilen sie die Möglichkeit eines Outsourcings von Teilleistungen.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

FOOD AND BEVERAGE-MANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 1 **Gäste empfangen und betreuen***	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden sind sich der Wirkung ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste bewusst. Sie üben ihre Funktion als Gastgeber professionell aus.

Die Studierenden machen sich mit den einzelnen Phasen rund um die Bewirtung der Gäste vertraut. Sie führen Reservierungsvorgänge durch. Sie empfangen die Gäste dem Anlass entsprechend und betreuen sie während des gesamten Aufenthalts.

Anhand der Speisen- und Getränkekarte führen sie gastorientierte Verkaufsgespräche und gewährleisten einen reibungslosen Service. Sie erstellen Gästerechnungen und sind sicher in der Anwendung unterschiedlicher Zahlungsformen.

Die Studierenden bearbeiten Beschwerden und Reklamationen gastorientiert und situationsbezogen.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil

FOOD AND BEVERAGE-MANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Food and Beverage-Management gestalten**	**60 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden machen sich mit dem Aufgaben- und Verantwortungsbereich des Food and Beverage Managers im Hotel vertraut. Dabei erkennen sie die Notwendigkeit und Bedeutung eines umfassenden Schnittstellenmanagements mit internen und externen Partnern.

Für ausgewählte Situationen stellen die Studierenden in Kooperation mit den jeweils zuständigen Abteilungen Menüs und Büfetts zusammen und empfehlen korrespondierende Getränke, Aperitifs und Digestifs. Sie ermitteln das benötigte Inventar, erstellen Speisen-, Menü- und Getränkekarten sowie Tisch- und Büfettpläne.

Die Studierenden erarbeiten Konzepte für besondere Serviceleistungen oder Veranstaltungen und planen geeignete Maßnahmen zur Kundengewinnung.

Sie entwickeln Qualitätsstandards für die angebotenen Leistungen, planen unter Berücksichtigung des vorgegebenen Budgets den Einkauf, kalkulieren die Preise, wickeln Beschaffungsvorgänge ab und führen Abrechnungen korrekt durch. Dazu nutzen sie branchenspezifische Software.

Im Rahmen von Projekten oder Veranstaltungen setzen sie ihre Kenntnisse und Fertigkeiten um. In ihrem jeweiligen Verantwortungsbereich nehmen die Studierenden die Personaleinteilung vor und koordinieren die Arbeits- und Produktionsabläufe.

Sie überwachen die Qualität der Speisen und Getränke und kümmern sich um die Belange der Gäste. Sie leiten ihre Mitarbeiter darin an, Speisen und Getränke ansprechend und fachgerecht zu präsentieren.

Die Studierenden legen besonderen Wert auf ein erfolgreiches Schnittstellenmanagement. Mit den beteiligten Abteilungen evaluieren sie die Umsetzung.

HOTELMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 1 **Organisationsstrukturen und Planungsprozesse gestalten**	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erkennen die Bedeutung der Aufbau- und Ablauforganisation hotel- und gastgewerblicher Betriebe.

Die Studierenden verschaffen sich einen Überblick über Gestaltungsparameter der betriebswirtschaftlichen Organisation. Dabei unterscheiden und reflektieren sie branchentypische Formen von Betriebsarten und Unternehmenszusammenschlüssen und machen sich mit der Sterneklassifizierung vertraut.

Die Studierenden entwerfen Organisationsstrukturen von gastgewerblichen Unternehmen, halten ihre Ergebnisse in Organigrammen fest und erarbeiten Stellenbeschreibungen für ausgewählte Funktionsbereiche eines Hotels. Sie beurteilen ihre unternehmenspolitischen Entscheidungen und analysieren deren betriebswirtschaftliche Konsequenz.

Die Studierenden sind sich der Wechselwirkung von innerbetrieblichen und außerbetrieblichen Leistungsfaktoren bewusst und verbinden damit die Grundsätze einer modernen Personal- und Unternehmensführung.

HOTELMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Branchentypische Betriebe organisieren**	**60 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden analysieren die wesentlichen Arbeiten in den Abteilungen der gastorientierten Betriebe. Sie organisieren die Zusammenarbeit zwischen Housekeeping und Frontoffice, beherrschen wichtige Empfangsarbeiten und wenden dabei gängige Software gezielt an.

Die Studierenden reflektieren Ergebnisse nach verschiedenen Qualitätskriterien und erkennen die Notwendigkeit eines Qualitätsmanagementsystems als Voraussetzung konsequenter Kundenorientierung. Sie informieren sich über die Inhalte branchentypischer Qualitätsmanagementsysteme und erstellen Checklisten zur Qualitätssicherung.

Die Studierenden bereiten interne Audits vor, führen diese durch und leiten aus den Ergebnissen Maßnahmen im Rahmen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses ab. Dabei verstehen sie die Zusammenhänge zwischen Umweltschutz und Ökonomie. Sie sind sich bewusst, dass ein kostenbewusster Einsatz von Umweltschutzmaßnahmen zum nachhaltigen Erfolg eines Betriebes beiträgt.

Die Studierenden schließen branchentypische Rechtsgeschäfte ab und wenden die Rechtsordnung auf ihre Beziehung als gastgewerblicher Unternehmer zu seinem Gast an. Dabei erkennen sie die Rechte und Pflichten der Vertragspartner und analysieren die rechtlichen Auswirkungen ihrer Handlungen.

HOTELMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 3 **Marketing zielgerichtet einsetzen**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden wenden Strategien zur Vorbereitung von effektivem Marketing in der Hotellerie an, beurteilen deren Wirksamkeit und erkennen deren Notwendigkeit für die positive Entwicklung ihres Unternehmens.

Die Studierenden sind mit den Charakteristiken des Hotelmarketings vertraut und beurteilen den Wert einer kundenorientierten Dienstleistungsorganisation.

Sie erarbeiten betriebliche Strategien und Konzepte zur Verbesserung der Kundenzufriedenheit und bewerten diese hinsichtlich ihrer Realisierbarkeit und Erfolgsaussichten.

HOTELMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 4 **Kosten- und Leistungsrechnung als Informationsinstrument nutzen**	**40 Std.**
Kompetenzerwartung Die Studierenden nutzen verschiedene Verfahren der Kalkulation betrieblicher Leistungen in der Hotellerie und Gastronomie. Sie erkennen die Bedeutung der innenbetrieblichen Leistungsverrechnung zur Steuerung des Unternehmens und erarbeiten einen Überblick über wichtige Aufgaben des internen Rechnungswesens. Sie führen Kalkulationsbeispiele durch und bereiten damit marktorientierte Entscheidungen für den Betrieb vor und nach. Beispielhaft prüfen Sie die Eignung der Kosten- und Leistungsrechnung als Steuerungs- und Kontrollinstrument und erkennen dabei auch deren Sinn sowie deren Grenzen.	

TOURISMUS
2. Studienjahr

Lernfeld **Tourismusprozesse mitgestalten**	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden beherrschen die wichtigsten Grundlagen der Tourismusprozesse, vollziehen die Entwicklung in der Tourismuswirtschaft nach und begreifen den Tourismus als wichtigen Wirtschaftsfaktor.

Die Studierenden verschaffen sich einen Überblick über die geschichtliche Entwicklung und Trends in der Tourismus- und Freizeitbranche. Dabei erfassen sie Reisemotive, Tourismusarten, Urlaubertypen sowie Einflussfaktoren auf die Nachfrage in der Tourismuswirtschaft. Sie analysieren Angebote für konkrete Zielgruppen und leiten davon deren Bedürfnisse ab. Sie betrachten das Reiseland Deutschland unter verschiedenen touristischen Aspekten.

Die Studierenden hinterfragen die wirtschaftliche, soziale und ökologische Bedeutung des Tourismus im Inland und vergleichen dies mit der europäischen und weltweiten Entwicklung. Ihre Ergebnisse stellen sie mit modernen Präsentationsmöglichkeiten dar. In diesem Zusammenhang werten Sie auch touristische Kennzahlen in Statistiken aus.

Die Studierenden kennen die Organisationen der Tourismuswirtschaft auf Orts-, Landes- und Bundesebene sowie die internationalen Vernetzungen. Die Studierenden verstehen die Funktionen des Marketings in touristischen Betrieben und Organisationen. Dabei bewerten Sie auch die Notwendigkeit von Kooperationen. Sie reflektieren die Arbeitsweise und Organisation von Betrieben auf den unterschiedlichen Stufen der touristischen Leistungskette.

Die Studierenden wenden anhand von Fallbeispielen die gesetzlichen und vertraglichen Grundlagen von Rechtsgeschäften im Tourismus an.

Sie setzen sich mit verschiedenen touristischen Leistungsträgern auseinander, prüfen verschiedene Angebote und bewerten diese kritisch.

Sie machen sich mit den touristischen Verkehrsträgern und Transportmitteln im Tourismus vertraut.

Sie informieren sich über Qualitätsgütesiegel im Bereich des Tourismus und erstellen einen Leitfaden zur Einführung eines Gütesiegels im Betrieb.

TEXTILMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 1 **Wäscheservice hygienisch sensibler Bereiche bewerten**	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden vergleichen Abläufe und Besonderheiten im Wäschekreislauf von Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen.

Die Studierenden informieren sich über rechtliche Vorgaben, die beim Textilservice hygienisch sensibler Bereiche einzuhalten sind. Dabei berücksichtigen sie entsprechende Güte- und Prüfbestimmungen.

Die Studierenden kennen die Vorschriften im Umgang mit infektionsverdächtiger, infektiöser und hochinfektiöser Wäsche vom Entstehungsort bis zur Behandlung in der Wäscherei. Sie unterscheiden mögliche Desinfektionswaschverfahren und beschreiben Maßnahmen zur Überprüfung des Desinfektionserfolges.

Die Studierenden erkunden den Wäscheservice unterschiedlicher Einrichtungen und verschaffen sich dabei einen Überblick über die jeweiligen Abläufe und qualitätssichernden Maßnahmen. Sie werten ihre Erkenntnisse unter arbeitsorganisatorischen, hygienischen und ökologischen Aspekten aus und erkennen die Bedeutung eines erfolgreichen Schnittstellenmanagements.

Die Studierenden sind sich der Notwendigkeit bewusst, Mitarbeiter vor einer möglichen Kontamination durch mikrobiell verunreinigte Wäsche mit geeigneten Maßnahmen zu schützen.

TEXTILMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Betriebseigene Wäscherei leiten und Wäscheleistungen für externe Kunden anbieten***	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden leiten den betriebseigenen Wäscheservice eigenständig. Sie kalkulieren die Kapazitäten der Wäscherei und planen das Angebot entsprechend der Wäscheleistungen für externe Kunden.

Als verantwortliche Leitung organisieren die Studierenden eigenständig den Wäscheservice eines Beispielbetriebes. Dazu gehört neben der sachgerechten Bearbeitung der Wäsche auch die regelmäßige Reinigung der Räumlichkeiten und Geräte. Sie planen den Mitarbeitereinsatz, qualifizieren ihre Mitarbeiter und Auszubildenden, wenden angemessene Kontrollmaßnahmen an und dokumentieren diese.

Sie sind sich über die Notwendigkeit der regelmäßigen Wartung der Geräte und Maschinen bewusst und erstellen entsprechende Pläne. Sie führen diese Tätigkeiten mit ihren Mitarbeitern selbst durch oder beauftragen entsprechende Fachfirmen damit.

Um die Wirtschaftlichkeit des eigenen Wäscheservices zu erhöhen, ermitteln die Studierenden anhand der gegebenen Ausstattung die maximalen Kapazitäten der Wäscherei. Sie errechnen hierfür den Personalbedarf und kalkulieren den Verkaufspreis für die anzubietende Dienstleistung. Sie vergleichen die eigenen Daten mit branchenspezifischen Kennzahlen und bewerten die Ergebnisse.

***Lernfeld mit fachpraktischem Anteil**

TEXTILMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 3 **Wäscheleistungen begründet auswählen**	**20 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden vergleichen Dienstleistungsangebote im Bereich Wäscheservice und machen sich mit den Vertragsangelegenheiten hierzu vertraut.

Sie setzen sich mit unterschiedlichen Organisationsformen des Wäscheservices sowie über aktuelle Vorgehensweisen zur Abwicklung der Fremdleistungen auseinander. Sie planen jeweils die betriebliche Umsetzung und erkennen dabei die organisatorischen Auswirkungen auf den eigenen Betrieb.

Zur Erfassung des Angebotes an Wäscheleistungen führen die Studierenden Marktanalysen durch. Sie diskutieren die Bedeutung des Standortes der externen Wäscherei als eines unter mehreren Auswahlkriterien.

Die Studierenden erstellen Ausschreibungsunterlagen für ausgewählte Wäschegruppen. Dabei legen sie besonderen Wert auf die exakte Definition des Qualitätsstandards.

Sie erkundigen sich nach Erfahrungen mit externen Anbietern und werten diese umfassend aus.

PERSONENORIENTIERTE VERSORGUNGSLEISTUNGEN
2. Studienjahr

Lernfeld **Betreuungskonzepte entwickeln und umsetzen**	**80 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden analysieren Betreuungsmodelle verschiedener Personengruppen und entwickeln ein Konzept zur Umsetzung für einen ausgewählten Personenkreis.

Die Studierenden betrachten Aufbau, Zielsetzung und Umsetzung von Betreuungsmodellen für unterschiedliche Personengruppen und erfassen die Erwartungen der Kunden, für die sie ihre Leistungen anbieten.

Die Studierenden entwickeln Betreuungskonzepte für ausgewählte Personenkreise und berücksichtigen dabei die Kundenwünsche sowie rechtliche Grundlagen und zeitgemäßes Know-how. Abschließend legen sie Qualitätsstandards fest.

Die Studierenden präsentieren ihr Konzept und das Angebot ihrer Leistungen in angemessener Form und schließen unter Berücksichtigung rechtlicher Grundlagen die Verträge mit den Kunden ab.

Bei der Durchführung gestalten die Studierenden den Lebensraum für die zu betreuenden Personen so, dass diese aktiv an Leistungsprozessen mitwirken können und sich wohlfühlen.

Abschließend dokumentieren sie Verlauf, Erfahrungen und das Ergebnis und leiten daraus Schlussfolgerungen für zukünftige Projekte ab.

SELBSTMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 1 **Eigene Persönlichkeit wahrnehmen**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden erkennen Selbstmanagement als Schlüsselkompetenz und übernehmen bewusst Verantwortung für sich und andere im Beruf.

Um als gefestigte Führungspersönlichkeit souverän mit anderen Menschen auch in schwierigen Situationen umgehen zu können, beschäftigen sich die Studierenden zuerst mit sich selbst, mit ihrer Persönlichkeit. Die Studierenden schulen sich in ihrer Selbstwahrnehmung, in der Wahrnehmung ihrer eigenen Gefühle und Bedürfnisse sowie der eigenen Einstellungen, Verhaltensweisen und Verhaltensstrukturen.

Die Studierenden hinterfragen ihre persönliche Komfortzone. Sie stecken ihre beruflichen sowie privaten Ziele ab, operationalisieren diese und verfolgen sie konsequent.

Die Studierenden analysieren ihre eigenen Ressourcen, ihre Stärken und Schwächen, und erkennen die Bedeutung der Ressourcenaktivierung. Sie fördern ihre Kreativität und Kompetenz.

Die Studierenden managen ihre Zeit und Arbeit effektiv und effizient. Sie erkennen die Notwendigkeit der Regeneration und des Stressmanagements und integrieren geeignete Strategien zur Entspannung und zum Stressabbau im beruflichen und privaten Bereich.

Die Bedeutung einer „Work-Life-Balance“ für eine langfristig qualitativ hochwertige und motivierte berufliche Tätigkeit ist den Studierenden bewusst. Sie reflektieren Einflussfaktoren für die eigene Zufriedenheit und die der Mitarbeiter. Damit legen sie eine Basis, Erschöpfungszuständen vorzubeugen.

SELBSTMANAGEMENT
2. Studienjahr

Lernfeld 2 **Kommunikations- und Konfliktfähigkeit optimieren**	**40 Std.**

Kompetenzerwartung

Die Studierenden verbessern ihre Kommunikations- und Konfliktfähigkeit als Führungskraft.

Sie beschreiben das Modell der gewaltfreien Kommunikation und üben diese Art der Kommunikation, um wertschätzende zwischenmenschliche Beziehungen auch in schwierigen Situationen aufzubauen und zu erhalten.

Die Studierenden trainieren diverse Kommunikationswerkzeuge und reflektieren dabei besonders die Wirkung ihrer Körpersprache und Stimme.

Die Studierenden vertiefen ihre Kenntnisse und Fertigkeiten hinsichtlich verschiedener Führungsinstrumente. Hierbei geben sie positives und konstruktiv kritisches Feedback. Sie setzen sich mit ihrer Beraterrolle auseinander und üben sich im Coaching.

Die Studierenden steigern ihre Konfliktkompetenz. Sie entwickeln die Bereitschaft, Konflikten vorzubeugen beziehungsweise diese zu erkennen und erfolgreich zu bearbeiten. Sie beschäftigen sich mit Konfliktarten, Konfliktursachen und möglichen Verhaltensweisen im Konflikt. Anhand einschlägiger Modelle erfahren die Studierenden Ausstiegsmöglichkeiten aus Konfliktsituationen und wenden diese situationsbezogen an. Sie üben Konfliktgespräche positiv zu führen.

ANHANG

Mitglieder der Lehrplankommission

Cornelia Böckl-Aschenbrenner	Fachakademie für Hauswirtschaft des Berufsschulverbandes Vilshofen
Angelika Dominik-Bozic	Städt. Fachakademie für Hauswirtschaft München
Maria Losch	Fachakademie für Hauswirtschaft der beruflichen Schulen Haus St. Marien GmbH Neumarkt i.d. Opf.
Gabriele Mirter	Städt. Fachakademie für Hauswirtschaft Regensburg
Diemut Nowak	Staatl. Fachakademie für Hauswirtschaft Miesbach
Margit Schmalz	Fachakademie für Hauswirtschaft der Stadt Nürnberg
Sigrid Tauber	Städt. Fachakademie für Hauswirtschaft Würzburg
Christine Windrich	Städt. Fachakademie für Hauswirtschaft Augsburg

Beraterinnen

Ingrid Bär	Staatl. Fachakademie für Landwirtschaft Weidenbach
Jutta Dauerer	Fachakademie für Hauswirtschaft des Landkreises Hof
Gabriele Walter-Meindorfner	Fachakademie für Hauswirtschaft des Berufsschulverbandes Vilshofen

Leitung

Gisela Stautner	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München