

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pognitz

Unterrichtsfach: **BETRIEBSWIRTSCHAFT**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 240 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1. Schuljahr	1. Grundlagen der Betriebswirtschaft	20 Stunden	
	2. Vertragsrecht	30 Stunden	
	3. Rechte und Pflichten des Hoteliers	20 Stunden	
	4. Handels- und Gesellschaftsrecht	20 Stunden	90 Stunden
2. Schuljahr	5. Marketing im Gastgewerbe	20 Stunden	
	6. Anwendung des Marketing-Mix	55 Stunden	75 Stunden
3. Schuljahr	7. Finanzierung und Investition	15 Stunden	
	8. Finanzierungsalternativen	25 Stunden	
	9. Investitionsrechnung	10 Stunden	
	10. Steuern und Versicherungen	25 Stunden	75 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **BETRIEBSWIRTSCHAFT**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 240 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

1. Schuljahr 90 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Grundlagen der Betriebswirtschaft	1.1. Begriffsklärungen - Betriebliche Funktionen - Einordnung der Betriebswirtschaft 1.2. Unternehmensformen und -standorte - nach der Art der Leistungserstellung - nach der Betriebsgröße - Unternehmensstandorte - Bestimmungsfaktoren 1.3. Rechtsformen der Unternehmen - Einzelunternehmung - Personengesellschaften - Kapitalgesellschaften 1.4. Unternehmenszusammenschlüsse - Konzerne - Hotelkooperationen - Franchising - Hotelketten im Größenvergleich	20 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	1.5. Lebensabschnitte von Unternehmen - Gründung - Umwandlung - Fusion und Übernahme - Insolvenzverfahren 1.6. Zahlungsverkehr - Zahlungsarten - Träger des Zahlungsverkehrs - Datenschutz und Datensicherheit	
2. Vertragsrecht	2.1 Rechtsgrundlagen - Rechtsquellen - Rechtssubjekte und Rechtsobjekte - Privates und öffentliches Recht - Rechtsgeschäfte - Rechts- und Geschäftsfähigkeit - Vertragsfreiheit - Vertragsarten 2.2. Verpflichtungs- und Erfüllungsgeschäft - Antrag und Annahme - Angebotsanalyse 2.3. Kaufvertragsstörungen und Rechtsfolgen - Mangelhafte Lieferung - Lieferungsverzug - Annahmeverzug - Zahlungsverzug	30 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	2.4 Mahnverfahren - Betriebliches Mahnverfahren - Gerichtliches Mahnverfahren - Verjährungsfristen	
3. Rechte und Pflichten des Hoteliers	3.1. Konzession, Auszeichnung und Meldewesen - Konzessionsrecht - Preisauszeichnungsverordnung - Lebensmittelrechtliche Vorschriften - Meldewesen - Gema - Sonderveranstaltungen und Glücksspiele 3.2. Haftung des Hoteliers - Fundsachen - Liegegebliebene Sachen - Haftung für eingebrachte Gegenstände 3.3. Branchentypische Verträge - Beherbergungsvertrag - Miet- und Pachtvertrag - Bierlieferungsvertrag	20 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Handels- und Gesellschaftsrecht	4.1. Kaufmannseigenschaften und -pflichten - Ist-, Kann-, Formkaufmann - Kaufmannspflichten - Aufbewahrungspflichten 4.2. Firma der Unternehmung - Firmenname - Handelsregistereintragung - Vertretung des Kaufmanns - Handlungsvollmacht - Prokura 4.3. Wahl der Unternehmensform - Einzelunternehmen - Personengesellschaften - Kapitalgesellschaften - Sonderformen	20 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **BETRIEBSWIRTSCHAFT**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 240 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

2. Schuljahr 75 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Marketing im Gastgewerbe	5.1. Marketingziele und Strategie - Unternehmensziele - Marketingziele - Marketingstrategie	20 Stunden Differenzierungsstrategie
	5.2. Marktforschung - Primär- und Sekundärforschung - Zielgruppenanalyse	Hotelsoftware
	5.3. Marketing von Dienstleistungen - Wettbewerbsumfeld - Determinanten des Käuferverhaltens	Loyalty Management
6. Anwendung des Marketing-Mix	6.1. Marketing-Mix - Marketinginstrumente - Kombination der Instrumente	55 Stunden
	6.2. Leistungs- und Produktpolitik - Produktpositionierung - Produktlebenszyklus - Produktportfolioanalyse	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	6.3. Preispolitik - Arten der Preisbildung - Preiselastizität - Preisdifferenzierung - Deckungsbeitragsorientierte Preispolitik - Yield-Management	
	6.4. Kommunikation - Werbung - Public Relations - Direkt Marketing - Corporate Identity	Erstellen von Verkaufsunterlagen Erstellen von Mailings
	6.5. Distribution - Direkter Vertrieb - Absatzmittler - Globale Reservierungssysteme - Internet - Franchising - Hotelkooperationen	

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **BETRIEBSWIRTSCHAFT**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 240 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

3. Schuljahr 75 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
7. Finanzierung und Investition	7.1 Kapitalbedarf des Unternehmens - Anlagenkapitalbedarf - Umlaufkapitalbedarf - Gesamtkapitalbedarf 7.2 Kapitalformen - Eigenkapitalformen - Fremdkapitalformen - Haftungskapital 7.3 Finanzierung von Investitionen - Investitionsarten - Eigen- und Fremdfinanzierung - Innen- und Außenfinanzierung - Finanzkennzahlen des Unternehmens 7.4 Finanzplanung und Budgetierung - Erstellen eines Finanzplanes - Erstellen eines Budgets	15 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Finanzierungsalternativen	8.1 Darlehensformen - Festdarlehen - Ratendarlehen - Annuitätendarlehen	25 Stunden
	8.2 Kreditsicherheiten - Verstärkte Personalkredite - Realkredite	
	8.3 Beteiligungsfinanzierung - Eigenfinanzierung - Außenfinanzierung	
	8.4 Öffentliche Finanzierungshilfen	
	8.5 Sonderformen der Finanzierung - Factoring - Leasing - Franchising	
9. Investitionsrechnung	9.1 Statische Verfahren - Kosten- und Gewinnvergleichsrechnung - Return on Investment - Amortisationsrechnung	10 Stunden
	9.2 Dynamische Verfahren - Interne Verzinsung - Wirtschaftlichkeitsrechnung	Aufgabenstellungen in MS-Excel Aufgabenstellungen in MS-Excel

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
10. Steuern und Versicherungen	10.1 Steuerarten und Grundsätze - Direkte Steuern - Indirekte Steuern - Steuerliche Grundsätze	25 Stunden
	10.2 Einkommensteuer - Einkunftsarten - Ermittlung der Einkünfte - Werbungskosten - Sonderausgaben - Steuertabellen und Tarife	
	10.3 Sonstige Steuern - Körperschaftssteuer - Gewerbesteuer - Umsatzsteuer	
	10.4 Versicherungen im Unternehmens - Personenversicherungen - Sachversicherungen - Betriebsunterbrechungsversicherung	

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pognitz

Unterrichtsfach: **RECHNUNGSWESEN**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 165 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. Grundlagen der Geschäftsbuchführung	10 Stunden	
	2. Grundlagen des Wirtschaftsrechnens	10 Stunden	
	3. Umsatzsteuer	10 Stunden	
	4. Warenbuchungen	10 Stunden	
	5. Privatkonten	10 Stunden	
	6. Anlagenwirtschaft	10 Stunden	
	7. Personalbuchungen	10 Stunden	
	8. Finanzbuchhaltung mit Datenverarbeitung	20 Stunden	90 Stunden
2.Schuljahr	9. Forderungsausfälle	10 Stunden	
	10. Zeitliche Abgrenzungen und Rückstellungen	10 Stunden	
	11. Abschlussübersicht	10 Stunden	
	12. Jahresabschluss	20 Stunden	50 Stunden
3.Schuljahr	13. Kosten- und Leistungsrechnung	20 Stunden	
	14. Statistik	5 Stunden	25 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **RECHNUNGSWESEN**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 165 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

1. Schuljahr 90 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Grundlagen der Geschäftsbuchführung	1.1. Inventur, Inventar und Bilanz - Inventurarten - Inventar - Erfolgsermittlung durch Kapitalvergleich - Bilanzgliederung - Bilanzgleichung - Wertveränderung in der Bilanz 1.2. Gesetzliche Grundlagen - Buchführungs- und Inventurpflicht - Aufbewahrungspflichten und -zeiten - Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung - Notwendigkeit und Aufgaben - Adressaten 1.3. Einfache Buchungsvorgänge - Auflösung der Bilanz in Bestandskonten - Buchung von Geschäftsvorfällen - Abschluss der Bestandskonten - Buchungssätze	10 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	1.4. Bücher der Buchhaltung - Grundbuch (Journal) - Hauptbuch, Nebenbücher - Kontenrahmen und Kontenplan	Beispiele aus Fibu-Software Kontenrahmen SKR 70 Datev, BWA
	1.5. Eröffnungsbilanz- und Schlussbilanzkonto - Erfolgskonten als Unterkonten des Eigenkapitalkontos - Buchung erfolgswirksamer Vorgänge - Abschluss der Erfolgskonten	
2. Grundlagen des Wirtschaftsrechnens	2.1 Einfacher und zusammengesetzter Dreisatz 2.2 Verteilungsrechnen 2.3 Prozentrechnen - Prozentsatz - Prozentwert und Grundwert - Vermehrter und verminderter Grundwert	10 Stunden
	2.4 Zinsrechnen - Berechnung von Z, K, p, t - Berechnen im Hundert, auf Hundert - Effektivverzinsung	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Umsatzsteuer	3.1 Wesen der Umsatzsteuer - Steuerbare Umsätze - Steuerfreie Umsätze - Bemessungsgrundlage und Steuersätze 3.2 Buchen unterschiedlicher Vorgänge 3.3. Abschluss des Umsatzsteuerkontos - Zahllast - Vorsteuerüberhang	10 Stunden
4. Warenbuchungen	4.1 Verbrauchs- und bestandsorientierte Buchungen des Einkaufs von - Lebensmitteln und Getränken - Handelswaren und sonstigen Waren - Bezugskosten (Pfand) - Einkaufspreiskorrekturen (Skonto, Bonus) 4.2 Bezugskalkulation, Finanzierungskosten und Schuldwechselbuchungen 4.3. Ermittlung und Buchung des Warenverbrauchs - mit Entnahmeschein - durch Inventur - durch Skontration - bei Diebstahl, Verderb	10 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	4.4 Buchen des Verkaufs von - Speisen und Getränke - Handelswaren und Beherbergungsleistungen - Preisnachlässe - Bedienungsgelderlöse - Außer-Haus-Lieferungen mit und ohne gaststättenüblichem Service 4.5 Debitorenbuchhaltung und Offene-Posten-Buchhaltung - Scheckbuchungen - Kreditkartenbelege, Voucher, Provisionen - Kundenanzahlungen	
5. Privatkonten	5.1 Buchen von Privatentnahmen - Entnahme von Waren - Entnahme betrieblicher Leistungen 5.2 Buchen von Einlagen - Privateinlagen - Repräsentationsaufwendungen	10 Stunden
6. Anlagenwirtschaft	6.1 Anschaffungs- und Anschaffungsnebenkosten - Anlagen im Bau - geringwertige Wirtschaftsgüter - zu aktivierende Eigenleistung - Ursachen und Aufgaben der Abschreibung	10 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	6.2 Abschreibungsmethoden - linear - degressiv - nach Leistungseinheiten	
	6.3 Berechnung und Buchen der Abschreibung - direkt - indirekt - außerplanmäßige Abschreibung - Verkauf gebrauchter Anlagegüter - Entnahme von Anlagegütern durch Inhaber	
	6.4 Anlagespiegel	
7. Personalbuchungen	7.1 Berechnen und Buchen des Personalaufwand - Bruttobezüge, Nettobezüge - Sachbezüge (Kost, Logis, geldwerte Vorteile) - Steuern und Sozialabgaben - Vorschuss, Abschlag, Pfändung u.a. - Sonstige Lohnnebenkosten - Auszahlung	10 Stunden
	7.2 Lohnformen und ihre buchhalterische Erfassung - Festlohn - Umsatzbeteiligung - Troncsystem - Aushilfslöhne - Geringfügig Beschäftigte	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Finanzbuchhaltung mit Datenverarbeitung	8.1 Anlage von Stammdaten - Mandanten - Sachkonten - Kreditoren und Debitoren	20 Stunden
	8.2 Erfassung der Anfangsbestände	
	8.3 Kontierung und Eingabe der Geschäftsvorfälle - Einkauf - Verkauf - Aufwandsbuchungen - Zahlungsverkehr mit Skontobuchung	Fibu-Programms (z.B. Lexware , Datev SKR 70)
	8.4 Periodenabschluss mit GuV und Bilanz - Umsatzsteuervoranmeldung - Bilanz - Gewinn- und Verlustrechnung	

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **RECHNUNGSWESEN**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 165 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

2. Schuljahr 50 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
9. Forderungsausfälle	9.1 Beurteilung von Forderungsausfällen - Uneinbringliche Forderungen - Einzelwertberichtigung zweifelhafter Forderungen - Auflösung von Einzelwertberichtigungen - Pauschalwertberichtigung zu Forderungen - Eingang uneinbringlicher Forderungen 9.2 Buchung von Forderungsausfällen	10 Stunden
10. Zeitliche Abgrenzungen und Rückstellungen	10.1. Zuordnung, Berechnung und Buchung von - Sonstigen Forderungen - Sonstigen Verbindlichkeiten - Aktiven und passiven Rechnungsabgrenzungsposten 10.2. Steuer-, Pensions- und Sonstige Rückstellungen und deren Auflösung	10 Stunden Rückstellungsspiegel

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
11. Abschlussübersicht	11.1 Aufbau der Abschlussübersicht - Buchungen in der Abschlussübersicht - Ermittlung des Jahreserfolgs 11.2 Berechnung des neuen Eigenkapitals	10 Stunden
12. Jahresabschluss	12.1 Bilanzierungsgrundsätze - Bilanzklarheit und – wahrheit - Bilanzkontinuität und -identität 12.2 Bewertungsgrundsätze und –methoden - Niederstwertprinzip - Imparitätsprinzip - Einzelbewertung - Duschschnittsbewertung 12.3 Buchungen im Zusammenhang mit - Anlagevermögen - Umlaufvermögen - Verbindlichkeiten 12.4 Erstellung und Analyse einer Bilanz mit Gewinn- und Verlustrechnung - Liquiditätskennzahlen - Bilanzkennzahlen - Kapitalstruktur - Rentabilität, Cash flow, Wirtschaftlichkeit	20 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **RECHNUNGSWESEN**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 165 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

3. Schuljahr 25 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
13. Kosten- und Leistungsrechnung	13.1 Abgrenzungen - Aufwand und Ertrag - Kosten und Leistungen - Kalkulatorische Kosten - Zusatzkosten 13.2 Kostenartenrechnung - Betriebsergebnis - Unternehmensergebnis 13.3 Kostenstellenrechnung - Einstufiger Betriebsabrechnungsbogen - Mehrstufiger Betriebsabrechnungsbogen 13.4 Selbstkostenermittlung - Vor- und Nachkalkulation - Kalkulationsverfahren - Äquivalenzziffernrechnung 13.5 Zuschlagskalkulation mit Gemeinkosten-zuschlagssätzen	20 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	13.6 Teilkostenrechnung - Break-even-Analyse - Zusatzaufträge	
14. Statistik	14.1 Arten statistischer Daten - Mittelwerte - Arbeiten mit Tabellen und Diagrammen 14.2 Auswertung betrieblicher Statistiken - Kostenstatistik - Gästekennziffern - Lagerkennzahlen	5 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **HOTELORGANISATION**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 320 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Klassenteilung möglich)

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. Grundlagen betrieblicher Planung und Organisation 2. Standardsoftware in der Organisation	60 Stunden 60 Stunden	120 Stunden
2.Schuljahr	3. Umweltorientierte Unternehmensführung 4. Funktionsbereich Küche und Bankettsysteme 5. F&B-Management mit Warenwirtschaft 6. Komplexe Organisationsaufgaben (Projektarbeit) 7. Standardsoftware in der Organisation	20 Stunden 10 Stunden 20 Stunden 20 Stunden 30 Stunden	100 Stunden
3.Schuljahr	8. Rationalisierung 9. Standardsoftware in der Organisation	50 Stunden 50 Stunden	100 Stunden

Hinweise zur Unterrichtsteilung:	<u>Jahr 1</u>	<u>Jahr 2</u>	<u>Jahr 3</u>
Theorie	60 Stunden	70 Stunden	50 Stunden
<u>Datenverarbeitung</u>	<u>60 Stunden</u>	<u>30 Stunden</u>	<u>50 Stunden</u>
Unterricht ohne Teilung	120 Stunden	100 Stunden	100 Stunden
Teilung Datenverarbeitung	60 Stunden	30 Stunden	50 Stunden
<u>Teilung Komplexe Organisationsaufgabe</u>		<u>20 Stunden</u>	
Unterricht mit Teilung	180 Stunden	150 Stunden	150 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **HOTELORGANISATION**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 320 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Klassenteilung möglich)

1. Schuljahr 120 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Grundlagen betrieblicher Planung und Organisation	1.1. Grundlagen der Organisation - Betriebliche Regelungen - Unternehmensziele - Kennziffern wirtschaftlichen Erfolgs - Regelkreis der Planung - Organisationsgrundsätze - Qualitätsmanagement	10 Stunden European Quality Award Malcolm Baldrige Award EFQM-Modell
	1.2. Aufbauorganisation - Stellen, Abteilungen, Instanzen - Stellenbeschreibungen im Gastgewerbe - Funktionen des Hotelbetriebs - Leitungssysteme - Organigramme - Führungstechniken	20 Stunden Beispiele aus der Hotellerie
	1.3. Budget als Organisationsmittel - Erstellen eines Budgets - Zielvereinbarungen	10 Stunden Mehrjahres- und Monatsplanung

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	1.4. Ablauforganisation - Arbeitsanweisungen - Organisationshandbuch - Balkendiagramm - Netzplantechnik	20 Stunden Beispiele Qualitätsmanagement
2. Standardsoftware in der Organisation (Teilung möglich)	2.1 Textverarbeitung MS-Word - Erstellen von Texten - Formatieren von Texten - Serienbriefe - Digitale Bildbearbeitung 2.2. Präsentationsvorlagen MS-Powerpoint - Entwurfsvorlagen und Folienlayout - Formatieren von Zeichen und Tabellen - Einfügen von Grafiken - Benutzerdefinierte Animation - Bildschirmpräsentation einrichten 2.3. Anwenderprogramme Hotelsoftware - Micros Fidelio - Hogatex Starlight	30 Stunden Formvorschriften DIN Internet 15 Stunden Einsatz in Referaten 15 Stunden Demo-Version vor dem 1. Praktikum

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **HOTELORGANISATION**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 320 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Klassenteilung möglich)

2. Schuljahr 100 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Umweltorientierte Unternehmens- 4. führung	3.1 Umwelt als Lieferant von Rohstoffen und Energien	20 Stunden
	3.2 Das Unternehmen als Verursacher von Umweltbelastungen	
	3.3 Einflüsse auf das Unternehmen aus - Politik und Recht - Markt und Wettbewerb - Ethische Aspekte	Umwelthaftungsgesetz Verpackungsverordnung Wasserhaushaltsgesetz
	3.4 Umweltschutzziele im Hotelbetrieb - Vereinbarkeit von ökonomischen und ökologischen Zielen - Einbeziehung des Umweltschutzes in die Unternehmensphilosophie	Öko-Riskmanagement Umwelt-Management-System EU-Öko-Audits
	3.5 Knappe Ressourcen erhalten - Belastende Emissionen und Abfälle vermeiden, vermindern, verwerten, entsorgen - Entwicklung eines Öko-Controlling	Beispiele aus Hotelbetrieben Bayr. HoGast-Verband

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Funktionsbereich Küche und Bankettsysteme	4.1 Verpflegungssysteme - Frischkostsystem - Relaisküche - Mischkostsysteme - Cook&Chill-System - Sous-Vide-Verfahren	10 Stunden Planungsbeispiele Küchen Bankettesysteme
	4.2. Speisenausgabesysteme - Free-Flow-System - Line-System - Bandausgabe - Speisenausgabesysteme im Vergleich	
5. F&B-Management mit Warenwirtschaft	5.1 Aufgaben des F&B-Management - Stellenbeschreibung - Koordinationsfunktion	20 Stunden
	5.2 Lagerhaltung und -bewertung - Lagerkennzahlen - Bestellrhythmusverfahren - Verbrauchsfolgeverfahren	
	5.3 Optimale Bestellmenge - Kosten der Lagerhaltung - Herleitung der Formel OBM	Anwendungsbeispiel MS-Excel
	5.4 Wertanalysen (ABC-Analyse) - Anwendung der ABC-Analyse - Weitere Analysetechniken	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	5.5 Warenwirtschaftsprogramme - Stammdatenanlage - Menüplanung - Disposition - Rechnungsausgleich - Inventur - Auswertungen und Controlling 5.6 Wareneinsatzkontrolle - Fallbeispiel zur Warenspanne - Verbesserung der Warenspanne	
6. Komplexe Organisationsaufgaben (Projektarbeit)	7.1 Gestalterische Konzepte entwickeln - Planung gastronomischen Betriebes - Touristische Problemstellungen 7.2 Planungsprozesse strukturieren und organisieren	20 Stunden Ausarbeitung und Präsentation Arbeit in Kleingruppen
7. Standardsoftware in der Organisation (Teilung möglich)	6.1 Tabellenkalkulation MS Excel - Formeln und Funktionen - Formatieren von Tabellen - Arbeiten mit Tabellenblättern - Diagrammbearbeitung 6.2 Wiederholung Textverarbeitung	30 Stunden Problemstellungen aus Hotelorganisation und angrenzenden Fächern

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **HOTELORGANISATION**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 320 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Klassenteilung möglich)

3. Schuljahr 100 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Rationalisierung	8.1 Datenermittlung und -auswertung - Methoden - Zeitstudien - Bewertungsschemata	10 Stunden
	8.2 Arbeitsplatzgestaltung und Grundlagen REFA - Bewertung von Arbeitsplätzen - Bewertung von Arbeitsabläufen - Kostenkalkulation - Personalbedarfsermittlung - Personalbeurteilung - Entscheidungsfindung	20 Stunden Personaleinsatzplanung (ÜTE) Planzeiten aus dem Küchenbereich
	8.3 Rationalisierungsmaßnahmen - Taylorismus - Mass production - Lean Management - Qualitätszirkel - ISO Zertifizierung - Quality Management	20 Stunden Vergleich mit industrieller Fertigung Beispiele aus Hotelbetrieben

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
9. Standardsoftware in der Organisation (Teilung möglich)	9.1 Datenbankfunktionen MS Access - Erstellen von Tabellen - Erstellen von Formularen - Abfragen in mehreren Tabellen - Erstellen von Berichten	30 Stunden Aufgabenstellungen aus angrenzenden Fächern
	9.2 Hotelsoftware-Anwenderprogramme - Hogatex Starlight - Micros Fidelio - Warenwirtschaft - Kassensysteme	20 Stunden vor dem 3. Praktikum

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **PERSONALWIRTSCHAFT**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 110 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. Personalplanung und Bewerberauswahl	10 Stunden	
	2. Einführung neuer Mitarbeiter	10 Stunden	
	3. Mitarbeiterführung	20 Stunden	
	4. Arbeitsrecht	20 Stunden	60 Stunden
2.Schuljahr	5. Führungsstile und Führungsmittel	10 Stunden	
	6. Ausbildung im Betrieb	15 Stunden	25 Stunden
3.Schuljahr	7. Konflikte und deren Lösung	10 Stunden	
	8. Personalentwicklung	5 Stunden	
	9. Personalfreisetzung	10 Stunden	25 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **PERSONALWIRTSCHAFT**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 110 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

1. Schuljahr 60 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Personalplanung und Bewerberauswahl	1.1. Personalplanung - Personalbedarfsplanung - Personaleinsatzplanung	10 Stunden Beispiele aus Übungen zur Technologie
	1.2. Personalbeschaffung - Innerbetriebliche Rekrutierung - Außerbetriebliche Rekrutierung	Einstellungsfilter
	1.3. Bewerberauswahl - Verfahren und Methoden - Analyse der Bewerbungsunterlagen - Vorstellungsgespräch - Eignungstestverfahren	Erstellung der persönlichen Unterlagen im Fach Hotelorganisation
2. Einführung neuer Mitarbeiter	2.1. Mitarbeitereinführung als Führungsaufgabe - Ziele der Einführung - Wichtige Maßnahmen	10 Stunden
	2.2. Personalverwaltung und Statistik - Hauptaufgaben - Personalakte	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Arbeitsrecht	3.1. Anwendungsbereich und Rechtsquellen	20 Stunden
	3.2. Individuales Arbeitsrecht - Rechte aus dem Arbeitsvertrag - Pflichten des Arbeitnehmers - Arbeitszeugnisse - Arbeitsrechtsstreitigkeiten	Bedeutung für Praktika
	3.3. Kollektives Arbeitsrecht - Tarifaufonomie und -vertragsrecht - Mitwirkung und Mitbestimmung - Arbeitskampf	Tarifpartner im Gastgewerbe Verbände im Gastgewerbe
4. Mitarbeiterführung	4.1. Motivationstheorien - nach Maslow - nach Herzberg	20 Stunden
	4.2. Führungstechniken - Stellenbeschreibung - Job Enlargement - Job enrichment - Management by delegation - Management by objectives	Bedeutung für Praktika
	4.3. Führung in der Gruppe - Formelle Gruppen - Informelle Gruppen - Information der Mitarbeiter	

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **PERSONALWIRTSCHAFT**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 110 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

2. Schuljahr 25 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Führungsstile und Führungsmittel	5.1. Führungsstile - Autoritärer Führungsstil - Kooperativer Führungsstil - Situativer Führungsstil	10 Stunden Erfahrungsberichts aus den Praktika
	5.2. Führungsmittel - Motivierende Mitarbeitergespräche - Kritikgespräch - Teambesprechung - Zielvereinbarung	
6. Ausbildung im Betrieb	6.1. Rechtliche Grundlagen - Berufsbildungsgesetz - Ausbildungsordnungen - Berufsausbildungsvertrag - Rechte und Pflichten der Vertragspartner	15 Stunden
	6.2. Duale Ausbildung im Gastgewerbe - Ausbildungsort Berufsschule - Ausbildungsort Betrieb - Ausbildungszeiten im Gastgewerbe	Jugendarbeitsschutzgesetz

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **PERSONALWIRTSCHAFT**
2004

Stand vom 13. September

Stundenzahl 110 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

3. Schuljahr 25 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
7. Konflikte und deren Lösung	7.1. Ursachen von Konflikten	10 Stunden
	7.2. Lösung von Konfliktsituationen - Stufen der Konfliktlösung - Transaktionsanalyse	
8. Personalentwicklung	8.1. Zielsetzung - Weiterbildung - Fortbildung - Akademische Ausbildung	5 Stunden Internationale Angebote
	8.2. Betriebliches Vorschlagswesen	Beispiele aus Qualitätsmanagement
9. Personalfreisetzung	9.1. Anlässe und Notwendigkeiten	10 Stunden
	9.2. Arten - Kündigung - Betriebsbedingte Kündigung - Sozialplan - Betriebsübernahmen	Aufhebungsvertrag § 613a BGB

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **TECHNOLOGIE**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 110 Unterrichtsstunden gesamt in 2 Schuljahren

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. Ernährungsphysiologie	10 Stunden	
	2. Lebensmittelinhaltsstoffe	10 Stunden	
	3. Mikrobiologie und Hygiene	10 Stunden	
	4. Nährwert, Einkauf und Verarbeitung von Lebensmitteln	15 Stunden	
	5. Alkoholfreie Getränke	5 Stunden	
	6. Haltbarmachung von Lebensmitteln	10 Stunden	60 Stunden
2.Schuljahr	7. Lagerung von Lebensmitteln	5 Stunden	
	8. Lebensmittelrecht	15 Stunden	
	9. Kostformen	15 Stunden	
	10. Neue Technologien und spezielle Lebensmittelgruppen	15 Stunden	50 Stunden

Stand vom 13. September 2004

1. Schuljahr 60 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Ernährungsphysiologie	1.1. Bedeutung der Ernährung - Lebensmittel - Nährstoffe - Wirkstoffe 1.2. Wirkung von Enzymen und Hormonen - Aufbau, Aufgaben und Wirkungsweise - Wirk- und Substratspezifität 1.3. Aufgaben des Stoffwechselgeschehens - Verdauungsorgane und beteiligte Organe - Resorption der Nährstoffe - Intermediärstoffwechsel 1.4. Energiebedarf und Nährwertberechnungen - Grundumsatz und Leistungsumsatz - Energiegehalt von Nährstoffen und Lebensmitteln	10 Stunden Arbeit mit Nährwerttabelle bzw. EDV-Programm

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
2. Lebensmittelinhaltsstoffe	2.1. Kohlenhydrateen - Aufbau und chemische Zusammensetzung - Vorkommen und Bedeutung - Eigenschaften	10 Stunden
	2.2. Eiweiße - Aufbau und chemische Zusammensetzung - Vorkommen und Bedeutung - Biologische Wertigkeit und Ergänzungswert - Eigenschaften	Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
	2.3. Fette und Fettbegleitstoffe - Aufbau und chemische Zusammensetzung - Vorkommen und Bedeutung - Eigenschaften - Fettbegleitstoffe: Lipide	
	2.4. Vitamine - Vorkommen und Einteilung - Eigenschaften und Wirkungen - Hypervitaminose und Hypovitaminose	
	2.5. Mineralstoffe - Vorkommen und Eigenschaften - Mengen- und Spurenelemente - Wirkung und Mangelerscheinungen	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Mikrobiologie und Hygiene	3.1. Mikroben - Mikrobenarten - Mikrobentätigkeit - Lebensbedingungen	10 Stunden
	3.2. Hygienerichtlinien - Lebensmittelhygiene - Personalhygiene - Betriebshygiene	Aktuelles Lebensmittelrecht Lebensmittelhygieneverordnung
4. Nährwert, Einkauf und Verarbeitung von Lebensmitteln	4.1. Milch - Milch und Milchprodukte - Käse und Käseerzeugnisse	15 Stunden
	4.2. Eier und Eierprodukte	
	4.3. Tierische Lebensmittel - Fleisch - Wurstwaren - Wild und Geflügel - Fische - Krebse, Schalen und Krustentiere	
	4.4. Getreideerzeugnisse und Backwaren - Aufbau des Getreidekorns - Bedeutung von Stärke und Kleber - Mehltypen - Backwaren	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	4.5. Kartoffeln, Gemüse und Obst - Kartoffelsorten und Handelsklassen - Heimisches und exotisches Gemüse - Heimisches und exotisches Obst - Pilze 4.6. Honig, Zucker, Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe - Herkunft und Zusammensetzung - Kennzeichnung - Verwendung bei Diabetes und Diät	
5. Alkoholfreie Getränke	5.1. Quell-, Heil- und Mineralwasser - Natürliche Mineralwässer - Tafelwässer - Quellwässer - Heilwässer 5.2. Erfrischungsgetränke - Fruchtsaft - Nektar - Fruchtsaftgetränke - Limonaden - Brausen	5 Stunden Alkoholische Getränke im Fach „Übungen zur Technologie“

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	5.3. Kaffee, Tee, Kakao - Rohstoffaufbereitung - Handelssorten - Kennzeichnung - Lagerung - Physiologische Wirkung von Alkaloiden	Herstellung und Beurteilung im Fach „Übungen zur Technologie“
6. Haltbarmachung von Lebensmitteln	6.1. Physikalische Verfahren - Kühlen, Gefrieren - Tiefkühlagerung - Erhitzen - Trocknen - Eindicken - Pulverisieren 6.2. Chemische Verfahren - Säuern, Salzen, Zuckern - Zusatz von Konservierungsstoffen 6.3. Cook and Chill Verfahren 6.4. Sous Vide Verfahren 6.5. Bestrahlung von Lebensmitteln - Verfahren - Einsatzgebiete - Chancen und Risiken - Gesetzliche Bestimmungen	10 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **TECHNOLOGIE**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 110 Unterrichtsstunden gesamt in 2 Schuljahren

2. Schuljahr 50 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
7. Lagerhaltung von Lebensmitteln	7.1. Lagerung von Lebensmitteln - Lagerbedingungen verschiedener Vorratsgruppen - Lagerdauer - Veränderung durch die Lagerung - Gesundheitliche Aspekte 7.2. Lagereinrichtung - Trockenlager - Kühllager - Tiefkühllager	5 Stunden
8. Lebensmittelsrecht	8.1. Deutsches Lebensmittelrecht - Überblick über wichtige Gesetze - Kennzeichnungsverordnung - Zusatzstoff-Zulassungsverordnungen - Hackfleisch-Verordnung - Deutsches Weingesetz	15 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	8.2. Europäisches Lebensmittelrecht - Richtlinien - Verordnungen 8.3. Hazard Analysis of Critical Control Points - Allgemeine Hygieneanforderungen - Grundprinzipien der Eigenkontrolle - Personalschulung - Umsetzung auf Basis der Lebensmittelhygieneverordnung 8.4. Lebensmittelüberwachung - Aufbau der Behörden - Kontrollorgane - Probennahme	Erfahrungsberichte aus den Berufspraktika
9. Kostformen	9.1. Ernährungsphysiologische Bedeutung - Vollkost und leichte Kost - Reduktionskosten - Kost für Schwangere und Stillende - Sporternährung - Kost für Senioren	15 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
---------------	-------------	-------------------------

9.2. Alternative Kostformen im Überblick

- Vollwerternährung
- Makrobiotische Ernährung
- Vegetarische Ernährung
- Anthroposophische Ernährung
- Hay'sche Trennkost

9.3. Krankheitsbedingte Ernährungsformen bei

- Diabetes mellitus
- Bluthochdruck (Hypertonie)
- Gicht (Hyperurikämie)
- Erhöhtem Cholesterinspiegel

9.4. Sekundäre Pflanzenwirkstoffe

- Elektrochemische Analyse
- Hauptgruppen (Phenole)
- Redoxpotential von Lebensmitteln
- Gesundheitsfördernde Wirkung

9.5. Ernährungsgewohnheiten in anderen Ländern

- Mediterrane Küche
 - Asiatische Küche
 - Amerikanische Küche
-

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
10. Neue Technologien und spezielle Lebensmittelgruppen	10.1. Gentechnik - Wesen der Gentechnik - Einsatzgebiete - Chancen und Risiken - Gesetzliche Regelungen	15 Stunden
	10.2. Light-Produkte - Beispiele und Merkmale - Gesetzliche Regelungen	Aktuelles Lebensmittelrecht
	10.3. Energiefreie Fette - Beispiele und Merkmale - Ernährungsphysiologische Wirkung - Kosten-Nutzen-Vergleich	
	10.4. Spezielle Würzstoffe	
	10.5. Hilfsstoffe und Stabilisatoren	
	10.6. Problembereiche der Lebensmittel-industrie	Aktuelle Problematiken

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ÜBUNGEN ZUR TECHNOLOGIE (KÜCHE)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 300 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Klassenteilung möglich)

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. - 4. Lernort Küche, Gemüse, Eier, Obst, 5. - 7. Sättigungsbeilagen, Suppen, Saucen 8. Süß- Salzwasserfische, Belehrung	60 Stunden 40 Stunden 20 Stunden	120 Stunden
2.Schuljahr	9. - 15. Fleisch und Geflügel 16. - 17. Vor- und Nachspeisen 18. - 19. Menükunde, Belehrung	58 Stunden 20 Stunden 12 Stunden	90 Stunden
3.Schuljahr	20. - 21. Wild, Käse 22. - 24. Dienstplan, Sonderveranstaltungen, Technologie 25. - 28. Lebensmittel, Vollwertküche, Küchenplanung, Belehrung	20 Stunden 32 Stunden 38 Stunden	90 Stunden

Hinweise zur Unterrichtsteilung:	<u>Jahr 1</u>	<u>Jahr 2</u>	<u>Jahr 3</u>
Küche	120 Stunden	90 Stunden	90 Stunden
<u>Restaurant und Hotel</u>	<u>120 Stunden</u>	<u>85 Stunden</u>	<u>85 Stunden</u>
Unterricht ohne Teilung	240 Stunden	175 Stunden	175 Stunden
Teilung Küche	240 Stunden	175 Stunden	175 Stunden
<u>Teilung Restaurant und Hotel</u>	240 Stunden	125 Stunden	125 Stunden
Unterricht mit Teilung	480 Stunden	300 Stunden	300 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ÜBUNGEN ZUR TECHNOLOGIE (KÜCHE)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 300 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Teilung möglich)

1. Schuljahr 120 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Einführung in den Lernort Küche, Lager und Restaurant	1.1. Räumlichkeiten und Gerätschaften - Küche und Restaurant - Lagerräume - Maschinen und Gerätschaften - Unfallverhütung und Erste Hilfe - Sicherheitsvorschriften	15 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft Disposition und Bestandsführung mit Warenwirtschaftsprogramm ist obligatorisch
	1.2. Hygienische und rechtliche Anforderungen - Reinigungsplan - HACCP-Konzept - Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	Einweisung durch die Lehrkraft Umweltschutz in der Küche Dokumentation und Aushändigung
2. Gemüse, Salate, Kräuter und deren Zubereitung	2.1. Warenkunde und Zubereitung - Arten - Fachgerechte Lagerung - mise en place - Schnitt- und Zerkleinerungstechniken - Zubereitung - Anrichtung und Dekoration	15 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	2.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Eier und Eierspeisen	3.1. Warenkunde und Zubereitung - Herkunft und Größenklassen - Fachgerechte Lagerung - mise en place - Zubereitung - Anrichtung und Dekoration	15 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	3.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
4. Obst und Früchte, Cerealien	4.1. Warenkunde und Zubereitung - Herkunft und Einkauf - Fachgerechte Lagerung - mise en place - Schnitttechniken - Anrichtung und Dekoration	15 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	4.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Sättigungsbeilagen: Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Getreide, Sonstige	5.1. Warenkunde und Zubereitung - Herstellung und Zukauf - Fachgerechte Lagerung - mise en place - Schnitttechniken - Zubereitung - Anrichtung und Dekoration	15 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	5.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
6. Grundbrühen und Suppen	6.1. Warenkunde und Zubereitung - Herstellung und Zukauf - Fachgerechte Lagerung - Klare und gebundene Suppen - Spezialsuppen - Exotische Suppen - Kalte Suppen - Anrichtung und Dekoration	10 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	6.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
7. Grundfonds und Saucen	7.1. Warenkunde und Zubereitung - Herstellung und Zukauf - Gemüsefond - Fleischfond - Helle Saucen - Brauner Grundfond - Braune Saucen - Aufgeschlagene Saucen - Buttermischungen	15 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelsrisiken
	7.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
8. Süß- und Salzwasserfische	8.1. Warenkunde und Zubereitung - Konsum- und Edelfische - Fachgerechte Lagerung - Weich- und Krustentiere - Kaviar - Kopffüßer - Anrichtung und Dekoration - Ausgabe	20 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelsrisiken
	8.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ÜBUNGEN ZUR TECHNOLOGIE (KÜCHE)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 300 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Klassenteilung möglich)

2. Schuljahr 90 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
9. Schweinefleisch	9.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	10 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	9.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
10. Kalbfleisch	10.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	10 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	10.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
11. Rindfleisch	11.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	18 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelsrisiken
	11.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
12. Lammfleisch	12.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	6 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelsrisiken
	12.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
13. Geflügel	13.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	6 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelsrisiken
	13.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
14. Innerein	14.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	4 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	14.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
15. Hackfleisch und Füllungen	15.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	4 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	15.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
16. Kalte und warme Vorspeisen	16.1. Warenkunde und Zubereitung - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	10 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	16.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
17. Kalte und warme Nachspeisen	17.1. Warenkunde und Zubereitung - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	10 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	17.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
18. Menükunde	18.1. Festlegung von Speisefolgen - Regeln der Erstellung von Menüs - Menüfolgen für bestimmte Zielgruppen - Lebensmittelrechtliche Bestimmungen - Aktionen und Büffets	10 Stunden Empfehlungen der GAD Aktuelles Lebensmittelrecht
	18.2. Gestaltung und Erstellung von Speisekarten - Grundgestaltung von Speisekarten - Kreative Beispiele der Gestaltung - Internationale Beispiele - Kalkulation von Verkaufspreisen	EDV-Einsatz in Abstimmung mit fremdsprachlichem Unterricht und Rechnungswesen
19. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	Jährliche Belehrung gemäß IfSchG. - Belehrung - Dokumentation und Aushändigung	2 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ÜBUNGEN ZUR TECHNOLOGIE (KÜCHE)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 300 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Klassenteilung möglich)

3. Schuljahr 90 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
20. Wild: Haarwild, Schwarzwild, Rotwild, Nieder- und Federwild	20.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	12 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelsrisiken
	20.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
21. Käse	21.1. Warenkunde und Zubereitung - Herstellung, Reifung, Lagerung - Käseuhr und Käseschnitt - Nationale Käsesorten - Internationale Käsesorten - Anrichtung und Dekoration	8 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelsrisiken
	21.2. Nachbereitung durch die Schüler	Aufbau eines Käsebuffet

22. Dienstplangestaltung	22.1. Personalplanung der Küche	10 Stunden
	- Kriterien für die Dienstplanerstellung - Grafische Darstellung der Einsatzplanung - Einsatzplanung für Sonderveranstaltungen	Einweisung durch die Lehrkraft
	22.2. Nachbereitung durch die Schüler	Praktische Einsätze der Schüler
23. Sonderveranstaltungen	23.1. Angebotserstellung mit	12 Stunden
	- Erstellen einer Menümappe - Erstellen einer Büffetmappe - Kalkulation	Angebotserstellung für differenzierte Anlässe
	23.2. Fakturierung einer Sonderveranstaltung	
24. Technologie	24.1. Angebotserstellung mit	10 Stunden
	- Verpflegungsbedarf - Personal-, Material- und Transportbedarf - Kalkulation	Angebotserstellung für differenzierte Anlässe
	24.2. Fakturierung einer Veranstaltung	Wahlfach Catering
25. Qualität von Lebensmitteln	25.1. Frischkost	12 Stunden
	- Tier- und umweltgerechte Erzeugung - Biologische Lebensmittel - Industrielle Lebensmittel	Eurotoques: Europäische Wochen des Geschmacks

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	25.2. Convenience Produkte - Menükomponenten - Green-vac-Verfahren - Cook and Chill-Verfahren - Sous-vide-Verfahren - Marktübersicht und Bezugsquellen - Kostenvergleiche	Aktuelles Lebensmittelrecht
26. Vollwertküche und besondere Kostformen	26.1. Vollwertkost 26.2. Mediterrane Küche 26.3. Diät- und Schonkost 26.4. Speisenangebot in Wellness-Betrieben 26.5. Klinik- und Betriebsversorgung	12 Stunden Verarbeitungstechniken Geschmack, Sensorik, gesundheitliche Vorteile
27. Küchenplanung	27.1. Raumbedarf 27.2. Maschinen und Geräte 27.3. Gesetzliche Bestimmungen 27.4. Marktübersicht und Bezugsquellen	12 Stunden
28. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	Jährliche Belehrung gemäß IfSchG. - Belehrung - Dokumentation und Aushändigung	2 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ÜBUNGEN ZUR TECHNOLOGIE (HOTEL UND RESTAURANT)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 290 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Klassenteilung möglich)

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. - 3. Lernort Restaurant, Restaurantservice, Frühstücksservice, 4. - 6. Getränke-Büffet, Arbeiten an der Bar, Etage 7. - 9. Bankett und Tagungsabteilung, Empfang, Verkauf	35 Stunden 25 Stunden 60 Stunden	120 Stunden
2.Schuljahr	10. - 11. Mitarbeiterführung, Betriebliche Ausbildung 12. - 13. Betriebsführung in Restaurant und Rezeption	50 Stunden 35 Stunden	85 Stunden
3.Schuljahr	14. - 15. Weinkunde, Betriebsführung an der Bar 16. - 17. Hotelverwaltung und Marketing 18. - 19. Housekeeping und Warenwirtschaft	15 Stunden 30 Stunden 40 Stunden	85 Stunden

Hinweise zur Unterrichtsteilung:	<u>Jahr 1</u>	<u>Jahr 2</u>	<u>Jahr 3</u>
Küche	120 Stunden	90 Stunden	90 Stunden
<u>Restaurant und Hotel</u>	<u>120 Stunden</u>	<u>85 Stunden</u>	<u>85 Stunden</u>
Unterricht ohne Teilung	240 Stunden	175 Stunden	175 Stunden
Teilung Küche	240 Stunden	175 Stunden	175 Stunden
<u>Teilung Restaurant und Hotel</u>	240 Stunden	125 Stunden	125 Stunden
Unterricht mit Teilung	480 Stunden	300 Stunden	300 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ÜBUNGEN ZUR TECHNOLOGIE (HOTEL UND RESTAURANT)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 290 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Teilung möglich)

1. Schuljahr 120 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Einführung in den Lernort Restaurant	1.1. Räumlichkeiten und Gerätschaften - Restaurant und Bar - Lagerräume - Maschinen und Gerätschaften - Unfallverhütung und Erste Hilfe - Sicherheitsvorschriften 1.2. Umgang mit gebräuchlichen Werkstoffen - Natur- und Chemiefasern - Metallgeräte - Glas, Porzellan, Holz, Stein, Kunststoff	10 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft Disposition und Bestandsführung mit Warenwirtschaftsprogramm ist obligatorisch
2. Arbeiten im Restaurant Service	2.1. Tafelformen erstellen - Block, T-Form, diagonal - U-Form, parlamentarisch 2.2. Eindecken von Tischen und Tafeln - Arbeitsablauf planen - Brechen von Servietten - Vorbereiten von Besteck, Gläser, Porzellan - Menagen, Dekoration	20 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft Arbeitsproben

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	2.3. Serviceregeln anwenden - Arten des Service - Methoden des Service - Richtlinien	
	2.4. Abrechnung mit dem Gast - Arbeiten mit dem Bonbuch - Arbeiten mit der Registrierkasse	
3. Arbeiten im Frühstücksservice	3.1. Eindecken von Frühstück - Einfaches Frühstück - Erweitertes Frühstück - Frühstücksbüffet	5 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft
	3.2. Aufgussgetränke herstellen - Anbau, Herkunft, Einkauf und Lagerung - Zubereitungsarten - Herstellen und Service	Arbeitsproben
	3.3. Service von Frühstücksgerichten	
4. Arbeiten am Getränke-Büffet	4.1. Einrichtung eines Getränke-Büffets - Bierschankanlage - Kühlschränke - Gläserreinigungsbereich	5 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft
	4.2. Gesetzliche Vorschriften - Eichstich - Schankgefäße	Eichgesetz

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	4.3. Gläser einsetzen - Temperaturen - Gläserformen und Mengen	Arbeitsproben
	4.4. Getränke ausschenken - Bier - Wein - Schaumwein - Spirituosen - Sonstige	Arbeitsproben
	4.5. Kontrolle am Getränke-Büffet - Lagerung beachten - Kontrollsysteme kennen - Checklisten erstellen	
5. Arbeiten an der Bar	5.1. Barstock vorbereiten - Gläser und Gerätschaften - Zutaten	10 Stunden
	5.2. Alkoholfreie Mischgetränke auf Basis von - Milch, Saft - Mineralwasser	Rezepturen verwenden
	5.3. Alkoholhaltige Misch- und Mixgetränke mit - Whiskey - Cognac - Rum - Wodka	Rezepturen verwenden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
6. Arbeiten in der Etage	6.1. Arbeitsvorbereitung und Ausführung - Zuständigkeitsbereiche - Lager- und Abstellräume - Geräte und Maschinen - Reinigungs- und Pflegemittel - Kontrollplan - Etagenservice - Herstellen von Dekorationen - Wäschepflege	10 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft Hinweis auf Hygiene Unfallschutz Umweltschutz
	6.2. Nachbereitung durch die Schüler	Arbeitsproben
7. Arbeiten in der Bankett- und Tagungsabteilung	7.1. Angebote konzipieren - für Tagungen - für Bankette	20 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft
	7.2. Nachbereitung durch die Schüler	EDV-Einsatz
	7.3. Organisationspläne erstellen - Veranstaltungsplan - Raumplan - Materialplan - Tafelorientierungsplan - Arbeitsablaufplan - Personaleinsatzplan	Einweisung durch die Lehrkraft
	7.4. Nachbereitung durch die Schüler	EDV-Einsatz

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	7.5. Arbeitsabläufe koordinieren - Bankette durchführen - Arbeitsanweisung erstellen	Einweisung durch die Lehrkraft
	7.6. Nachbereitung durch die Schüler	Arbeitsproben
	7.7. Kontrolle der Veranstaltung - Wareneinsatzkontrolle - Kostenkontrolle - Feed Back	Einweisung durch die Lehrkraft
8. Arbeiten am Empfang	8.1. Zuständigkeitsbereich - Arbeiten am Empfang - Mitarbeiter am Empfang	20 Stunden Stellenbeschreibung
	8.2. Einsatz von Organisationsmittel - Gästedatei - Meldeschein - Deportschein - Weckliste - Zimmerreservierungsplan - Zimmerbelegungsplan	Hotelsoftware
	8.3. Telefonate führen - Gespräch annehmen - Gespräch weiterleiten - Gespräch führen	Buchstabieralphabet Telefonprotokoll Beispiele aus Qualitätsmanagement

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	8.4. Zimmerreservierung - Telefonische Reservierung - Schriftliche Reservierung - Mündliche Reservierung	Hotelsoftware
	8.5. Serviceleistungen - Weckdienst ausführen - Auskünfte erteilen - Deport annehmen	
	8.6. Ankunft der Gäste - Begrüßung - Aufnehmen - Check in	Rollenspiel Hotelsoftware
	8.7. Abreise der Gäste - Gastabrechnung - Verabschiedung - Check out	Rollenspiel Hotelsoftware
	8.8. Hotelabrechnung durchführen - Kassenberichte erstellen - Kassenentnahmen - Bankeinzahlung vorbereiten - Bankeinzahlung durchführen	Kassenbuch EDV-Einsatz Originalbelege
	8.9. Arbeitsproben durchführen	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
9. Arbeiten im Verkauf	9.1. Preiskalkulation - Getränke kalkulieren - Menüs kalkulieren - Kalkulationsfaktoren - Kalkulationsaufschläge	20 Stunden
	9.2. Angebote erstellen - Konzeption von Menüs - Zuordnung von Getränken - Speisekarten gestalten - Speisekarten erstellen	Preisauszeichnungsverordnung Lebensmittelrecht
	9.3. Verkaufsförderungsmaßnahmen - Aktionswochen - Sonderveranstaltungen	
	9.4. Öffentlichkeitsarbeit durchführen - Aktionen beschreiben - Pressearbeit	Bericht über Veranstaltung
	9.5. Arbeitsproben durchführen	
	9.6. Verkaufssituation bestreiten - Prospekte, Preislisten, Menüvorschläge - Organisationspläne - Sales Aktivitäten - Verkaufsgespräche führen - Gästebetreuung durchführen - Reklamationen bearbeiten	Rollenspiele Persönliches Auftreten Videoaufnahmen

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ÜBUNGEN ZUR TECHNOLOGIE (HOTEL UND RESTAURANT)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 290 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Teilung möglich)

2. Schuljahr 85 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
I. Mitarbeiterführung	.5. Personalplanung und -auswahl - Bedarfsplanung - Bewerberauswahl - Mitarbeitereinführung - Einarbeitung	10 Stunden Erstellen von Personal-Einsatzplänen Dienstpläne erstellen
	10.2. Mitarbeiter führen - Motivation - Arbeitsanweisung erteilen - Lob und Tadel - Kritik	Rollenspiele
	10.3. Mitarbeiter beurteilen - Arbeitsproben - Beobachtungen - Selbstbeurteilung - Beurteilung erstellen - Zwischenzeugnis - Einfaches Zeugnis - Zwischenzeugnis	Beispiele aus Qualitätsmanagement

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
b. Betriebsführung an der Rezeption	13.5. Mitarbeitereinsatz planen und kontrollieren - Dienstpläne erstellen - Schulung der Mitarbeiter	15 Stunden
	13.6. Beschwerdemanagement - Beschwerden annehmen und abhelfen - Gästebetreuung durchführen - Beschwerde dokumentieren	Rollenspiele Beispiele aus Qualitätsmanagement

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ÜBUNGEN ZUR TECHNOLOGIE (HOTEL UND RESTAURANT)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 290 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Teilung möglich)

3. Schuljahr 85 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Weinkunde	14.5. Warenkunde und Degustation - Sensorikschulung - Nationale Rebsorten - Internationale Rebsorten - Kellertechnik - Weinbewertung	10 Stunden Besondere Lehrveranstaltung: Sensorik-Seminar
	14.6. Deutsches und Internationales Weinrecht	Aktuelles Lebensmittelrecht

b. Betriebsführung an der Bar	15.5. Kontrolle der Arbeitsabläufe	5 Stunden
	- Kontrolle Barstock - Personaleinsatzplanung	
	15.6. Kalkulation in der Bar	
	- Kalkulationsverfahren - Wareneinsatzkontrolle	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
b. Betriebsführung in der Hotelverwaltung	.5. Aufgaben der Finanzbuchhaltung	10 Stunden
	- Buchungsvorbereitung - Rechnungskontrolle - Kontierung und Buchung	FiBu-Programm
	16.2. Zahlungsfälle bearbeiten und kontrollieren	
	- Überweisungen vorbereiten - Zahlungsläufe kontrollieren - Electronic Banking	Electronic Banking mit FiBu-Programm

16.3. Lohn- und Gehaltsabrechnungen durchführen

- Stammdaten bearbeiten
- Personalzusatzkosten
- Zahlungsläufe kontrollieren

Electronic Banking mit FiBu-Programm

EDV-Einsatz

16.4. Budgets erstellen und kontrollieren

- Umsatzerreichung
- Wareneinsatzkontrolle
- Personalkostenbudgets

7. **Betriebsführung im Marketing**

17.5. Aufgaben der Marketingabteilung

20 Stunden

- Marketing-Mix
- Public Relations
- Verkaufsförderung
- Packages

17.6. Verkaufsförderungsmaßnahmen durchführen

Themenbereich

Lerninhalte

Hinweise zum Unterricht

b. Betriebsführung im Housekeeping	18.5. Objektanalysen durchführen - Kriterien der Objektanalyse - Reinigungsaufwand ermitteln - Leistungsverzeichnis erstellen	20 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft Kriterienkatalog erarbeiten
	18.6. Angebotsvergleiche durchführen - Leistungsverzeichnis - Kostenvergleiche - Personaleinsatzplanung - Outsourcing - Kriterien bei Fremdvergabe	Beispiele aus dem Gastgewerbe
	18.7. Vergleichende Bewertung von Outsourcing bei Betriebswäsche durchführen	Beispiele aus dem Gastgewerbe

c. Warenwirtschaft im Hotelbetrieb	19.5. Praktische Arbeiten mit dem Programm - Disposition - Warenannahme - Finanzbuchhaltung - Stammdatenpflege	20 Stunden Wareneinsatz je Klasse Referenzbetrieb
	19.6. Auswertungen und Abschlussarbeiten - Inventuren - Lagerbestandsermittlung - Lagerbestandskontrollen - Statistische Auswertungen	

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **WIRTSCHAFTS- UND SOZIALKUNDE**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 60 Unterrichtsstunden (nur im 1. Schuljahr)

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. Wirtschaftspolitik	25 Stunden	
	2. Politisches System in Deutschland	15 Stunden	
	3. Internationale Politik	20 Stunden	60 Stunden

Die Studierenden an der Berufsfachschule für Hotelmanagement sollen im Rahmen des Unterrichts einen Überblick über wirtschaftliche und politische Fragestellungen, das politische System der Bundesrepublik Deutschland und die zunehmende Bedeutung der internationalen Integration in einer globalen Welt erhalten.

Dabei soll aus aktuellem Anlass und daraus sich ergebendem Schülerinteresse auch auf Fragen eingegangen werden, die nicht im Lehrplan enthalten sind und zum Ausgleich an anderer Stelle zeitlich gekürzt werden.

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **WIRTSCHAFTS- UND SOZIALKUNDE**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 60 Unterrichtsstunden (nur im 1. Schuljahr)

1. Schuljahr 60 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Wirtschaftspolitik	1.1. Notwendigkeit aktiver staatlicher Wirtschaftspolitik - Historischer Rückblick - Wirtschaftsordnungen im Vergleich - Soziale Marktwirtschaft in Deutschland 1.2. Ziele staatlicher Wirtschaftspolitik - Stabilitätsgesetz - Magisches Viereck - Magisches Sechseck 1.3. Konjunkturbeeinflussung durch Staat und Europäische Zentralbank - Konjunkturpolitik - Fiskalpolitik - Geldpolitik	25 Stunden
2. Politisches System in Deutschland	2.1. Historischer Rückblick - Ende des 2. Weltkriegs - Wiedervereinigung	15 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	2.2. Grundgesetz - Entstehung des Grundgesetzes - Präambel des Grundgesetzes - Kernartikel des Grundgesetzes	
	2.3. Staatliche Organe - Bundesregierung - Bundesrat - Bundestag - Bundespräsident - Bundesverfassungsgericht	
	2.4. Wahlsystem in Deutschland - Wahlverfahren zum Deutschen Bundestag - Wahlverfahren zum Bayerischen Landtag - Wahl des Bundespräsidenten	
	2.5. Strukturwandel und Reformpolitik - Strukturwandel - Globalisierung - Demografische Entwicklung - Reform der Gesetzlichen Sozialversicherung - Arbeitsmarktpolitische Reformen - Bildungsreform	Aktuelle Reformdiskussion

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Internationale Politik	3.1. Europäische Integration - Historische Entwicklung - Entwicklungsstand der EU - Erweiterung der EU 3.2. Organe der Europäische Union - Ministerrat - Europäische Kommission - Europäisches Parlament - Europäischer Gerichtshof 3.3. Perspektiven der Integration - EU-Osterweiterung - Kompetenzabgrenzung der EU-Staaten - Stand der wirtschaftlichen Union - Vision der politischen Union 3.4. Internationale Institutionen - United Nations Organisation - World Trading Organisation - International Monetary Found - North Atlantic Tournament Organisation	20 Stunden

Die Studierenden an der Berufsfachschule für Hotelmanagement sollen im Rahmen des Unterrichts einen Überblick über wirtschaftliche und politische Fragestellungen, das politische System der Bundesrepublik Deutschland und die zunehmende Bedeutung der internationalen Integration in einer globalen Welt erhalten.

Dabei soll aus aktuellem Anlass und daraus sich ergebendem Schülerinteresse auch auf Fragen eingegangen werden, die nicht im Lehrplan enthalten sind und zum Ausgleich an anderer Stelle zeitlich gekürzt werden.

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **DEUTSCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 60 Unterrichtsstunden (nur im 2. Schuljahr)

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
2. Schuljahr	1. Geschäftskorrespondenz	10 Stunden	
	2. Marketing und Verkauf	20 Stunden	
	3. Personalkorrespondenz	10 Stunden	
	4. Rhetorik	20 Stunden	60 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **DEUTSCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 60 Unterrichtsstunden (nur im 2. Schuljahr)

2. Schuljahr 60 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Geschäftskorrespondenz	1.1. Formale Gestaltung - Aufbau und Gliederung - Schriftverkehr nach DIN 1.2. Inhaltliche Aspekte - Anfrage - Angebot - Fakturierung - Mängelrüge - Lieferverzug 1.3. Hotelkorrespondenz - Angebot mit Zimmerbeschreibung - Reservierungsbestätigung	10 Stunden
2. Marketing und Verkauf	2.1. Gestaltung von Verkaufsunterlagen - Werbeanzeigen - Hausprospekte - Mailings 2.2. Pressearbeit und Public Relations	20 Stunden Pressevorlage zu schulischer Sonderveranstaltung

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Personalkorrespondenz	3.1. Bewerbungsschreiben mit Lebenslauf - Analyse von Stellenanzeigen - Bewerbungsschreiben - Tabellarischer Lebenslauf	10 Stunden
	3.2. Arbeitszeugnisse erstellen - Einfaches Arbeitszeugnis - Qualifiziertes Zeugnis	
	3.3. Betriebsinterne Schreiben - Beförderung - Abmahnung - Kündigung	
4. Rhetorik	4.1. Kommunikationsmodelle - Transaktionsanalyse - Verbale Kommunikation - Nonverbale Kommunikation	20 Stunden
	4.2. Präsentation im Beruf - Gesprächs- und Fragetechniken - Freie Präsentation	
	4.3. Kommunikation mit Mitarbeitern - Mitarbeitergespräch - Teamgespräch - Kritikgespräch - Konfliktlösung	

Moderationstechniken
Effektiver Einsatz von Multimedia

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ENGLISCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. Beherbergung und Gästebetreuung	45 Stunden	
	2. Restaurant und Bar	30 Stunden	
	3. Präsentation	15 Stunden	90 Stunden
2.Schuljahr	4. Personalwesen	30 Stunden	
	5. Beschwerdemanagement	15 Stunden	
	6. Veranstaltungen planen und durchführen	15 Stunden	
	7. Präsentation	15 Stunden	75 Stunden
3.Schuljahr	8. Marketing und Sales	35 Stunden	
	9. Präsentation	15 Stunden	50 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ENGLISCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

1. Schuljahr 90 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Beherbergung und Gästebetreuung	1.1. Check-in - Reservierung vornehmen - Information über das Hotel - Hoteleinrichtungen - Sonderveranstaltungen - Dienstleistungen	45 Stunden speaking, listening comprehension writing
	1.2. Check-out - Rechnung präsentieren - Zahlungsmodalitäten kennen - Zahlung entgegennehmen	speaking, listening comprehension reading
	1.3. Gespräche mit Gästen führen - Alltagsgespräche führen - Wegbeschreibungen - Aktuelle Tagesthemen	speaking, listening comprehension reading

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	1.4. Telefonate führen - Anruf entgegennehmen - Namen buchstabieren und aufnehmen - Nachricht aufnehmen - memo - Rückruf versichern - Gespräch weiterleiten - auf Störungen reagieren - Anruf beenden 1.5. Schriftliche Korrespondenz I - Briefe, Fax, Email - Angebote - Anfragen, Reservierungen - Umbuchungen - Stornierungen - Bestätigungen	speaking, listening comprehension writing writing, reading comprehension
2. Restaurant und Bar	2.1. Restaurant-Service - Tischreservierung vornehmen - Gästewünsche erfragen - Qualität von Speisen beschreiben - Speisekarten übersetzen - Empfehlungen geben - Bestellungen aufnehmen - Rechnung präsentieren und erläutern	30 Stunden speaking, listening comprehension writing, reading

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	2.2. Service an der Bar - Gästewünsche erfragen - Alkoholische und Alkoholfreie Getränke - Rebsorten und Weine - Klassische Mixgetränke	
3. Präsentation	3.1. Front Office Operations 3.2. Food Service Operations 3.3. Hotel descriptions 3.4. Reservation Systems 3.5. Intercultural Communication	15 Stunden speaking, reading comprehension listening

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ENGLISCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

2. Schuljahr 75 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Personalwesen	4.1. Schriftliche Bewerbung - Bewerbungsschreiben verfassen - Tabellarischer Lebenslauf - Bewerbungsschreiben auswerten	30 Stunden writing, reading speaking, listening
	4.2. Vorstellungsgespräch - Fragen zur Ausbildung - Beruflicher Werdegang - Interessen	
	4.3. Mitarbeiter einführen - Organisationsstruktur - Stellenbeschreibung - Einarbeitung	
5. Beschwerdemanagement	5.1. Reklamationen annehmen und abhelfen - Reklamationen annehmen - Gästebetreuung durchführen - Schriftliche Reklamationen	15 Stunden listening, writing reading
	5.2. Reklamationen dokumentieren	complaint ownership

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
6. Veranstaltungen planen und durchführen	6.1. Verkaufsförderungsmaßnahmen - Aktionswochen - Sonderveranstaltungen	15 Stunden
	6.2. Öffentlichkeitsarbeit durchführen - Aktionen beschreiben - Pressearbeit	Bericht über Veranstaltung writing
7. Präsentation	7.1. Personnel Management	15 Stunden
	7.2. Complaint Management	
	7.3. Conferences	

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ENGLISCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

3. Schuljahr 50 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Marketing und Sales	8.1. Verkaufsunterlagen erstellen - Prospekte und Preislisten - Sonderveranstaltungen - Werbeanzeigen - Werbebriefe - Organisationspläne - Internetpräsentation	35 Stunden writing, reading comprehension
	8.2.. Verkaufssituation bestreiten - Verhandlungstechniken - Prospekte und Preislisten erläutern - Sales Aktivitäten	speaking, writing, listening and reading comprehension
9. Präsentation	9.1. Tourismus	15 Stunden
	9.2. Marketing und Sales	
	9.3. Key-Account Management	
	9.4. Negotiation Techniques	

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **FRANZÖSISCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 240 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren (Klassenteilung möglich)

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. Beherbergung und Gästebetreuung 2. Restaurant und Bar 3. Präsentation	50 Stunden 30 Stunden 10 Stunden	90 Stunden
2.Schuljahr	4. Personalwesen 5. Beschwerdemanagement 6. Veranstaltungen planen und durchführen 7. Präsentation	40 Stunden 10 Stunden 15 Stunden 10 Stunden	75 Stunden
3.Schuljahr	8. Marketing und Sales 9. Präsentation	50 Stunden 25 Stunden	75 Stunden

Hinweise zur Unterrichtsteilung:	<u>Jahr 1</u>	<u>Jahr 2</u>	<u>Jahr 3</u>
Unterricht ohne Teilung	90 Stunden	75 Stunden	75 Stunden
Schüler ohne Vorkenntnisse	90 Stunden	75 Stunden	75 Stunden
<u>Schüler mit Vorkenntnissen</u>	90 Stunden	75 Stunden	75 Stunden
Unterricht mit Teilung	180 Stunden	150 Stunden	150 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **FRANZÖSISCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 240 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

1. Schuljahr 90 Unterrichtsstunden (Klassenteilung möglich)

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Beherbergung und Gästebetreuung	1.1. Check-in - Begrüßung - Reservierung vornehmen - Information über das Hotel - Hoteleinrichtungen - Sonderveranstaltungen - Dienstleistungen - Wünsche erfragen - angenehmen Aufenthalt wünschen 1.2. Check-out - Rechnung präsentieren - Zahlungsmodalitäten kennen - Zahlung entgegennehmen - Gäste verabschieden 1.3. Gespräche mit Gästen führen - Alltagsgespräche führen - Wegbeschreibungen - Aktuelle Tagesthemen	50 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	1.4. Telefonate führen - Anruf entgegennehmen - Namen buchstabieren und aufnehmen - Nachricht aufnehmen - Rückruf versichern - Gespräch weiterleiten - auf Störungen reagieren - Anruf beenden 1.5. Schriftliche Korrespondenz - Angebote - Anfragen - Reservierungen - Umbuchungen - Stornierungen - Bestätigungen	
2. Restaurant und Bar	2.1. Restaurant-Service - Tischreservierung vornehmen - Gästewünsche erfragen - Qualität von Speisen beschreiben - Speisekarten übersetzen - Empfehlungen geben - Bestellungen aufnehmen - Rechnung präsentieren und erläutern - Gäste verabschieden	30 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	2.2. Service an der Bar - Alkoholfreie Getränke benennen - Alkoholische Getränke benennen - Rebsorten und Weine benennen - Klassische Mixgetränke benennen - Bestellungen aufnehmen	
3. Präsentation	3.1. Front Office Operations 3.2. Service Operations 3.3. Job descriptions 3.4. Hotel descriptions	10 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **FRANZÖSISCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 240 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

2. Schuljahr 75 Unterrichtsstunden (Klassenteilung möglich)

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Personalwesen	4.1. Schriftliche Bewerbung - Bewerbungsschreiben verfassen - Tabellarischer Lebenslauf - Bewerbungsschreiben auswerten	40 Stunden
	4.2. Vorstellungsgespräch - Fragen zur Ausbildung - Beruflicher Werdegang - Interessen	Rollenspiele
	4.3. Mitarbeiter einführen - Organisationsstruktur - Stellenbeschreibung - Einarbeitung	
5. Beschwerdemanagement	5.1. Reklamationen annehmen und abhelfen - Reklamationen annehmen - Gästebetreuung durchführen	10 Stunden
	5.2. Reklamationen dokumentieren	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
6. Veranstaltungen planen und durchführen	6.1. Verkaufsförderungsmaßnahmen - Aktionswochen - Sonderveranstaltungen	15 Stunden
	6.2. Öffentlichkeitsarbeit durchführen - Aktionen beschreiben - Pressearbeit	Bericht über Veranstaltung
7. Präsentation	7.1. Personal	10 Stunden
	7.2. Beschwerdemanagement	

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **FRANZÖSISCH**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 240 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

3. Schuljahr 75 Unterrichtsstunden (Klassenteilung möglich)

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Marketing und Sales	8.1. Verkaufsunterlagen erstellen - Prospekte und Preislisten - Speisekarten - Menüvorschläge - Sonderveranstaltungen - Werbeanzeigen - Werbebriefe - Organisationspläne - Internetpräsentation	50 Stunden
	8.2.. Verkaufssituation bestreiten - Prospekte und Preislisten erläutern - Sales Aktivitäten - Gästebetreuung durchführen - Reklamationen bearbeiten	Tourismus in französisch-sprachigen Ländern

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
9. Präsentation	9.1. Tourismus	25 Stunden
	9.2. Marketing und Sales	
	9.3. Key-Account Management	
	9.4. Reservation Systems	

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **SPANISCH (WAHLPFLICHTFACH)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. Beherbergung und Gästebetreuung	40 Stunden	
	2. Restaurant und Bar	30 Stunden	
	3. Geschichte und Landeskunde	20 Stunden	90 Stunden
2.Schuljahr	4. Personalwesen	40 Stunden	
	5. Veranstaltungen planen und durchführen	20 Stunden	
	6. Präsentation	15 Stunden	75 Stunden
3.Schuljahr	7. Marketing und Sales	35 Stunden	
	8. Präsentation	15 Stunden	50 Stunden

Die Studierenden entscheiden sich im ersten Schuljahr für das Wahlpflichtfach Spanisch oder Italienisch als dritte Fremdsprache. Eine vierte Fremdsprache soll als Wahlfach angeboten werden.

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **SPANISCH (WAHLPFLICHTFACH)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

1. Schuljahr 90 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Beherbergung und Gästebetreuung	1.1. Check-in - Begrüßung - Reservierung vornehmen - Information über das Hotel - Hoteleinrichtungen - Sonderveranstaltungen - Dienstleistungen - Wünsche erfragen - angenehmen Aufenthalt wünschen 1.2. Check-out - Rechnung präsentieren - Zahlungsmodalitäten kennen - Zahlung entgegennehmen - Gäste verabschieden 1.3. Gespräche mit Gästen führen - Alltagsgespräche führen - Wegbeschreibungen - Aktuelle Tagesthemen	40 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	1.4. Telefonate führen - Anruf entgegennehmen - Namen buchstabieren und aufnehmen - Nachricht aufnehmen - Rückruf versichern - Gespräch weiterleiten - auf Störungen reagieren - Anruf beenden 1.5. Schriftliche Korrespondenz - Angebote - Anfragen - Reservierungen - Umbuchungen - Stornierungen - Bestätigungen	
2. Restaurant und Bar	2.1. Restaurant-Service - Tischreservierung vornehmen - Gästewünsche erfragen - Qualität von Speisen beschreiben - Speisekarten übersetzen - Empfehlungen geben - Bestellungen aufnehmen - Rechnung präsentieren und erläutern - Gäste verabschieden	30 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	2.2. Service an der Bar - Alkoholfreie Getränke benennen - Alkoholische Getränke benennen - Rebsorten und Weine benennen - Klassische Mixgetränke benennen - Bestellungen aufnehmen	
3. Geschichte und Landeskunde	3.1. Geschichtliche Entwicklung im Überblick 3.2. Landschaften und Regionen 3.3. Kultur und Tourismus 3.4. Landestypische Speisen und Getränke	20 Stunden

Stand vom 13. September 2004

2. Schuljahr 75 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Personalwesen	4.1. Schriftliche Bewerbung - Bewerbungsschreiben verfassen - Tabellarischer Lebenslauf - Bewerbungsschreiben auswerten	40 Stunden
	4.2. Vorstellungsgespräch - Fragen zur Ausbildung - Beruflicher Werdegang - Interessen	Vorbereitung auf Berufspraktika
	4.3. Mitarbeiter einführen - Organisationsstruktur - Stellenbeschreibung - Einarbeitung	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Veranstaltungen planen und durchführen	6.1. Verkaufsförderungsmaßnahmen - Aktionswochen - Sonderveranstaltungen	20 Stunden
	6.2. Öffentlichkeitsarbeit durchführen - Aktionen beschreiben - Pressearbeit	Bericht über Veranstaltung
6. Präsentation	6.1. Kultur und Tourismus 6.2. Landschaften und Regionen 6.3. Landestypische Speisen und Getränke 6.4. Hotelbetriebe	15 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **SPANISCH (WAHLPFLICHTFACH)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

3. Schuljahr 50 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
7. Marketing und Sales	7.1. Verkaufsunterlagen erstellen - Prospekte und Preislisten - Speisekarten - Menüvorschläge - Sonderveranstaltungen - Werbeanzeigen - Werbebriefe - Organisationspläne - Internetpräsentation 8.2.. Verkaufssituation bestreiten - Prospekte und Preislisten erläutern - Sales Aktivitäten - Gästebetreuung durchführen - Reklamationen bearbeiten	35 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Präsentation	8.1. Kultur und Tourismus 8.2. Landschaften und Regionen 8.3. Landestypische Speisen und Getränke 8.4. Hotelbetriebe	15 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ITALIENISCH (WAHLPFLICHTFACH)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. Beherbergung und Gästebetreuung	40 Stunden	
	2. Restaurant und Bar	30 Stunden	
	3. Geschichte und Landeskunde	20 Stunden	90 Stunden
2.Schuljahr	4. Personalwesen	40 Stunden	
	5. Veranstaltungen planen und durchführen	20 Stunden	
	6. Präsentation	15 Stunden	75 Stunden
3.Schuljahr	7. Marketing und Sales	35 Stunden	
	8. Präsentation	15 Stunden	50 Stunden

Die Studierenden entscheiden sich im ersten Schuljahr für das Wahlpflichtfach Italienisch oder Spanisch als dritte Fremdsprache. Eine vierte Fremdsprache soll als Wahlfach angeboten werden.

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ITALIENISCH (WAHLPFLICHTFACH)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

1. Schuljahr 90 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Beherbergung und Gästebetreuung	1.1. Check-in - Begrüßung - Reservierung vornehmen - Information über das Hotel - Hoteleinrichtungen - Sonderveranstaltungen - Dienstleistungen - Wünsche erfragen - angenehmen Aufenthalt wünschen 1.2. Check-out - Rechnung präsentieren - Zahlungsmodalitäten kennen - Zahlung entgegennehmen - Gäste verabschieden 1.3. Gespräche mit Gästen führen - Alltagsgespräche führen - Wegbeschreibungen - Aktuelle Tagesthemen	40 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	1.4. Telefonate führen - Anruf entgegennehmen - Namen buchstabieren und aufnehmen - Nachricht aufnehmen - Rückruf versichern - Gespräch weiterleiten - auf Störungen reagieren - Anruf beenden 1.5. Schriftliche Korrespondenz - Angebote - Anfragen - Reservierungen - Umbuchungen - Stornierungen - Bestätigungen	
2. Restaurant und Bar	2.1. Restaurant-Service - Tischreservierung vornehmen - Gästewünsche erfragen - Qualität von Speisen beschreiben - Speisekarten übersetzen - Empfehlungen geben - Bestellungen aufnehmen - Rechnung präsentieren und erläutern - Gäste verabschieden	30 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	2.2. Service an der Bar - Alkoholfreie Getränke benennen - Alkoholische Getränke benennen - Rebsorten und Weine benennen - Klassische Mixgetränke benennen - Bestellungen aufnehmen	
3. Geschichte und Landeskunde	3.1. Geschichtliche Entwicklung im Überblick 3.2. Landschaften und Regionen 3.3. Kultur und Tourismus 3.4. Landestypische Speisen und Getränke	20 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ITALIENISCH (WAHLPFLICHTFACH)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

2. Schuljahr 75 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Personalwesen	4.1. Schriftliche Bewerbung - Bewerbungsschreiben verfassen - Tabellarischer Lebenslauf - Bewerbungsschreiben auswerten	40 Stunden
	4.2. Vorstellungsgespräch - Fragen zur Ausbildung - Beruflicher Werdegang - Interessen	Vorbereitung auf Berufspraktika
	4.3. Mitarbeiter einführen - Organisationsstruktur - Stellenbeschreibung - Einarbeitung	

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Veranstaltungen planen und durchführen	6.1. Verkaufsförderungsmaßnahmen - Aktionswochen - Sonderveranstaltungen	20 Stunden
	6.2. Öffentlichkeitsarbeit durchführen - Aktionen beschreiben - Pressearbeit	Bericht über Veranstaltung
6. Präsentation	6.1. Kultur und Tourismus 6.2. Landschaften und Regionen 6.3. Landestypische Speisen und Getränke 6.4. Hotelbetriebe	15 Stunden

Lehrplanentwurf für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement in Pegnitz

Unterrichtsfach: **ITALIENISCH (WAHLPFLICHTFACH)**

Stand vom 13. September 2004

Stundenzahl 215 Unterrichtsstunden gesamt in 3 Schuljahren

3. Schuljahr 50 Unterrichtsstunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
7. Marketing und Sales	7.1. Verkaufsunterlagen erstellen - Prospekte und Preislisten - Speisekarten - Menüvorschläge - Sonderveranstaltungen - Werbeanzeigen - Werbebriefe - Organisationspläne - Internetpräsentation 8.2.. Verkaufssituation bestreiten - Prospekte und Preislisten erläutern - Sales Aktivitäten - Gästebetreuung durchführen - Reklamationen bearbeiten	35 Stunden

Themenbereich	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Präsentation	8.1. Kultur und Tourismus 8.2. Landschaften und Regionen 8.3. Landestypische Speisen und Getränke 8.4. Hotelbetriebe	15 Stunden
