

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **WIRTSCHAFTSRECHT**

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Stundenzahl: 3 Wochenstunden (90 Unterrichtsstunden) im 1. Schuljahr

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1. Schuljahr	1. Vertragsgestaltung 2. Branchentypische Rechtsgeschäfte 3. Zahlungsverkehr 4. Handels- und Gesellschaftsrecht	40 Stunden 25 Stunden 5 Stunden 20 Stunden	90 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Vertragsgestaltung		40 Stunden
1.1. Überblick über Rechtsordnung und relevante Rechtszweige	Rechtsordnung und Rechtsbereiche Rechtsquellen Rechtsprechung	Fachgerichtsbarkeiten
1.2. Kenntnis des Zustandekommens und Arten von Rechtsgeschäften	Rechtssubjekte und -objekte Arten von Rechtsgeschäften Wirksamwerden einer Willenserklärung Vertragsfreiheit und allgemeine Geschäftsbedingungen Vertragsschluss Fehlerhafte Rechtsgeschäfte Stellvertretung	Rechts- und Geschäftsfähigkeit Nichtigkeit und Anfechtbarkeit
1.3. Kenntnis des Kaufvertragsrechts	Zustandekommen des Kaufvertrags Rechte und Pflichten der Vertragsparteien Besondere Arten des Kaufvertrags	Angebotsanalysen im Wareneinkauf Differenzierung zwischen Verpflichtungs- und Erfüllungsgeschäft
1.4. Verlässliche Kenntnisse der Rechtsfolgen im Fall von Leistungsstörungen	Unmöglichkeit der Leistung Mängelgewährleistungsrechte beim Kauf Ausbleibende/verspätete Lieferung Ausbleibende/verspätete Annahme Ausbleibende/verspätete Zahlung	Vorgaben von Fallbeispielen zu Leistungsstörungen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1.5. Vertrautheit mit den rechtlichen Beziehungen zwischen Gastwirt und Gast bzw. Hotelier und Gast	Bewirtungsvertrag Beherbergungsvertrag Allgemeine Verkehrssicherungspflicht Haftung des Beherbergungswirts Haftung für Garderobe	Besonderheiten der Haftung des Gastwirts bzw. Hoteliers für eingebrachte Sachen
2. Branchentypische Rechtsgeschäfte		25 Stunden
2.1. Kenntnis weiterer Vertragsarten	Miet- und Pachtvertrag Leasingvertrag Darlehensvertrag Bierlieferungsvertrag Franchisingvertrag Dienstvertrag	Musterverträge, z.B. DEHOGA
2.2. Überblick über gewerberechtliche Aspekte von Existenzgründung und Unternehmensführung	Gewerbeanmeldung Gewerbeerlaubnis im Gaststättengewerbe Gaststättenerlaubnis Stellvertretungserlaubnis Beschränkung der Erlaubnis	
2.3. Überblick über wichtige Schutzrechte	Preis- und Auszeichnungsrecht Datenschutz Urheberrecht Geschmacksmusterrecht Patentrecht Gebrauchsmusterrecht Markenrecht	Besonderheiten des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts GEMA

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Zahlungsverkehr		5 Stunden
3.1. Kenntnis der unterschiedlichen Möglichkeiten, Zahlungen auszuführen	Zahlungsarten Unbare Zahlungsmittel: - Scheckarten - Kreditkarten - Elektronischer Zahlungsverkehr - Überweisung und deren Sonderformen - Zahlungen im Internet	Hinweis auf Finanzkonten des Rechnungswesens Einzugsermächtigung, Lastschriftverfahren
3.2. Fähigkeit, einen wirtschaftlichen Zahlungsweg zu wählen	Gegenüberstellung der unterschiedlichen Zahlungsarten unter den Aspekten von Kosten, Haftung, Schnelligkeit und Sicherheit	Problematisierung der Vorteile und Nachteile unterschiedlicher Zahlungswege
3.3. Fähigkeit, Forderungen durchzusetzen	Verjährung Hemmung der Verjährung Neubeginn der Verjährung Außergerichtliches Mahnverfahren Gerichtliches Mahnverfahren Zwangsvollstreckung	Wesentliche Verjährungsfristen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Handels- und Gesellschaftsrecht		20 Stunden
4.1. Kenntnis wesentlicher Regelungen des Handelsrechts	Regelungsbereiche des HGB Kaufmannseigenschaft Handelsregister Grundsätze der Firmenbildung Hilfspersonen des Kaufmanns Eintragungspflicht und Eintragungswirkung im Handelsregister Domainrecht	Arbeiten mit Handelsregisterauszügen
4.2. Kenntnis der Unternehmensformen und Kriterien ihrer Unterscheidung	Differenzierung von Einzelunternehmung, Personengesellschaften und Kapitalgesellschaften nach den Entscheidungskriterien: - Voraussetzungen und Entstehung - Geschäftsführung und Vertretung - Haftung der Anteilseigner - Gewinnverteilung - Organe	Gesetz zur Modernisierung des GmbH-Rechts

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4.3. Überblick über internationales Unternehmensrecht	Internationale Unternehmensbezeichnungen	Europäische und angloamerikanische Unternehmensformen
4.4. Überblick über branchentypische Formen von Unternehmenszusammenschlüssen	Gründe für Unternehmenszusammenschlüsse Wirtschaftliche und rechtliche Stellung von Kooperationen und Konzernen Wesentliche Regelungen des Wettbewerbsrechts	
4.5. Bewusstsein wirtschaftlicher Vorteile und Nachteile von Hotelkooperationen	Möglichkeiten der Kooperation in den Bereichen - Einkauf - Werbung - Personalbeschaffung	
4.6. Überblick über die Möglichkeiten zur Behebung von Unternehmenskrisen	Sanierung Insolvenzverfahren	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pognitz

Pflichtfach: **MARKETING**

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Stundenzahl: 2 Wochenstunden (50 Unterrichtsstunden) im 2. Schuljahr

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden
2. Schuljahr	1. Strategisches Marketing 2. Marketingpolitiken und Marketing Mix 3. Service Qualität	15 Stunden 30 Stunden 5 Stunden 50 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Strategisches Marketing		15 Stunden
1.1. Einsicht in die Notwendigkeit eines strategischen Marketings	Unternehmensvision Unternehmensziele Marketingziele	
1.2. Kenntnis ausgewählter Elemente der strategischen Grundausrichtung	Strategische Analysetechniken Positionierung im Markt Komparative Konkurrenzvorteile Hybride Strategien	Kostenführerschaft vs. Differenzierung
1.3. Elemente des Marketing-Konzepts	Produkt- und Leistungspolitik Preispolitik Kommunikationspolitik Distributionspolitik	
1.4. Einblick in die Beschaffung und Auswertung von Informationen als Grundlage für Marketing-Entscheidungen	Standortanalyse Betriebsanalyse Konkurrenzanalyse Grundlagen der Marktforschung Zielgruppenbildung Qualitätsmanagement Ökomanagement	Fallbeispiele Vertiefung in Projektarbeiten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
2. Marketingpolitiken und Marketing Mix		30 Stunden
2.1. Überblick über die Leistungspolitik im Gastgewerbe	Leistungsspektrum im F&B-Bereich Leistungsspektrum in der Hotellerie Angebot an Nebenleistungen Sortimentspolitik Markenbildung Markenimage	DEHOGA-Klassifizierung Hotelketten und -kooperationen
2.2. Überblick über die Preis- und Konditionenpolitik im Gastgewerbe	Preisfindung Preisdifferenzierung Rabattierung Yield-Management	
2.3. Überblick über die Kommunikationspolitik im Gastgewerbe	Klassische Werbung Direkt Marketing Loyalitäts-Management Verkaufsförderung Verkaufsgespräche Pressearbeit Öffentlichkeitsarbeit Electronic Communication Event-Marketing Sponsoring Beschwerdemanagement	Analyse von Werbematerialien Erstellen von Werbebriefen Unterlagen und Durchführung

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
2.4. Überblick über die Distributionspolitik im Gastgewerbe	Direkter Vertrieb Reisemittler und Reiseveranstalter Internet Computer Reservation Systems Global Distribution Systems Hotelkooperationen	
2.5. Übersicht über die Kombinationen des Marketing Mix	Kombination der Marketing Instrumente	Analyse ausgewählter Praxisbeispiele
3. Service Qualität		5 Stunden
3.1. Überblick über grundlegende Entwicklungstrends	Service- und Komfortpolitik Serviceketten Qualitätsstandards und -Zertifizierung Qualitätsmanagement	Praxisbeispiele für Qualitätsstandards Service Q des Berufsverbands
3.2. Einsicht in die Notwendigkeit eines permanenten Service-Design	Innovationsprozess Harte und weiche Faktoren der Servicequalität Personalauswahl- und -Personalentwicklung	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **FINANZWIRTSCHAFT/STEUERN¹**

¹ mögliche Fächer der Abschlussprüfung

Stundenzahl: 3 Wochenstunden (75 Unterrichtsstunden) im 3. Schuljahr

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden
3. Schuljahr	1. Finanzierung und Investition 2. Budget, Finanz- und Tilgungsplan 3. Unternehmensbesteuerung	40 Stunden 10 Stunden 25 Stunden 75 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Finanzierung und Investition		40 Stunden
1.1. Fähigkeit, den Kapitalbedarf zu ermitteln	Kapitalbedarf für das Anlagevermögen Kapitalbedarf für das Umlaufvermögen Kapitalbindungsdauer	
1.2. Fähigkeit, statische Investitionsverfahren durchzuführen	Kostenvergleichsrechnung Gewinnvergleichsrechnung Rentabilitätsvergleichsrechnung Amortisationsrechnung	
1.3. Fähigkeit, dynamische Investitionsrechnungen durchzuführen	Mehrjährige Wirtschaftlichkeitsrechnung Zinsrechnung Netto-Barwert-Methode Interne Kapitalverzinsung Risikoanalyse	Branchentypische Kostenstrukturen Finanzmathematische Funktionen
1.4. Überblick über die wichtigsten Beurteilungskriterien im Rahmen einer Bonitätsprüfung	Quantitative Unternehmensbewertung Qualitative Unternehmensbewertung Risikoadäquate Darlehensgewährung	Fallbeispiele Kapitalkosten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1.5. Kenntnis wichtiger Finanzierungsformen und ihrer Sicherung	Eigenfinanzierung - Selbstfinanzierung - Beteiligungsfinanzierung - Teilhaberpapiere - Sonderformen Fremdfinanzierung - Kontokorrentkredit - Lieferantenkredit - Darlehensarten - Sicherungsübereignungskredit - Lombardkredit - Grundschild und Hypothekendarlehen - Bürgschaftskredite - Zessionskredite - Avalkredite - Gläubigerpapiere Öffentliche Finanzierungshilfen	Leverage-Effekt
1.6. Überblick über Sonderformen der Finanzierung	Factoring Leasing, Franchising	Aktuelle Förderprogramme
2. Budget, Finanz- und Tilgungsplan		10 Stunden
Fähigkeit, ein Budget und einen Finanz- und Tilgungsplan zu erstellen	Kosten- und Erlösplanung Tilgungsplan und Liquiditätsstatus Prognoserechnungen	Anwendung in Informationsverarbeitung

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Unternehmensbesteuerung		25 Stunden
3.1. Überblick über die Grundlagen der Besteuerung	Prinzipien der Besteuerung Rechte und Pflichten der Beteiligten Rechtsgrundlagen der Besteuerung Einteilung der Steuern nach - Steuergegenstand - Finanzhoheit - Erhebungsart	
3.2. Kenntnis wichtiger Steuerarten	Umsatzsteuer Einkommensteuer Gewerbesteuer Körperschaftsteuer	
3.3. Übersicht über die Berechnungsgrundlagen der Einkommensteuer	Steuerpflicht Einkunftsarten Ermittlung der Einkünfte Werbungskosten Sonderausgaben Steuertabellen und Tarife	
3.4. Übersicht über die Berechnungsgrundlagen der Gewerbesteuer und der Körperschaftsteuer	Grundzüge der Ermittlungsverfahren	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **BUCHFÜHRUNG UND ABSCHLUSS** ¹

¹ mögliche Fächer der Abschlussprüfung

Stundenzahl: 3 Wochenstunden (90 Unterrichtsstunden) im 1. Schuljahr
 3 Wochenstunden (75 Unterrichtsstunden) im 2. Schuljahr
 3 Wochenstunden (75 Unterrichtsstunden) im 3. Schuljahr

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1. Schuljahr	1. Grundlagen der Geschäftsbuchführung	15 Stunden	
	2. Grundlagen des Wirtschaftsrechnens	10 Stunden	
	3. Umsatzsteuer	15 Stunden	
	4. Warenbuchungen im Einkauf und Verkauf	30 Stunden	
	5. Privatkonten	20 Stunden	90 Stunden
2. Schuljahr	6. Anlagenwirtschaft	20 Stunden	
	7. Personalbuchungen	20 Stunden	
	8. Finanzbuchhaltung mit Datenverarbeitung	20 Stunden	
	9. Forderungsausfälle	15 Stunden	75 Stunden
3. Schuljahr	10. Zeitliche Abgrenzungen und Rückstellungen	25 Stunden	
	11. Abschlussübersicht	20 Stunden	
	12. Jahresabschluss	30 Stunden	75 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
2. Grundlagen des Wirtschaftsrechnens	2.1. Einfacher und zusammengesetzter Dreisatz 2.2. Verteilungsrechnen 2.3. Prozentrechnen - Prozentsatz - Prozentwert und Grundwert - Vermehrter und verminderter Grundwert 2.4. Zinsrechnen - Berechnung von Z, K, p, t - Berechnen im Hundert, auf Hundert - Effektivverzinsung	10 Stunden
3. Umsatzsteuer	3.1. Grundlagen der Umsatzsteuer - Steuerbare Umsätze - Steuerfreie Umsätze - Bemessungsgrundlage und Steuersätze 3.2. Buchen unterschiedlicher Vorgänge 3.3. Abschluss des Umsatzsteuerkontos - Zahllast - Vorsteuerüberhang	15 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Warenbuchungen im Einkauf und Verkauf	4.1. Verbrauchs- und bestandsorientierte Buchungen des Einkaufs von - Lebensmitteln und Getränken - Handelswaren und sonstigen Waren - Bezugskosten (Pfand) - Einkaufspreiskorrekturen (Skonti, Boni) 4.2. Bezugskalkulation und Finanzierungskosten 4.3. Ermittlung und Buchung des Warenverbrauchs - mit Entnahmeschein - durch Inventur - durch Skontration - bei Diebstahl, Verderb 4.4. Buchen des Verkaufs von - Speisen und Getränken - 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	30 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Privatkonten	5.1. Buchen von Privatentnahmen - Entnahme von Waren - Entnahme betrieblicher Leistungen 5.2. Buchen von Einlagen - Privateinlagen - Repräsentationsaufwendungen	20 Stunden
6. Anlagenwirtschaft	6.1. Anschaffungs- und Anschaffungsnebenkosten - Anlagen im Bau - geringwertige Wirtschaftsgüter - zu aktivierende Eigenleistung - Ursachen und Aufgaben der Abschreibung 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	20 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
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 7.2. Buchhalterische Erfassung der Lohnformen - Festlohn - Umsatzbeteiligung - Aushilfslöhne - Geringfügig Beschäftigte	20 Stunden
8. Finanzbuchhaltung mit Datenverarbeitung	8.1. Anlage von Stammdaten - Personenkonten - Sachkonten - Kreditoren und Debitoren 8.2. Erfassung der Anfangsbestände 8.3. Kontierung und Eingabe der Geschäftsvorfälle - Einkauf - Verkauf - Aufwandsbuchungen - Zahlungsverkehr mit Skontobuchung	20 Stunden Finanzbuchhaltungssoftware

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
-----------	-------------	-------------------------

	8.4. Periodenabschluss mit GuV und Bilanz	
--	---	--

- | | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Umsatzsteuervoranmeldung - Bilanz - Gewinn- und Verlustrechnung | |
|--|---|--|

9. Forderungsausfälle		
------------------------------	--	--

	9.1. Beurteilung von Forderungsausfällen	15 Stunden
--	--	------------

- | | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Uneinbringliche Forderungen - Einzelwertberichtigung zweifelhafter Forderungen - Auflösung von Einzelwertberichtigungen - Pauschalwertberichtigung zu Forderungen - Eingang uneinbringlicher Forderungen | |
|--|--|--|

	9.2. Buchung von Forderungsausfällen	
--	--------------------------------------	--

10. Zeitliche Abgrenzungen und Rückstellungen		
--	--	--

	10.1. Zuordnung, Berechnung und Buchung von	25 Stunden
--	---	------------

- | | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Sonstigen Forderungen - Sonstigen Verbindlichkeiten - Aktiven und passiven Rechnungsabgrenzungsposten | |
|--|---|--|

	10.2. Steuer-, Pensions- und Sonstige Rückstellungen und deren Auflösung	Rückstellungsspiegel
--	--	----------------------

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
11. Abschlussübersicht	11.1. Aufbau der Abschlussübersicht - Buchungen in der Abschlussübersicht - Ermittlung des Jahreserfolgs 11.2. Berechnung des neuen Eigenkapitals	20 Stunden
12. Jahresabschluss	12.1. Bilanzierungsgrundsätze - Bilanzklarheit und -wahrheit - Bilanzkontinuität und -identität 12.2. Bewertungsgrundsätze nach HGB und IFRS - Niederstwertprinzip - Imparitätsprinzip - Einzelbewertung - Durchschnittsbewertung 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	30 Stunden

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **KOSTEN- UND LEISTUNGSRECHNUNG¹**

¹ mögliche Fächer der Abschlussprüfung

Stundenzahl: 2 Wochenstunden (50 Unterrichtsstunden) im 3. Schuljahr

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden
3. Schuljahr	1. Aufgaben und Grundbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung 2. Abgrenzungsrechnung 3. Kostenstellenrechnung 4. Kostenträgerrechnung 5. Teilkostenrechnung 6. Branchenspezifische Anwendungen	8 Stunden 8 Stunden 10 Stunden 8 Stunden 10 Stunden 6 Stunden 50 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Aufgaben und Grundbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung		8 Stunden
1.1. Überblick über das Zweikreis-system des Kontenrahmens	Internes und externes Rechnungswesen Unternehmensgewinn und Betriebsergebnis	
1.2. Kenntnis der Aufgaben der Kosten- und Leistungsrechnung	Ermittlung der Selbstkosten und Leistungen einer Periode Ermittlung der Selbstkosten einer Erzeugniseinheit Wirtschaftlichkeitskontrolle Bewertung der unfertigen und fertigen Erzeugnisse Grundlage für Planungen und Entscheidungen	
1.3. Kenntnis der Grundbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung	Einnahmen und Ausgaben Aufwand und Ertrag Kosten und Leistungen Kalkulatorische Kosten Zusatzkosten	

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
2. Abgrenzungsrechnung		8 Stunden
2.1. Fähigkeit, eine Ergebnistabelle zu erstellen	Abgrenzung der neutralen Aufwendungen und Erträge von den Kosten und Leistungen Berücksichtigung der kalkulatorischen Kosten in der Betriebsergebnisrechnung Kostenrechnerische Korrekturen Erstellen der Ergebnistabelle	Tabellenkalkulationsprogramm
2.2. Fähigkeit, Ergebnistabellen auszuwerten	Betriebsergebnis Gesamtergebnis, neutrales Ergebnis Wirtschaftlichkeit und Rentabilität	
3. Kostenstellenrechnung		10 Stunden
3.1. Fähigkeit, den Betrieb nach Funktionsbereichen in Kostenstellen zu gliedern	Stellen der Haupt- und Nebenleistung Allgemeine Stellen Kostenstelleneinzelkosten Gemeinkosten Innerbetriebliche Leistungsverrechnung	
3.2. Fähigkeit, den Betriebsabrechnungsbogen als Hilfsmittel zur Kostenstellenrechnung zu verwenden	Verteilung der Gemeinkosten Kostenschlüssel Einstufiger Betriebsabrechnungsbogen 1 (BAB 1) Mehrstufiger BAB 1	Tabellenkalkulation

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Kostenträgerrechnung		8 Stunden
4.1. Fähigkeit, die Kostenträgerzeit- und Kostenträgerstückrechnung durchzuführen	Ermittlung der Selbstkosten der Periode im BAB 2 Betriebsergebnisrechnung Berechnung der Gemeinkostenzuschlagsätze für die Kostenträgerstückrechnung Normalkosten, Istkosten, Plankosten Kostenüber- und Unterdeckung Kurzfristige Erfolgsrechnung	Tabellenkalkulation
4.2. Fähigkeit, die Selbstkosten je Erzeugnis mit Hilfe verschiedener Kalkulationsverfahren zu ermitteln	Divisionskalkulation Äquivalenzziffernrechnung Zuschlagskalkulation Differenzierende Zuschlagskalkulation	
5. Teilkostenrechnung		10 Stunden
5.1. Kenntnis der Unterschiede zwischen Teilkosten- und Vollkostenrechnung	Fixe und variable Kosten Deckungsbeitrag, Prime Costs Periodendeckungsbeitrag im Mehrproduktunternehmen	

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5.2. Fähigkeit, eine Gewinnschwellenanalyse rechnerisch und grafisch durchzuführen	Break-even-Absatz Break-even-Umsatz Break-even-Frequenz	Grafische Darstellung mit Tabellenkalkulation
5.3. Wissen, dass die Teilkostenrechnung wichtig ist für kostenrechnerische Entscheidungen	Bestimmung der Preisuntergrenze Annahme von Zusatzaufträgen Eigenfertigung oder Fremdbezug Optimales Produktionsprogramm	
6. Branchenspezifische Anwendungen		6 Stunden
6.1. Erfolgsrechnung nach dem Departmentprinzip	Uniform System of Accounts for Hotels Uniform System of Accounts for Lodging Industry	
6.2. Überblick über die Zielkosten- und Prozesskostenrechnung	Planung der Produktionsprozesse Zielkostenrechnung	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **HOTELORGANISATION**

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Stundenzahl: 2 Wochenstunden (60 Unterrichtsstunden) im 1. Schuljahr
2 Wochenstunden (50 Unterrichtsstunden) im 2. Schuljahr

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1. Schuljahr	1. Grundlagen betrieblicher Planung und Organisation	25 Stunden	
	2. Funktionsbereiche Restaurant, Rezeption und Küche	15 Stunden	
	3. Restaurant Management	10 Stunden	
	4. Hotelmanagement	10 Stunden	60 Stunden
2. Schuljahr	5. Food and Beverage Management	25 Stunden	
	6. Rationalisierung und Produktivität	25 Stunden	50 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Grundlagen betrieblicher Planung und Organisation		25 Stunden
1.1. Vertrautheit mit Grundlagen der Organisation	Unternehmensziele Kennziffern wirtschaftlichen Erfolgs Regelkreis der Planung Betriebliche Regelungen Organisationsgrundsätze Qualitätsmanagement	EFQM-Modell
1.2. Kenntnis aufbauorganisatorischer Strukturen	Stellen, Abteilungen, Instanzen Stellenbeschreibungen im Gastgewerbe Funktionen im Hotelbetrieb Leitungssysteme Organigramme Führungstechniken	
1.3. Einblick in die Prozesse der Ablauforganisation	Arbeitsanweisungen Organisationshandbuch Netzplantechniken	Praxisbeispiele

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1.4. Kenntnis von Budgets und Zielvereinbarungen	Umsatzplanung Wareneinsatzplanung Personalkostenplanung Zielvereinbarungen Prämiensysteme	Informationsverarbeitung
2. Funktionsbereiche Restaurant, Rezeption und Küche		15 Stunden
2.1. Aufgaben und Personalbedarf bei unterschiedlichen Servicearten	Servicearten in Bedienung Teilservice und Selbstbedienung Free-Flow-Systeme	Praxisbeispiele
2.2. Aufgaben und Personalbedarf an der Rezeption	Bearbeitung von Anfragen Reservierungen Gastaufnahme und -verabschiedung Fakturierung	Praxisbeispiele
2.3. Aufgaben und Personalbedarf bei unterschiedlichen Verpflegungssystemen	Frishkost- und Mischkostsysteme Sous-Vide-Verfahren Cook&Chill-Systeme	Praxisbeispiele

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Restaurant Management		10 Stunden
3.1. Überblick über die Aufgaben des Restaurant Managements	Stellenbeschreibung Koordinationsfunktion	
3.2. Kenntnis der Informationen eines Restaurantkassenprogramms	Gästefrequenz Durchschnittsbon Artikelbezogener Deckungsbeitrag Warengruppenbezogener Deckungsbeitrag Umsatzproduktivität	Wahlpflichtfach Branchensoftware
3.3. Einblick in die Sortiments-optimierung	Verkaufsanalysen Sortimentsfunktion Deckungsbeitragsorientierter Verkauf	
4. Hotelmanagement		10 Stunden
4.1. Überblick über die Aufgaben der Rezeption	Stellenbeschreibung Koordinationsfunktion	
4.2. Kenntnis der Informationen eines Hotelverwaltungsprogramms	Belegungsstatistik mit Soll-Ist-Vergleich und Vorjahresvergleich Auslastungsprognose Zimmerraten	Wahlpflichtfach Branchensoftware
4.3. Einblick in die deckungsbeitrags-orientierte Belegungsplanung	Preisuntergrenzen Yield Management	

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Food & Beverage Management		25 Stunden
5.1. Überblick über die Aufgaben des F&B Managements	Stellenbeschreibung Koordinationsfunktion	
5.2. Einblick in Speisenplanung und Verantwortlichkeit im Einkauf	Menüplanung und Bankettplanung Lagerbestandskontrolle Disposition Wertanalysen im Einkauf Optimale Bestellmenge	
5.3. Verantwortungsbewusstsein für die Lagerhaltung und -bewertung	Bestellrhythmusverfahren Verbrauchsfolgeverfahren Lagerkennzahlen	
5.4. Kenntnis der Informationen eines Warenwirtschaftsprogramms	Stammdatenanlage Menüplanung Disposition Rechnungsausgleich Inventur Auswertungen und Controlling	
5.5. Vertrautheit mit den Aufgaben der Wareneinsatzkontrolle	Fallbeispiele zum Wareneinsatz Reduzierung von Schwund und Verlust	Betriebstypen und -größen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
6. Produktivität und Rationalisierung		25 Stunden
6.1. Überblick über die Datenermittlung und Auswertung	Methoden der Datenermittlung Zeitstudien Arbeitswertstudien Bewertungsschemata	
6.2. Kenntnisse der Arbeitsplatzgestaltung und -bewertung	Bewertung von Arbeitsplätzen Bewertung von Arbeitsabläufen Kostenkalkulation Personalbedarfsermittlung	
6.3. Einblick in Rationalisierungstechniken	Rationalisierungstechniken Reengineering Lean Management Qualitätszirkel Balanced Score Card ISO-Zertifizierung Total Quality Management	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pognitz

Pflichtfach: **INFORMATIONSVERRARBEITUNG**

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Stundenzahl: 2 Wochenstunden (60 Unterrichtsstunden) im 1. Schuljahr
1 Wochenstunde (25 Unterrichtsstunden) im 2. Schuljahr

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1. Schuljahr	1. Grundlegende Kenntnisse im Umgang mit Standardsoftware 2. Grundlagen von Hard- und Software	50 Stunden 10 Stunden	60 Stunden
2. Schuljahr	3. Anwendung von Datenbanken 4. Arbeiten mit Hotelsoftwareprogrammen	10 Stunden 15 Stunden	25 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Grundlegende Kenntnisse im Umgang mit Standardsoftware	1.1. Textverarbeitung - Erstellen von Texten - Formatieren von Texten - Seriendruck	50 Stunden
	1.2. Tabellenkalkulation - Formeln und Funktionen - Formatieren von Tabellen - Arbeiten mit Tabellenblättern - Diagrammbearbeitung	Geschäftsbriefe
	1.3. Präsentationsvorlagen - Entwurfsvorlagen und Folienlayout - Formatieren von Zeichen und Tabellen - Einfügen von Grafiken - Benutzerdefinierte Animation - Bildschirmpräsentation einrichten	
2. Grundlagen von Hard- und Software	2.1. Interne Komponenten eines Personalcomputers	10 Stunden
	2.2. Peripheriegeräte	
	2.3. Betriebssysteme	
	2.4. Vernetzung mit Servern	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **LEBENSMITTELTECHNOLOGIE**

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Stundenzahl: 2 Wochenstunden (60 Unterrichtsstunden) im 1. Schuljahr
2 Wochenstunden (50 Unterrichtsstunden) im 2. Schuljahr

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. Lagerhaltung von Lebensmitteln	5 Stunden	
	8. Lebensmittelrecht	15 Stunden	
	9. Kostformen	15 Stunden	
	10. Neue Technologien und spezielle Lebensmittelgruppen	15 Stunden	50 Stunden

Lernziele	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 Ernährungsbericht der DGE

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
2. Lebensmittelinhaltsstoffe	2.1. Kohlenhydrate - Aufbau und chemische Zusammensetzung - Vorkommen und Bedeutung - Eigenschaften 2.2. Eiweiße - Aufbau und chemische Zusammensetzung - Vorkommen und Bedeutung - Biologische Wertigkeit und Ergänzungswert - Eigenschaften 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	10 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Mikrobiologie und Hygiene	3.1. Mikroben - Mikrobenarten - Mikrobentätigkeit - Lebensbedingungen	10 Stunden
	3.2. Hygienerichtlinien - Lebensmittelhygiene - Personalhygiene - Betriebshygiene	Aktuelles Lebensmittelrecht EU-Hygieneverordnung
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	

Lernziele	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

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	5.3. Kaffee, Tee, Kakao - Rohstoffaufbereitung - Handelssorten - Kennzeichnung - Lagerung - Physiologische Wirkung von Alkaloiden	
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 & Chill-Verfahren 6.4. Sous Vide Verfahren 6.5. Bestrahlung von Lebensmitteln - Verfahren - Einsatzgebiete - Chancen und Risiken - Gesetzliche Bestimmungen	10 Stunden

Lernziele	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 - Tiefkühlager	5 Stunden
8. Lebensmittelrecht	8.1. Deutsches Lebensmittelrecht - Überblick über wichtige Gesetze - Kennzeichnungsverordnung - Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - Deutsches Weingesetz	15 Stunden

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

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
-----------	-------------	-------------------------

9.2. Besondere Kostformen im Überblick

- Vollwerternährung
- Makrobiotische Ernährung
- Vegetarische Ernährung
- Ayurvedische Ernährung
- 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

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
10. Neue Technologien und spezielle Lebensmittelgruppen	10.1. Gentechnik - Wesen der Gentechnik - „Grüne“ Gentechnik - 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. Functional Food - Zuordnung - Propargierte Wirkung	
	10.5. Problembereiche der Lebensmittel-industrie	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **FACHPRAXIS KÜCHE** ¹

¹ Fach der praktischen Abschlussprüfung

Stundenzahl: 5 Wochenstunden (150 Unterrichtsstunden) im 1. Schuljahr
 4 Wochenstunden (100 Unterrichtsstunden) im 2. Schuljahr
 4 Wochenstunden (100 Unterrichtsstunden) im 3. Schuljahr

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1.Schuljahr	1. - 2. Lernort Küche, Gemüse, Salate, Kräuter, 3. - 4. Eier und Eierspeisen, Obst, Früchte, Cerealien 5. - 7. Sättigungsbeilagen, Suppen, Saucen 8. - 9. Vor- und Nachspeisen	25 Stunden 25 Stunden 60 Stunden 40 Stunden	150 Stunden
2.Schuljahr	10. - 14. Schweine-, Kalb-, Rind-, Lammfleisch, Geflügel 15. - 16. Innereien, Hackfleisch- und Füllungen 17. Süß- und Salzwasserfische	70 Stunden 10 Stunden 20 Stunden	100 Stunden
3.Schuljahr	18. - 19. Wild, Käse 20. - 21. Menükunde, Qualität von Lebensmitteln 22. - 23. Dienstplanerstellung, Küchenplanung Jährliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	35 Stunden 40 Stunden 25 Stunden	100 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Einführung in den Lernort Küche und Lagerräume	1.1. Räumlichkeiten und Gerätschaften	10 Stunden
	- Küche und Restaurant - Kühl- und Lagerräume - Maschinen und Gerätschaften - Unfallverhütung und Erste Hilfe - Sicherheitsvorschriften	Einweisung durch die Lehrkraft
	1.2. Hygienische und rechtliche Anforderungen	Einweisung durch die Lehrkraft
	- Reine und unreine Bereiche - Reinigungsplan - HACCP-Konzept - Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	Umweltschutz in der Küche Dokumentation und Aushändigung
2. Gemüse, Salate, Kräuter und deren Zubereitung	2.1. Warenkunde und Zubereitung	15 Stunden
	- Arten - Fachgerechte Lagerung - mise en place - Schnitt- und Zerkleinerungstechniken - Zubereitung - Anrichtung und Dekoration	Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	2.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Lernziele	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	10 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	4.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Lernziele	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 5.2. Nachbereitung durch die Schüler	20 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken 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 6.2. Nachbereitung durch die Schüler	20 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken Werk- und Beschäftigungsmaterial

Lernziele	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 7.2. Nachbereitung durch die Schüler	20 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken Werk- und Beschäftigungsmaterial
8. Kalte und warme Vorspeisen	8.1. Warenkunde und Zubereitung - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration 8.2. Nachbereitung durch die Schüler	20 Stunden Fachpraktische Demonstration Hinweis auf Lebensmittelrisiken Werk- und Beschäftigungsmaterial

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
9. Kalte und warme Nachspeisen	9.1. Warenkunde und Zubereitung - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	20 Stunden Fachpraktische Demonstration Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	9.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	Jährliche Belehrung gemäß IfSchG. - Belehrung - Dokumentation und Aushändigung	

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
10. Schweinefleisch	10.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	15 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	10.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
11. Kalbfleisch	11.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	10 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	11.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
12. Rindfleisch	12.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	20 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	12.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
13. Lammfleisch	13.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	10 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	13.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
14. Geflügel	14.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	15 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	14.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
15. Innereien	15.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	5 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	15.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
16. Hackfleisch und Füllungen	16.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration	5 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken
	16.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
17. Süß- und Salzwasserfische	17.1. 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 Lebensmittelrisiken
	17.2. Nachbereitung durch die Schüler	Werk- und Beschäftigungsmaterial
Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	Jährliche Belehrung gemäß InfektionsschutzG. - Belehrung - Dokumentation und Aushändigung	

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
18. Wild: Haarwild, Schwarzwild, Rotwild, Nieder- und Federwild	18.1. Warenkunde und Zubereitung - Fachgerechte Zuschnitte - Grundzubereitungsarten - Regionale Gerichte - Internationale Gerichte - Fachgerechte Lagerung - Anrichtung und Dekoration 18.2. Nachbereitung durch die Schüler	20 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken Werk- und Beschäftigungsmaterial
19. Käse	19.1. Warenkunde und Zubereitung - Herstellung, Reifung, Lagerung - Käseuhr und Käseschnitt - Nationale Käsesorten - Internationale Käsesorten - Anrichtung und Dekoration 19.2. Nachbereitung durch die Schüler	15 Stunden Fachpraktische Demonstration Regionale Produkte Hinweis auf Lebensmittelrisiken Werk- und Beschäftigungsmaterial

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
20. Menükunde	20.1. Festlegung von Speisefolgen - Regeln der Erstellung von Menüs - Menüfolgen für bestimmte Zielgruppen - Lebensmittelrechtliche Bestimmungen - Aktionen und Büffets 20.2. Gestaltung und Erstellung von Speisekarten - Grundgestaltung von Speisekarten - Kreative Beispiele der Gestaltung - Internationale Beispiele - Kalkulation von Verkaufspreisen 20.3. Angebotserstellung - Erstellen einer Menümappe - Erstellen einer Büffetmappe - Kalkulation von Verkaufspreisen	20 Stunden Empfehlungen der GAD Aktuelles Lebensmittelrecht
21. Qualität von Lebensmitteln	21.1. Frischkost - Tier- und umweltgerechte Erzeugung - Biologische Lebensmittel - Konventionelle Lebensmittel	20 Stunden Genussregion Oberfranken Europäische Wochen des Geschmacks

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	21.2. Convenience Produkte - Menükomponenten - Green-vac-Verfahren - Cook and Chill-Verfahren - Sous-Vide-Verfahren - Marktübersicht und Bezugsquellen - Kostenvergleiche	
22. Dienstplanerstellung	22.1. Personalplanung der Küche - Kriterien für die Dienstplanerstellung - Grafische Darstellung der Einsatzplanung - Einsatzplanung für Sonderveranstaltungen 22.2. Nachbereitung durch die Schüler	15 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft
23. Küchenplanung	23.1. Raumbedarfsplanung 23.2. Maschinen und Geräte 23.3. Gesetzliche Bestimmungen 23.4. Marktübersicht und Bezugsquellen	10 Stunden
Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	Jährliche Belehrung gemäß InfektionsschutzG. - Belehrung - Dokumentation und Aushändigung	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **RESTAURANT UND HOTEL** ¹

¹ Fach der praktischen Abschlussprüfung

Stundenzahl: 5 Wochenstunden (150 Unterrichtsstunden) im 1. Schuljahr
4 Wochenstunden (100 Unterrichtsstunden) im 2. Schuljahr
4 Wochenstunden (100 Unterrichtsstunden) im 3. Schuljahr

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1. Schuljahr	1. - 2. Lernort Restaurant, Arbeiten im Restaurantservice	40 Stunden	
	3. - 4. Arbeiten im Frühstücksservice, Arbeiten am Getränke-Büffet	35 Stunden	
	5. - 6. Arbeiten in der Bankettabteilung, Arbeiten an der Bar	40 Stunden	
	7. - 8. Arbeiten am Empfang, Arbeiten in der Etage	35 Stunden	150 Stunden
2. Schuljahr	9. - 10. Arbeiten im Verkauf, Betriebsführung im Restaurant	50 Stunden	
	11. - 12. Betriebsführung an der Bar und an der Rezeption	30 Stunden	
	13. - 14. Betriebliche Ausbildung, Internationale Weine	20 Stunden	100 Stunden
3. Schuljahr	15. - 16. Betriebsführung in der Hotelverwaltung und im Housekeeping	40 Stunden	
	17. - 18. Hotelmarketing, Servicequalität	60 Stunden	100 Stunden

Lernziele	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
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	30 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft Arbeitsproben

Lernziele	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 3.2. Aufgussgetränke herstellen - Anbau, Herkunft, Einkauf und Lagerung - Zubereitungsarten - Herstellen und Service 3.3. Service von Frühstücksgerichten	10 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft Arbeitsproben

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
4. Arbeiten am Getränke-Büffet	4.1. Einrichtung eines Getränke-Büffets - Bierschankanlage - Kühlschränke - Gläserreinigungsbereich	25 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft
	4.2. Gesetzliche Vorschriften - Eichstich - Schankgefäße	Eichgesetz
	4.3. Gläser einsetzen - Temperaturen - Gläserformen und Mengen	Arbeitsproben
	4.4. Getränkekunde - Bier - Schaumwein - Spirituosen - Sonstige	
	4.5. Weinkunde mit Sensorik-Seminar	Fachberater für deutsche Weine
	4.6. Kontrolle am Getränke-Büffet - Lagerung beachten - Kontrollsysteme kennen - Checklisten erstellen	
	4.7. Getränke ausschenken	Arbeitsproben

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Arbeiten in der Bankett- und Tagungsabteilung	5.1. Angebote konzipieren - für Tagungen - für Bankette	30 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft
	5.2. Nachbereitung durch die Schüler	
	5.3. Organisationspläne erstellen - Veranstaltungsplan - Raumplan - Materialplan - Tafelorientierungsplan - Arbeitsablaufplan - Personaleinsatzplan	Einweisung durch die Lehrkraft
	5.4. Arbeitsabläufe koordinieren - Bankette durchführen - Arbeitsanweisung erstellen	Einweisung durch die Lehrkraft
	5.5. Nachbereitung durch die Schüler	Arbeitsproben
	5.6. Kontrolle der Veranstaltung - Wareneinsatzkontrolle - Kostenkontrolle - Feed Back	Einweisung durch die Lehrkraft

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
6. Arbeiten an der Bar	6.1. Barstock vorbereiten - Gläser und Gerätschaften - Zutaten	10 Stunden
	6.2. Alkoholfreie Mischgetränke auf Basis von - Milch, Saft - Mineralwasser	Rezepturen verwenden
	6.3. Alkoholhaltige Misch- und Mixgetränke mit - Whiskey - Cognac - Rum - Wodka	Rezepturen verwenden
7. Arbeiten am Empfang	7.1. Zuständigkeitsbereich - Arbeiten am Empfang - Mitarbeiter am Empfang	25 Stunden Stellenbeschreibung
	7.2. Einsatz von Organisationsmittel - Gästedatei - Meldeschein - Depotschein - Weckliste - Zimmerreservierungsplan - Zimmerbelegungsplan	Hotelsoftware
	7.3. Telefonate führen - Gespräch annehmen - Gespräch weiterleiten - Gespräch führen	Beispiele aus Qualitätsmanagement

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	7.4. Zimmerreservierung - Telefonische Reservierung - Schriftliche Reservierung - Mündliche Reservierung	Hotelsoftware
	7.5. Serviceleistungen - Weckdienst ausführen - Auskünfte erteilen - Deport annehmen	
	7.6. Ankunft der Gäste - Begrüßung - Aufnehmen - Check in	Rollenspiel Hotelsoftware
	7.7. Abreise der Gäste - Gastabrechnung - Verabschiedung - Check out	Rollenspiel Hotelsoftware
	7.8. Hotelabrechnung durchführen - Kassenberichte erstellen - Kassenentnahmen - Bankeinzahlung vorbereiten - Bankeinzahlung durchführen	
	7.9. Arbeitsproben durchführen	

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Arbeiten in der Etage	8.1. Arbeitsvorbereitung und Ausführung - Zuständigkeitsbereiche - Lager- und Abstellräume - Geräte und Maschinen - Reinigungs- und Pflegemittel - Kontrollplan - Etagenservice - Herstellen von Dekorationen - Wäschepflege 8.2. Nachbereitung durch die Schüler	10 Stunden Einweisung durch die Lehrkraft Hinweis auf Hygiene Unfallschutz Umweltschutz Arbeitsproben
9. Arbeiten im Verkauf	9.1. Preiskalkulation im Restaurant - Getränke kalkulieren - Menüs kalkulieren - Kalkulationsfaktoren 9.2. Restaurantangebote erstellen - Konzeption von Menüs - Zuordnung von Getränken - Speisekarten gestalten - Speisekarten erstellen 9.3. Verkaufsförderungsmaßnahmen - Aktionswochen - Sonderveranstaltungen	30 Stunden Preisauszeichnungsverordnung Lebensmittelrecht

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	9.4. Öffentlichkeitsarbeit durchführen - Aktionen beschreiben - Pressearbeit	
	9.5. Verkaufssituation bestreiten - Prospekte, Preislisten, Menüvorschläge - Organisationspläne - Sales Aktivitäten - Verkaufsgespräche führen - Gästebetreuung durchführen - Reklamationen bearbeiten	Rollenspiele
10. Betriebsführung im Restaurant	10.1. Arbeitsabläufe planen, durchführen und kontrollieren - Eindecken von Tischen nach Speisen und Getränkefolge - Dekoration für verschiedene Tisch- und Tafelformen - Servieren von Getränken - Servieren von Speisen unter Anwendung der verschiedenen Servicearten - Dienstpläne erstellen für den Service	20 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	10.2. Gästerechnungen und Tagesabrechnung - Gästerechnung erstellen und präsentieren - Kassieren (Bargeld, Kreditkarten, Schecks, Gutscheine) - Abschöpfung vornehmen - Tagesabrechnung vornehmen	
11. Betriebsführung an der Bar	11.1. Kontrolle der Arbeitsabläufe - Kontrolle Barstock - Personaleinsatzplanung 11.2. Kalkulation in der Bar - Kalkulationsverfahren - Wareneinsatzkontrolle	10 Stunden
12. Betriebsführung an der Rezeption	12.1. Mitarbeiterereinsatz planen und kontrollieren - Dienstpläne erstellen - Schulung der Mitarbeiter 12.2. Beschwerdemanagement - Beschwerden annehmen und abhelfen - Gästebetreuung durchführen - Beschwerde dokumentieren	20 Stunden Rollenspiele Beispiele aus Qualitätsmanagement

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
13. Betriebliche Ausbildung	13.1. Fachpraktische Fertigkeiten 13.2. Praktische Unterweisungsproben	10 Stunden
14. Internationale Weine	14.1. Warenkunde und Degustation - Sensorikschulung - Internationale Rebsorten - Kellertechnik - Weinbewertung 14.2. Deutsches und Internationales Weinrecht	10 Stunden Besondere Lehrveranstaltung: Sensorik-Seminar
15. Betriebsführung in der Hotelverwaltung	15.1. Belegungsplanung und -kontrolle - Auslastungsgrade - Yield Management - Zimmerraten 15.2. Aufgaben der Kreditorenbuchhaltung - Wareneingangskontrolle - Lieferscheinkontrolle - Rechnungskontrolle	20 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	15.3. Budgets erstellen und kontrollieren - Umsatzerreichung - Wareneinsatzkontrolle - Personalkostenbudget - Zielvereinbarungen	
16. Betriebsführung im Housekeeping	16.1. Objektanalysen durchführen - Kriterien der Objektanalyse - Reinigungsaufwand ermitteln - Leistungsverzeichnis erstellen 16.2. Angebotsvergleiche durchführen - Leistungsverzeichnis - Kostenvergleiche - Personaleinsatzplanung - Kriterien bei Fremdvergabe 16.3. Vergleichende Bewertung von Outsourcing bei Betriebswäsche durchführen	20 Stunden

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **ENGLISCH**¹

¹ mögliche Fächer der Abschlussprüfung

Stundenzahl: 3 Wochenstunden (90 Unterrichtsstunden) im 1. Schuljahr
 3 Wochenstunden (75 Unterrichtsstunden) im 2. Schuljahr
 3 Wochenstunden (75 Unterrichtsstunden) im 3. Schuljahr

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1. Schuljahr	1. Gästebetreuung im Hotel	45 Stunden	
	2. Gästebetreuung im Restaurant und an der Bar	30 Stunden	
	3. Präsentationen	15 Stunden	90 Stunden
2. Schuljahr	4. Geschäftskorrespondenz und Personalwesen	30 Stunden	
	5. Beschwerdemanagement	10 Stunden	
	6. Öffentlichkeitsarbeit betreiben	15 Stunden	
	7. Präsentationen	20 Stunden	75 Stunden
3. Schuljahr	8. Hotelmarketing	40 Stunden	
	9. Landeskunde und Tourismus	15 Stunden	
	10. Präsentationen	20 Stunden	75 Stunden
	11. Fremdsprachenzertifikate (optional)		

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Gästebetreuung im Hotel	1.1. Check-in - Begrüßung - Reservierung vornehmen - Information über das Hotel - Hoteleinrichtungen - Sonderveranstaltungen - Dienstleistungen - Wünsche erfragen - angenehmen Aufenthalt wünschen 1.2. Gespräche mit Gästen führen - Alltagsgespräche führen - Wegbeschreibungen - Aktuelle Tagesthemen 1.3. Telefonate führen - Anruf entgegennehmen - Namen buchstabieren und aufnehmen - Nachricht aufnehmen - Rückruf versichern - Gespräch weiterleiten - auf Störungen reagieren - Anruf beenden 1.4. Check-out - Rechnung präsentieren - Zahlungsmodalitäten kennen - Zahlung entgegennehmen - Gäste verabschieden	45 Stunden speaking, writing, reading comprehension, listening comprehension

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
-----------	-------------	-------------------------

1.5. Schriftliche Korrespondenz

- Angebote erstellen
- Anfragen beantworten
- Reservierungen vornehmen
- Umbuchungen vornehmen
- Stornierungen durchführen
- Bestätigungen versenden

**2. Gästebetreuung im Restaurant
und an der 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

speaking, writing,
reading comprehension,
listening comprehension

2.2. Service an der Bar

- Alkoholfreie Getränke benennen
- Alkoholische Getränke benennen
- Weinkarte
- Klassische Mixgetränke benennen
- Bestellungen aufnehmen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Präsentationen	3.1. Gästebetreuung im Hotel 3.2. Gästebetreuung im Restaurant und an der Bar 3.3. Stellenbeschreibungen 3.4. Hotelbeschreibungen	15 Stunden
4. Geschäftskorrespondenz und Personalwesen	4.1. Geschäftskorrespondenz - Geschäftsbriefe verfassen - Telefax, Email - Kurzmitteilungen 4.2. Schriftliche Bewerbung - Bewerbungsschreiben verfassen - Tabellarischer Lebenslauf - Referenzen - Bewerbungsschreiben auswerten 4.3. Vorstellungsgespräche führen - Fragen zur Ausbildung - Beruflicher Werdegang - Interessen 4.4. Mitarbeiter einführen - Organisationsstruktur - Stellenbeschreibung - Einarbeitung	30 Stunden speaking, writing, reading comprehension, listening comprehension

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Beschwerdemanagement	5.1. Reklamationen annehmen und abhelfen - Reklamationen annehmen - Gästebetreuung durchführen - Reklamationen schriftlich beantworten 5.2. Reklamationen dokumentieren	10 Stunden speaking, writing, reading comprehension, listening comprehension
6. Öffentlichkeitsarbeit betreiben	6.1. Veranstaltungen und Aktionen beschreiben 6.2. Pressearbeit durchführen 6.3. Werbeanzeigen gestalten	15 Stunden speaking, writing, reading comprehension, listening comprehension
7. Präsentationen	7.1. Geschäftskorrespondenz und Personalwesen 7.2. Beschwerdemanagement 7.3. Öffentlichkeitsarbeit betreiben	20 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Hotelmarketing	8.1. Leistungspolitik - Leistungsspektrum im Restaurant - Leistungsspektrum im Logisbereich - Angebot an Nebenleistungen - Sortimentspolitik 8.2. Preis- und Konditionenpolitik - Prospekte und Preislisten - Preisdifferenzierung - Zahlungsbedingungen 8.3. Kommunikationspolitik - Verkaufsgespräche - Anzeigenwerbung - Direkt Marketing 8.4. Distributionspolitik - Direkter Vertrieb - Internetpräsentation - Reisemittler und Reiseveranstalter - Hotelkooperationen	40 Stunden speaking, writing, reading comprehension, listening comprehension

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
9. Landeskunde und Tourismus	9.1. Landeskunde 9.2. Ausgewählte Destinationen und touristische Strukturen 9.3. Tourismus in weiteren englischsprachigen Ländern	15 Stunden EU-Förderung LdV Mobility
10. Präsentationen	10.1. Hotelmarketing 10.2. Landeskunde und Tourismus	20 Stunden
11. Fremdsprachenzertifikate (optional)	11.1. English for Business (LCCI EB) 11.2. European Hotel Diploma (EURHODIP)	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **FRANZÖSISCH** ¹

¹ mögliche Fächer der Abschlussprüfung

Stundenzahl: 3 Wochenstunden (90 Unterrichtsstunden) im 1. Schuljahr
 3 Wochenstunden (75 Unterrichtsstunden) im 2. Schuljahr
 3 Wochenstunden (75 Unterrichtsstunden) im 3. Schuljahr

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden	
1. Schuljahr	1. Gästebetreuung im Hotel	45 Stunden	
	2. Gästebetreuung im Restaurant und an der Bar	30 Stunden	
	3. Präsentationen	15 Stunden	90 Stunden
2. Schuljahr	4. Geschäftskorrespondenz und Personalwesen	30 Stunden	
	5. Beschwerdemanagement	10 Stunden	
	6. Öffentlichkeitsarbeit betreiben	15 Stunden	
	7. Präsentationen	20 Stunden	75 Stunden
3. Schuljahr	8. Hotelmarketing	40 Stunden	
	9. Landeskunde und Tourismus	15 Stunden	
	10. Präsentationen	20 Stunden	75 Stunden
	11. Fremdsprachenzertifikate (optional)		

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
1. Gästebetreuung im Hotel	1.1. Check-in - Begrüßung - Reservierung vornehmen - Information über das Hotel - Hoteleinrichtungen - Sonderveranstaltungen - Dienstleistungen - Wünsche erfragen - angenehmen Aufenthalt wünschen 1.2. Gespräche mit Gästen führen - Alltagsgespräche führen - Wegbeschreibungen - Aktuelle Tagesthemen 1.3. Telefonate führen - Anruf entgegennehmen - Namen buchstabieren und aufnehmen - Nachricht aufnehmen - Rückruf versichern - Gespräch weiterleiten - auf Störungen reagieren - Anruf beenden 1.4. Check-out - Rechnung präsentieren - Zahlungsmodalitäten kennen - Zahlung entgegennehmen - Gäste verabschieden	45 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
	1.5. Schriftliche Korrespondenz - Angebote erstellen - Anfragen beantworten - Reservierungen vornehmen - Umbuchungen vornehmen - Stornierungen durchführen - Bestätigungen versenden	
2. Gästebetreuung im Restaurant und an der 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 2.2. Service an der Bar - Alkoholfreie Getränke benennen - Alkoholische Getränke benennen - Weinkarte - Klassische Mixgetränke benennen - Bestellungen aufnehmen	30 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
3. Präsentationen	3.1. Gästebetreuung im Hotel 3.2. Gästebetreuung im Restaurant und an der Bar 3.3. Stellenbeschreibungen 3.4. Hotelbeschreibungen	15 Stunden
4. Geschäftskorrespondenz und Personalwesen	4.1. Geschäftskorrespondenz - Geschäftsbriefe verfassen - Telefax, Email - Kurzmitteilungen 4.2. Schriftliche Bewerbung - Bewerbungsschreiben verfassen - Tabellarischer Lebenslauf - Referenzen - Bewerbungsschreiben auswerten 4.3. Vorstellungsgespräche führen - Fragen zur Ausbildung - Beruflicher Werdegang - Interessen 4.4. Mitarbeiter einführen - Organisationsstruktur - Stellenbeschreibung - Einarbeitung	30 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
5. Beschwerdemanagement	5.1. Reklamationen annehmen und abhelfen - Reklamationen annehmen - Gästebetreuung durchführen - Reklamationen schriftlich beantworten 5.2. Reklamationen dokumentieren	10 Stunden
6. Öffentlichkeitsarbeit betreiben	6.1. Veranstaltungen und Aktionen beschreiben 6.2. Pressearbeit durchführen 6.3. Werbeanzeigen gestalten	15 Stunden
7. Präsentationen	7.1. Geschäftskorrespondenz und Personalwesen 7.2. Beschwerdemanagement 7.3. Öffentlichkeitsarbeit betreiben	20 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
8. Hotelmarketing	8.1. Leistungspolitik - Leistungsspektrum im Restaurant - Leistungsspektrum im Logisbereich - Angebot an Nebenleistungen - Sortimentspolitik 8.2. Preis- und Konditionenpolitik - Prospekte und Preislisten - Preisdifferenzierung - Zahlungsbedingungen 8.3. Kommunikationspolitik - Verkaufsgespräche - Anzeigenwerbung - Direkt Marketing 8.4. Distributionspolitik - Direkter Vertrieb - Internetpräsentation - Reisemittler und Reiseveranstalter - Hotelkooperationen	40 Stunden

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Unterricht
9. Landeskunde und Tourismus	9.1. Landeskunde Frankreich 9.2. Ausgewählte Destinationen und touristische Strukturen 9.3. Tourismus in weiteren französischsprachigen Ländern	15 Stunden EU-Förderung LdV Mobility
10. Präsentationen	10.1. Hotelmarketing 10.2. Landeskunde und Tourismus	20 Stunden
11. Fremdsprachenzertifikate (optional)	11.1. Certificat de l'Hôtellerie et du Tourisme 11.2. Diplôme de français des affaires 1er degré	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Pflichtfach: **BETRIEBSPRAKTIKA**

Stundenzahl: 400 Arbeitsstunden (10 Wochen) im 1. Schuljahr
600 Arbeitsstunden (15 Wochen) im 2. Schuljahr
600 Arbeitsstunden (15 Wochen) im 3. Schuljahr

Änderungsentwurf vom 01.03.2009

Schuljahr	Lerninhalte	Unterrichtsstunden
1. Schuljahr	Hotelpraktikum im Inland (Mai - Juli)	400 Arbeitsstunden
2. Schuljahr	Hotelpraktikum im Inland (September - Januar)	600 Arbeitsstunden
3. Schuljahr	Hotelpraktikum im Ausland (Februar - Juni)	600 Arbeitsstunden

Die Berufsfachschüler führen einen wöchentlichen Praktikumsnachweis über die vermittelten Lerninhalte. Praktikumszeugnisse sind eine Zulassungsvoraussetzung für die praktische Berufsabschlussprüfung.

Im 2. Schuljahr können parallel zum Praktikum Module in einem ausbildungsbegleitenden Studiengang absolviert werden.

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Praktikum
1. Hotelpraktikum im Inland	1.1. Arbeiten in der Küche - Verarbeitung von Lebensmitteln - Gerätetechniken - Lagerhaltung 1.2. Arbeiten im Restaurant - Arbeitsvorbereitung - Servieren und Ausheben - Gastbetreuung - Abrechnung im Service 1.3. Arbeiten an der Rezeption - Check-in und Check-out - Aufgaben des Nightaudits 1.4. Arbeiten auf der Etage - Zimmerreinigung und -kontrolle durchführen - Einkauf von Reinigungsmitteln - Dienstplanerstellung	400 Stunden Training on the job Selbständige Arbeiten

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Praktikum
-----------	-------------	------------------------

2. Hotelpraktikum im Inland

2.1. Arbeiten in der Bankett- und Tagungsabteilung

- Planen von Sonderveranstaltungen
- Durchführen von Banketts und Tagungen

600 Stunden

Training on the job
Selbständige Arbeiten

2.2. Arbeiten an der Bar

- Zubereitungstechniken von Cocktails
- Servieren an der Bar

2.3. Mitarbeit im Einkauf

- Wareneinkauf
- Lagerhaltung
- Warenwirtschaft

2.4. Mitarbeit in der kaufmännischen Verwaltung

- Personalwesen
- Rechnungswesen
- Controlling

2.5. Arbeiten im Hotelmarketing

- Erstellen von Angeboten
- Arbeiten mit Verkaufshilfen
- Führen von Verkaufsgesprächen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Praktikum
3. Hotelpraktikum im Ausland	3.1. Kenntnis des Ausbildungsbetriebs - Kenntnis der Produkt und Leistungspolitik - Organisationsstruktur und Ablauforganisation - Funktionen der Ausbildungsbeauftragten - Arbeits- und tarifrechtliche Bestimmungen - Arbeitsschutz und Unfallverhütung - Hygienerichtlinien (HACCP) - Ökologische Betriebsführung - Europäisches Lebensmittelrecht 3.2. Fachpraktische Ausbildung in ausgewählten Lerngebieten - Empfangen und Beraten von Gästen - Verkaufsgespräche vorbereiten und führen - Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände - Arbeiten mit Reservierungssystemen und Branchensoftware - Lagern und Kontrollieren von Waren - Reinigen und Pflegen der Räume und ihrer Einrichtungen - Fremdsprachliche Fachausdrücke - Umgang mit Gästereklamationen	600 Stunden Training on the job Selbständige Arbeiten Küche, Restaurant, Etage, Rezeption, Housekeeping, Bankett und Seminare, Bar

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise zum Praktikum
	3.3. Betriebswirtschaftliche Qualifikationen - Aufgaben im Hotelmarketing - Aufgaben in der Hotelorganisation - Aufgaben in der Personalverwaltung - Aufgaben in der Warenwirtschaft - Kaufmännische Steuerung und Kontrolle, Controlling - Qualitätsmanagement 3.4. Tourismus, Interkulturelle Kommunikation und fremdsprachliche Qualifikationen - Touristische Infrastruktur (lokale und regionale Destinationen) - Landestypische Speisen und Getränke - Besondere kulturelle Veranstaltungen, Feiertage und Feste - Interkulturelle Kommunikation mit einem internationalen Gästekreis - Anwendung der erlernten Fremdsprachen auf die praktische Arbeit - Besondere Förderung fremdsprachlicher Qualifikationen (z.B. Sprachkurse) - Bewerbungsmodalitäten im Aufnahmeland	Marketing, Organisation, Personalwirtschaft, Warenwirtschaft, Rechnungswesen, Controlling

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **SPANISCH/ITALIENISCH/SONSTIGE FREMDSPRACHE**

1. Schuljahr: 3 Wochenstunden

Lerngebiet Standardsituationen mündlich bewältigen	40 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler führen einfache Gespräche -auch telefonisch- mit Fremdsprachlichen Gästen. Sie führen Begrüßungsgespräche am Empfang oder Restaurant und stellen sich dem Gesprächspartner vor. Sie befragen den Gast zu seiner Person und seinen Wünschen. Sie geben grundlegende Auskünfte über das Hotel. Sie nehmen Informationen zur weiteren Bearbeitung auf und vermitteln gegebenenfalls weiter.	
Inhalte Höflichkeitsformeln	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **SPANISCH/ITALIENISCH/SONSTIGE FREMDSPRACHE**

1. Schuljahr: 3 Wochenstunden

Lerngebiet	50 Std.
Branchentypische Aufgabengebiete beschreiben	
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler nehmen Anweisungen in der Fremdsprache entgegen und geben anderen Anweisungen in der jeweiligen Fremdsprache. Sie beschreiben Organigramme mit den hoteltypischen Berufsbezeichnungen und deren Aufgabenbereiche. Sie beschreiben branchentypische Gegenstände und deren Funktionsweise und benennen Einrichtungen der Abteilungen. Sie erteilen und reagieren auf Anweisungen in verschiedenen Bereichen des Hotels. Sie führen grundlegende Planungen in allen Funktionsbereichen des Hotels durch. Sie äußern Einkaufswünsche, bestellen Waren und suchen günstige Einkaufsmöglichkeiten. Sie führen Gespräche beim Einkaufen und verhandeln über Preise.	
Inhalte Einkaufslisten Küchenrezepte	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **SPANISCH/ITALIENISCH/SONSTIGE FREMDSPRACHE**

2. Schuljahr: 3 Wochenstunden

Lerngebiet Fremdsprachige Gäste betreuen	40 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler betreuen fremdsprachige Gäste. Sie nehmen am Empfang, im Restaurant, in der Bar und beim Frühstücksservice Reservierungen entgegen. Sie nehmen Bestellungen auf, beschreiben Menüs, geben Empfehlungen und treffen Terminabsprachen. Die Schülerinnen und Schüler verstehen und schreiben (Standard-) E-Mails und füllen branchenspezifische Formulare aus.	
Inhalte Keine Konkretisierung	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **SPANISCH/ITALIENISCH/SONSTIGE FREMDSPRACHE**

2. Schuljahr: 3 Wochenstunden

Lerngebiet Landestypische Besonderheiten berücksichtigen	35 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung kultureller Eigenheiten vor allem für den beruflichen Kontext bewusst. Dazu setzen sie sich mit Landeskunde sowie touristischen Besonderheiten auseinander. Die Schülerinnen und Schüler stellen die Besonderheiten der landestypischen Ess- und Trinkkultur dar und begreifen deren Tradition.	
Inhalte Touristische Gebiete Spaniens und Lateinamerikas/Italiens/Bedeutsame Gebiete für sonstige Fremdsprache	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **SPANISCH/ITALIENISCH/SONSTIGE FREMDSPRACHE**

3. Schuljahr: 3 Wochenstunden

Lerngebiet Berufsspezifische Situationen mündlich bewältigen	35 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler beherrschen den Umgang mit fremdsprachlichen Gästen. Sie vermitteln und managen berufsspezifische Situationen. Die Schülerinnen und Schüler geben Auskünfte über das Hotel, sie berichten über Freizeit- und Sportangebote, beschreiben Wege und Örtlichkeiten. Sie managen Reklamationen sowie die Telefonvermittlung und nehmen telefonische Reservierungen an. Sie handeln Termine und Preise aus und gehen mit Änderungen und Stornierungen um. Sie erstellen und erklären dem Gast die Zusammenstellung der Rechnung.	
Inhalte Preis- und Konditionenpolitik	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **SPANISCH/ITALIENISCH/SONSTIGE FREMDSPRACHE**

3. Schuljahr: 3 Wochenstunden

Lerngebiet	40 Std.
Berufsspezifische Situationen schriftlich bewältigen	
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler erledigen Hotelkorrespondenz und erstellen Schriftstücke für verschiedene berufliche Situationen in der Fremdsprache. Sie reagieren auf Reservierungswünsche, verfassen schriftliche Bestätigungen und erstellen Rechnungen. Sie reagieren auf Beschwerden und entschuldigen sich schriftlich. Sie erstellen Bewerbungen und werten eingegangene Bewerbungen aus. Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen bei der gesamten Korrespondenz die landestypischen Normen und Gepflogenheiten. Sie stellen das Hotel öffentlich dar und verfassen Werbematerialien. Sie setzen Kundenbindungsmaßnahmen um und beurteilen die Ergebnisse.	
Inhalte Stammkundenbindung Hotelbroschüren Hotelbewertungsbögen	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **BUSINESS ENGLISCH**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Standardsituationen des Geschäftsalltags in angemessenem Fachenglisch bewältigen	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler besitzen die angemessene fachsprachliche Kompetenz, um Standardsituationen in ihrem Berufsalltag zu meistern. Die Schülerinnen und Schüler festigen ihre Kenntnisse wesentlicher Strukturen der englischen Sprache durch die Arbeit mit aktuellen Fachtexten und entsprechenden praktischen Anwendungen. Dabei eignen sie sich grundlegenden Fachwortschatz, sowie typische Phrasen und Formulierungen der englischen Geschäftskommunikation an. Die Schülerinnen und Schüler treffen Geschäftspartner und Kollegen, stellen sich vor und sprechen über ihre Person und ihre Arbeit. Sie treten in Verhandlungen ein und kommunizieren in diesem Zusammenhang persönlich, telefonisch und schriftlich. Sie nehmen Anfragen entgegen, erstellen und bestätigen Angebote und führen alltägliche Korrespondenzarbeiten durch. Die Schülerinnen und Schüler vertreten ihre Position/Firma bei Sitzungen, Tagungen oder Konferenzen, halten die Ergebnisse schriftlich fest und bewerten diese.	
Inhalte Reading and listening comprehension Making contacts and negotiating Handling telephone calls / commercial correspondence Participating and representing in meetings and conferences	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **BUSINESS ENGLISCH**

3. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Organisieren, dokumentieren und präsentieren in fundiertem Wirtschaftsenglisch	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler beherrschen den sicheren Umgang mit Wirtschaftsenglisch und meistern Organisations- und Repräsentationsaufgaben. Die Schülerinnen und Schüler vertiefen gezielt ihre fachsprachlichen Kenntnisse, indem sie sich mit aktuellen Themen aus Wirtschaft und Arbeitswelt auseinandersetzen, z. B. durch die Lektüre und Interpretation von Fachtexten. Dabei richten sie ihr Augenmerk auch auf sprachliche Besonderheiten im Wirtschaftsenglisch. Sie erfassen komplexe Zusammenhänge und Sachverhalte und nehmen entsprechend fundiert dazu Stellung. Die Schülerinnen und Schüler korrespondieren, agieren weitgehend selbstständig in Verhandlungs- und Personalgesprächen oder Sitzungen und dokumentieren die jeweiligen Resultate. Sie erstellen Firmenpräsentationen, Werbemittel und Projektvorlagen und präsentieren diese in Vorträgen. Sie bewerten diese nach objektiven Kriterien.	
Inhalte Externe Zertifikate, Niveaustufen Dealing with current topics and expressing opinion Dealing with demanding major business tasks and documentation (employment affairs, negotiations, contracts) Dealing with presentations and publicity	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **PERSONALWESEN MIT ARBEITSRECHT**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Grundlagen der Personalwirtschaft begreifen	30 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über Grundlagen der Personalwirtschaft und spannen einen Bogen von den speziellen Unternehmenszielen bis zu den globalen Zielen der Personalwirtschaft. Sie informieren sich über Aufgaben der Personalplanung, der Personalorganisation und der Personalverwaltung und beherrschen Motivations- und Lerntechniken innerhalb verschiedener Unternehmensstrukturen.	
Inhalte Qualifizierung Kompetenzprofil	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **PERSONALWESEN MIT ARBEITSRECHT**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Personal planen und beschaffen	30 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler kennen Arten des Personalbedarfs sowie quantitative und qualitative Möglichkeiten der Personalplanung. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über den internen und externen Beschaffungsmarkt sowie über Möglichkeiten der Personalauswahl und des Personaleinsatzes. Mit geeigneten Instrumenten planen und realisieren sie den Personaleinsatz unter Berücksichtigung der arbeitsrechtlichen Regelungen. Sie überprüfen die Güte der Planung und Umsetzung.	
Inhalte Personalauswahlverfahren Dienstplan	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **PERSONALWESEN MIT ARBEITSRECHT**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Arbeitsrechtliche Vorschriften einhalten	30 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit Formen von Arbeitsverhältnissen auseinander, kennen die Rechte und Pflichten der Vertragspartner von der Begründung bis zur Beendigung eines Arbeitsverhältnisses. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen die Grundlagen zum Tarifvertragsrecht und dem Betriebsverfassungsrecht. Sie wenden die entsprechenden arbeitsrechtlichen Vorschriften auf verschiedene Fälle situationsgerecht an.	
Inhalte Individualarbeitsrecht Kollektivarbeitsrecht	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **PERSONALWESEN MIT ARBEITSRECHT**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Personalentwicklung gestalten	20 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler sind mit den Zielen und Aufgaben der Personalentwicklung vertraut und setzen diese für Entscheidungen ein. Sie erörtern die Möglichkeiten der internen und externen Weiterbildung des Personals und erstellen individuelle Weiterbildungspläne. Sie erkennen die Bedeutung des Coachings in konkreten Situationen.	
Inhalte Mentor Training on the job Training off the job Karrieregespräch	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **PERSONALWESEN MIT ARBEITSRECHT**

3. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Mitarbeiter führen	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler kennen die Anforderungen an Führungskräfte bei der betrieblichen Integration und Führung von Mitarbeitern. Sie setzen sich mit Führungsmodellen, -aufgaben und -mitteln sowie Managementtechniken auseinander. Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Konfliktlösungen bei Schwierigkeiten zwischen Vorgesetzten und Mitarbeitern und beherrschen die Vorbereitung und Durchführung von Mitarbeitergesprächen. Die Schülerinnen und Schüler analysieren den adäquaten Einsatz der Instrumente an konkreten Beispielen.	
Inhalte Unternehmensethik Konfliktmanagement Mitarbeiterbeurteilung Vorgesetztenbeurteilung	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **MAKROÖKONOMIE**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Die Zusammenhänge zwischen Markt und Preis erfassen	15 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler verstehen die Gesetzmäßigkeiten der Preisbildung in der Marktwirtschaft. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Einblick in Strukturen und Bedingungen verschiedener Märkte. Sie ordnen die Bereiche der Hotellerie und Gastronomie in Marktformenschemata ein. Sie setzen sich mit Determinanten der Nachfrage und des Angebots auseinander und erarbeiten sich so die Gesetzmäßigkeiten der Preisbildung auf verschiedenen Märkten. Die Schülerinnen und Schüler bewerten besondere Bedingungen, die sich durch Eingriffe in den Markt ergeben.	
Inhalte Qualitative, quantitative und räumliche Abgrenzung der Marktformen Angebot und Nachfrage in Hotellerie und Gastronomie Elastizitäten Marktversagen Staatliche Eingriffe in den Markt Freie und soziale Marktwirtschaft	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **MAKROÖKONOMIE**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Zusammenhänge zwischen Finanzsektor und Geldmarktpolitik beschreiben	15 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler verstehen die Zusammenhänge in Finanz- und Bankenwesen und grundlegende Prinzipien der Geldmarktpolitik. Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich anhand der geschichtlichen Entwicklung einen Überblick zu Begriff und Funktion des Geldes, dessen Eigenschaften und Erscheinungsformen. Sie setzen sich mit dem Bankensystem und dessen zentraler Bedeutung für Geldversorgung und Geldwertstabilität auseinander. Sie ermitteln die Höhe von Inflation oder Deflation, beschreiben deren Ursachen und machen die Auswirkungen auf die Wirtschaft und die eigene Branche deutlich. Sie beurteilen das Instrumentarium der Europäischen Zentralbank hinsichtlich seiner Wirksamkeit und leiten daraus Folgen für die Wirtschaft ab.	
Inhalte Geldmengendefinition, geldpolitische Ziele und Instrumente der Europäischen Zentralbank Monetäre Finanzinstitute Geschäftsbankensystem	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **MAKROÖKONOMIE**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Staatliche Wirtschaftspolitik bewerten	15 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler kennen Möglichkeiten und Grenzen staatlicher Wirtschaftspolitik. Die Schülerinnen und Schüler machen sich anhand aktueller Beispiele und Entwicklungen mit ausgewählten Bereichen staatlicher Wirtschaftspolitik vertraut und erfassen in diesem Kontext wichtige Begriffe und Faktoren. Sie erarbeiten Ziele der Wirtschaftspolitik, erkennen und bewerten mögliche Zielkonflikte. Sie bewerten die Durchsetzbarkeit und Effizienz ordnungs-, fiskal- und geldpolitischer Instrumente.	
Inhalte Magisches Viereck und Erweiterung Angebots- oder nachfrageorientierte Wirtschaftspolitik	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **MAKROÖKONOMIE**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Ökologie und Ökonomie im wirtschaftlichen Kontext verstehen	15 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler verstehen die Umweltproblematik im wirtschaftlichen Kontext und die damit verbundene Notwendigkeit staatlicher Umweltpolitik. Die Schülerinnen und Schüler analysieren Beispiele aus den Bereichen Hotellerie und Gastronomie und vergegenwärtigen sich Ursachen und Ausmaß der Umweltbelastung. Sie bewerten kritisch die gegenwärtige Umweltsituation und überdenken aber auch mögliche Konsequenzen eines geschärften Umweltbewusstseins bzw. damit verbundener staatlicher Reglementierung/Einflussnahme im wirtschaftlichen Kontext. Die Schülerinnen und Schüler vergegenwärtigen sich daraus resultierende, positive Effekte für die wirtschaftliche Entwicklung (neue Konzepte / Märkte, Förderprogramme etc.)	
Inhalte Externe Effekte: Ursachen und Kosten von Umweltschäden Umweltschutzkonzepte in der Hotellerie und Gastronomie Förderprogramme für Umweltschutzkonzepte	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **MAKROÖKONOMIE**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Bedeutung internationaler Wirtschaftsbeziehungen erkennen	15 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung internationaler Wirtschaftsbeziehungen, insbesondere für die Bundesrepublik Deutschland, aber auch damit verbundene Probleme. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Motive und Konsequenzen des Außenhandels, v. a. auch in den Bereichen Tourismus, Hotellerie und Gastronomie. Sie ermitteln dabei Vorgaben, Instrumente und Institutionen, die in diesem Zusammenhang von Bedeutung sind, und setzen sich mit deren Zielsetzungen auseinander. Die Schülerinnen und Schüler nehmen kritisch Stellung zum Thema, z. B. zur Problematik des Nord-Süd-Gefälles und des Handels zwischen Industrie- und Entwicklungsländern.	
Inhalte Internationale Wirtschaftsorganisationen und Zusammenschlüsse Freihandel, Außenhandelsbeschränkungen Wechselkurssysteme Terms of Trade	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **KOMMUNIKATION**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Kommunikationsprozesse gestalten	20 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler setzen die Kenntnisse über Kommunikationsprozesse aktiv um. Die Schülerinnen und Schüler analysieren Kommunikationsprozesse in der Gesellschaft und im Unternehmen und ziehen daraus Schlüsse für ein erfolgreiches Kommunikationsverhalten. Sie interpretieren verbale und nonverbale Signale in der Kommunikation. Daraus leiten sie Voraussetzungen für ein erfolgreiches persönliches Auftreten ab und gestalten die Kommunikation in konkreten Situationen. Sie reflektieren Veränderungen in ihrem Kommunikationsverhalten und bewerten die Ergebnisse anhand subjektiver Eindrücke und objektiver Bewertungskriterien.	
Inhalte Kommunikationsprozess Kommunikationstypen, -modelle Grundlagen der Rhetorik und Dialektik Körpersprache	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **KOMMUNIKATION**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Kommunikationsinstrumente praxisorientiert anwenden	40 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler meistern berufstypische Kommunikationssituationen. Sie setzen sich mit psychologischen Grundlagen und spezifischen Instrumenten der Kommunikation auseinander. Die Schüler wählen Kommunikationsinstrumente anlass- und situationsbezogen aus. Sie bereiten Verhandlungs-, Verkaufs- und Beratungsgespräche sowie Präsentationen und Reden auch unter Nutzung ihrer fremdsprachlichen Kompetenzen vor. Sie führen diese unter Einhaltung kommunikativer Grundregeln erfolgsorientiert durch. Sie bewerten ihr Auftreten auf Basis subjektiver Eindrücke und objektiver Bewertungskriterien und leiten daraus Konsequenzen für ihr zukünftiges Handeln ab.	
Inhalte Gesprächstypen Gesprächsanlässe Gesprächsregeln Gesprächsatmosphäre Beschwerdemanagement	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **INTERKULTURELLE KOMMUNIKATION**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Mit Geschäftspartnern aus anderen Kulturkreisen kommunizieren	60 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler gehen souverän mit Gästen und Geschäftspartnern anderer Kulturkreise in allen Bereichen des Hotels und Restaurants sowie im Verkauf um. Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die eigene Kultur und informieren sich über andere kulturelle Lebensformen und -orientierungen. Sie erkennen die Gefahr von Stereotypisierung und sind sich der Bedeutung interkulturellen Lernens in der globalisierten Welt bewusst. Sie setzen sich mit religiösen, kulturellen und gesellschaftlichen Unterschieden auseinander und leiten daraus Konsequenzen für ihre Tätigkeit im Gastgewerbe ab. Sie stellen sich typischen Kommunikationssituationen im interkulturellen Kontext. Sie überprüfen ihren Kompetenzzuwachs anhand subjektiver Eindrücke und objektiver Bewertungsschemata.	
Inhalte Modelle unterschiedlicher Kulturbegriffe Verhalten und Wahrnehmung im interkulturellen Kontext Verbale/nonverbale Kommunikation im interkulturellen Kontext Kulturbedingte Reise- und Essgewohnheiten Beschwerdemanagement Cross-Cultural Marketing Ethno Marketing	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **BRANCHENSOFTWARE**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Hotelmanagementsoftware einsetzen	40 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler übertragen die Tätigkeiten in einem Hotel auf ein Hotelmanagementsystem und werten die Ergebnisse aus. Sie erkennen die unterschiedlichen Anforderungen, die ein kleiner, mittlerer oder größerer Hotelbetrieb an ein Hotelmanagementsystem stellt. Anhand eines Beispielbetriebs simulieren sie betriebliche Vorgänge am Empfang und im BackOffice. Sie verwalten Gäste mit Hilfe von Reservierungsportalen. Sie nutzen die Daten des Hotelmanagementsystems auch zur gezielten Stammkundenpflege.	
Inhalte Reservierung Leistungsaufbuchung Preismanagement und Fakturierung Stammdatenbearbeitung Kontingente	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **BRANCHENSOFTWARE**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Warenwirtschaft betreiben	20 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler erfassen mit Hilfe entsprechender Kassen- oder Hotelmanagementsoftware Warenbewegungen und stellen den aktuellen Warenbestand fest. Sie erfassen die Daten aus dem Wareneinkauf, erstellen Rezepturen und übernehmen die Verkaufsdaten aus dem Kassensystem. Sie verbinden diese Daten und leiten daraus die aktuellen Warenbestände ab. Sie nutzen die verschiedenen Auswertungsfunktionen des Warenwirtschaftssystems zur Optimierung ihrer Lagerhaltung.	
Inhalte Einheitenproblematik Kalkulation Soll-Istanalyse Inventur	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **BRANCHENSOFTWARE**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Finanzbuchhaltungssoftware im Gastgewerbe einsetzen	20 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler übertragen Verwaltungstätigkeiten im Restaurant/ Hotel auf ein Finanzbuchhaltungssystem. Sie informieren sich über die Funktion der Datenverarbeitung im Rechnungswesen und verschaffen sich einen Überblick über in der Praxis angewandte Finanzbuchhaltungsprogramme. Sie legen einen gastgewerblichen Beispielbetrieb als Mandanten mit entsprechenden Firmendaten an und richten Konten ein. Sie nehmen eine Vorkontierung der Geschäftsvorfälle vor und buchen diese nach Belegkreisen. Auf der Basis ihrer Buchungen werten sie Abschlüsse aus.	
Inhalte Buchungsverfahren Debitoren Kreditoren Jahresabschluss Betriebswirtschaftliche Auswertung	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **BRANCHENSOFTWARE**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Branchenspezifische Software im Verpflegungs- bereich einsetzen	30 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler setzen branchenspezifische Software ein, übertragen Servicetätigkeiten auf ein Kassensystem und nehmen die Personaleinsatzplanung vor. Sie informieren sich über unterschiedliche Anforderungen, die verschiedene Verpflegungsbetriebe an ein Kassensystem haben. Anhand eines konkreten Beispiels stellen sie das Kassensystem für den Restaurantbetrieb ein, führen betriebliche Vorgänge mit Hilfe des Systems durch und werten die Ergebnisse aus. Sie erstellen Dienstpläne für einen reibungslosen Ablauf im Restaurant mit Hilfe einer Personalplanungssoftware. Sie beschaffen sich die dazu notwendigen Daten, geben diese in das System ein und bewerten das Ergebnis.	
Inhalte Stammdateneingabe Einstellungsmöglichkeiten im Kassensystem Bonieren Umsatzanalyse	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **TRENDGASTRONOMIE**

2. Schuljahr: 1 Wochenstunde

Lerngebiet Gastronomische Trends wahrnehmen und umsetzen	25 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung für Trends in der Gastronomie. Sie verschaffen sich einen Überblick über aktuelle Trends und deren Entstehung.	
Inhalte Trendforschung Variation von Trends Produktbreite und -tiefe	

Wahlpflichtfach: **TRENDGASTRONOMIE**

3. Schuljahr: 1 Wochenstunde

Lerngebiet Gastronomische Trends wahrnehmen und umsetzen	25 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler greifen vorhandene Trends auf und leiten daraus vermarktbar gastronomische Konzepte ab. Sie vergleichen ihre Arbeiten mit bestehenden Konzepten am Markt und erkennen die Schnelllebigkeit von Trends.	
Inhalte Umstellung von Unternehmenskonzepten	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **TOURISMUS**

1. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Tourismus als Wirtschaftsfaktor erkennen und touristische Angebote bewerten	60 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Freizeit und Freizeitverhalten als Grundlage des Wirtschaftsfaktors Tourismus und wenden Methoden zur Bewertung touristischer Angebote an. Sie analysieren die wirtschaftliche Lage ausgewählter Marktsegmente im Inland und vergleichen diese mit der europäischen und weltweiten Marktentwicklung. Sie setzen sich mit den komparativen Vor- und Nachteilen in- und ausländischer Destinationen auseinander. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Methoden zur Bewertung eines Freizeitraums und zielgruppenorientierter Angebote. Sie reflektieren Wettbewerbs- und Marktstrategien ausgewählter Destinationen. Sie bewerten Freizeiträume, freizeitorientierte Infrastruktur, die touristischen und gastgewerblichen Angebote einer Destination anhand eines strategischen Analyserahmens. Sie präsentieren ihre Ergebnisse und stellen sie zur Diskussion.	
Inhalte Urlaubsformen Zusammenwirken von Tourismusakteuren	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **TOURISMUS**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Herausforderungen der Tourismusentwicklung in eigene Entscheidungen einbeziehen	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler analysieren Problemstellungen und Herausforderungen der Tourismusentwicklung und beziehen diese in ihre Entscheidungen als gastronomische Leistungsanbieter ein. Die Schülerinnen und Schüler analysieren ökonomische, ökologische und gesellschaftliche Problemstellungen der nationalen und internationalen Tourismusentwicklung und problematisieren die Folgen weltweit wachsender Touristenströme. Sie informieren sich über Vorzeigeprojekte und bewerten deren langfristige Erfolgschancen. Sie übertragen ihre Kenntnisse des Informations- und Buchungsverhaltens von Touristen auf das Marketing für die Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes. Die Schülerinnen und Schüler reflektieren herausragende Beispiele ausgewählter touristischer Destinationen im In- und Ausland.	
Inhalte Rahmenbedingungen für die Tourismuswirtschaft im In- und Ausland – strategische Herausforderungen der Tourismusentwicklung – moderne Technologien und neue Märkte – internationale tourismuspolitische Zusammenarbeit – Weiterbildung im Tourismus – ausgewählte Destinationen im Ausland Nachhaltiger Tourismus	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **TOURISMUS**

3. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Globalisierung als Chance zur Erschließung neuer Reisemärkte erkennen	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit der Globalisierung als Chance zur Erschließung neuer Reisemärkte auseinander und begreifen diese als Herausforderung, mit Destinationen weltweit zu konkurrieren. Sie informieren sich über Vorzeigeprojekte und bewerten deren langfristige Erfolgchancen. Die Schülerinnen und Schüler reflektieren herausragende Beispiele ausgewählter touristischer Destinationen im In- und Ausland.	
Inhalte Rahmenbedingungen für die Tourismuswirtschaft im In- und Ausland – strategische Herausforderungen der Tourismusentwicklung – moderne Technologien und neue Märkte – internationale tourismuspolitische Zusammenarbeit – Weiterbildung im Tourismus – ausgewählte Destinationen im Ausland Nachhaltiger Tourismus	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **DIREKTMARKETING**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Direktmarketing-Instrumente einsetzen und den Erfolg kontrollieren	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Notwendigkeit für das Direktmarketing als Folge der zunehmenden Marktfragmentierung sowie der Informationsüberflutung mit konventionellen kommunikationspolitischen Instrumenten. Sie entwickeln einen Marketingplan speziell für das Direktmarketing. Sie identifizieren Erfolg versprechende Zielgruppen und sprechen diese unter Berücksichtigung der entsprechenden rechtlichen Vorschriften gezielt mit verschiedenen Werbeformen des Direktmarketings im Rahmen eines Crossmedia- Konzeptes an. Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Notwendigkeit zur Entwicklung einer hohen Kundenloyalität mittels spezieller Instrumente sowie die Bedeutung des Empfehlungsmarketings. Sie machen sich mit der Notwendigkeit einer Erfolgskontrolle des Direktmarketings vertraut und wenden die verschiedenen Kontrollmöglichkeiten entsprechend an.	
Inhalte Direkter Dialog Identifikation Erfolg versprechender Kunden Werbeformen Kundenloyalität Datenschutz	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **ÖKOLOGISCHE BETRIEBSFÜHRUNG**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Ökologische Belange in die Unternehmensführung integrieren	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler verstehen die übergreifenden Zusammenhänge Zwischen Umweltschutz und Ökonomie. Sie sind sich bewusst, dass ein kostenbewusster Einsatz von Umweltschutzmaßnahmen zum nachhaltigen Erfolg eines Betriebes beiträgt. Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit den ökologischen Problemen der Menschheit auseinander und entwickeln eine Vorstellung von der nachhaltigen Unternehmung. Sie sind sich der Notwendigkeit des Umweltmanagements in Zeiten der Globalisierung bewusst. Sie bewerten vorhandene Leitbilder der „Nachhaltigen Entwicklung“ und hinterfragen diese auf ihre Anwendbarkeit in der eigenen betrieblichen Praxis. Sie analysieren und bewerten betriebliche Umweltauswirkungen, -probleme und -belastungen, identifizieren den Handlungsbedarf für Umweltschutzmaßnahmen und entwickeln Lösungsansätze. Sie erarbeiten Grundsätze für die Umweltpolitik und das Umweltprogramm eines gastgewerblichen Unternehmens und präsentieren ihre Ergebnisse.	
Inhalte Leitbilder der „Nachhaltigen Entwicklung“ Ökologische Verbände Internationale und nationale Umweltinstitutionen Umweltmanagementsysteme Instrumente strategischen Umweltcontrollings	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK**

2. Schuljahr: 3 Wochenstunden

Lerngebiet Einen Ausbildungsplatz einrichten	35 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler planen die Einführung eines Ausbildungsplatzes und schließen einen Ausbildungsvertrag ab. Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit politischen Rahmenbedingungen sowie den aktuellen Gesetzen und Verordnungen auseinander und treffen unter wirtschaftlichen, rechtlichen und pädagogischen Aspekten Entscheidungen zur Einrichtung von Ausbildungsplätzen. Dabei berücksichtigen sie die Anforderungen der Ausbildungspartner im dualen System. Sie erstellen einen betrieblichen Ausbildungsplan und integrieren die Ausbildung in den betrieblichen Ablauf. Sie planen das Einstellverfahren für Auszubildende, führen es durch und schließen den Ausbildungsvertrag ab. Sie überprüfen die Durchführung aller organisatorischen Maßnahmen für den Auszubildenden.	
Inhalte Ausbildungsordnung Grundgesetz Gesetze zum Schutz besonderer Personengruppen Berufsbildungsgesetz und Handwerksordnung Tarifvertragsrecht Betriebsverfassungsrecht Ausbildereignungsverordnung	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK**

2. Schuljahr: 3 Wochenstunden

Lerngebiet	40 Std.
Die Ausbildung durchführen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler unterweisen und betreuen einen Auszubildenden während der Ausbildungszeit im dualen System. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über didaktische Prinzipien und Ausbildungsmethoden bei der Organisation des Lernens am Arbeitsplatz. Sie beachten die jeweilige Lebenssituation und den Entwicklungsstand des Auszubildenden als Lernvoraussetzung in der betrieblichen Ausbildung. Die Schülerinnen und Schüler planen Maßnahmen zur Motivation sowie Vermittlung von Lern- und Arbeitstechniken und fördern die individuellen Leistungsstärken des Auszubildenden unter Berücksichtigung von Lernschwierigkeiten und Verhaltensauffälligkeiten. Sie bereiten ihren Auszubildenden auf die Prüfung vor, beenden die Ausbildung und eröffnen weitere berufliche Perspektiven. Die Schülerinnen und Schüler überprüfen ihre Maßnahmen nach Beendigung der Ausbildung auf Effektivität.	
Inhalte	
Medien Lernarrangements Ausbildungserfolgskontrollen Innerbetriebliche Beurteilungssysteme Ausbildungsnachweis Ausbildungszeugnis Ausbildungsbegleitende Hilfen Zeugnis der Berufsschule	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **PROJEKTARBEIT**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Fachübergreifendes Projekt bearbeiten	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler analysieren ein fachübergreifendes Problem, entwickeln eigenständig Lösungen, dokumentieren ihre Arbeit in angemessener Form und präsentieren ihre Ergebnisse. Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die gewählte Problemstellung, analysieren diese und entwickeln eine Lösungsstrategie. Sie recherchieren eigenständig notwendige Fachinformationen und bereiten diese projektgerecht auf. In Absprache mit ihrem Betreuer erarbeiten sie die erforderlichen Teilschritte. Sie erstellen Unterlagen zur Realisierung des jeweiligen Projektes, dokumentieren ihre Arbeit und legen diese in schriftlicher Form vor. Die Schülerinnen und Schüler begründen ihre Vorgehensweise, stellen Lösungsstrategien sowie Ergebnisse vor und stellen sich einer kritischen Diskussion.	
Inhalte Wissenschaftliche Zitierweise Projektstrukturierung	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **CATERING**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Catering managen	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Catering Markt, erkennen seine Bedeutung als internationale Wachstumsbranche und projektieren cateringbezogene Dispositionen. Sie verschaffen sich einen Überblick über aktuelle Erscheinungsformen des Catering und beschreiben Entwicklungen und Herausforderungen in den verschiedenen Marktsegmenten. Über die unterschiedlichen Catering Märkte hinweg setzen sie sich mit Problemen der Catering Technologie auseinander und verschaffen sich Einblicke in Küchenplanung sowie Produktionsverfahren für unterschiedliche Verpflegungssysteme.	
Inhalte Catering-Logistik Lagerung und Ausgabe Abrechnung und Kontrolle Qualitätsmanagement im Catering	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **CATERING**

3. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Catering managen	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und machen sich mit Besonderheiten des Catering Rechts vertraut und berücksichtigen dabei insbesondere Lebensmittelsicherheit und Produzentenhaftung. Sie übertragen ihre Kenntnisse im gastgewerblichen Marketing auf spezifische Handlungssituationen im Catering. Sie setzen ihre gewonnenen Kenntnisse im Rahmen der Projektierung eines Catering Anlasses ein, präsentieren ihr Konzept und stellen sich konstruktiver Kritik.	
Inhalte Catering-Logistik Lagerung und Ausgabe Abrechnung und Kontrolle Qualitätsmanagement im Catering	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **CONTROLLING**

3. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Controlling operativ einsetzen	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler wenden Controllinginstrumente im betrieblichen Kontext an. Sie erkennen die vielfältigen Aufgaben eines Controllers und des Controllings im unternehmerischen Umfeld. Sie wenden die statistischen Basisverfahren an und schätzen die Ergebnisse ein. Sie verfügen über Kenntnisse im Umgang mit Tabellenkalkulationen, insbesondere hinsichtlich der Modellierung eigener Funktionen. Die Schülerinnen und Schüler überblicken und wenden die für das Gastgewerbe wichtigen Instrumente des Controllings an. Sie übertragen diese auf betriebliche Problemstellungen. Sie werten Daten aus, bereiten diese auf und präsentieren sie den Entscheidungsträgern in entsprechender Form.	
Inhalte Statistikfunktionen gängiger Branchensoftware Kennzahlensysteme Budgetierung Abweichungsanalysen Wareneinsatzkontrolle Make-or-Buy-Entscheidungen	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **DIENSTLEISTUNGSMANAGEMENT**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Kundenzufriedenheit im Dienstleistungsbereich erzielen	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler sind mit den Charakteristiken der Dienstleistungsindustrie vertraut und wenden zielgerichtet Instrumente des Dienstleistungsmarketings an. Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden zwischen Gütern und Dienstleistung. Sie erkennen den Wert einer kundenorientierten Dienstleistungsorganisation.	
Inhalte Kunden- und Geschäftsentscheidungsprozesse Ethische Aspekte Preispolitik und Marketingkommunikation in der Dienstleistungsbranche Dienstleistungs-Profit-Kette	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **DIENSTLEISTUNGSMANAGEMENT**

3. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Kundenzufriedenheit im Dienstleistungsbereich erzielen	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten betriebliche Strategien und Konzepte zur Verbesserung der Kundenzufriedenheit und bewerten diese hinsichtlich ihrer Realisierbarkeit und Erfolgsaussichten. Sie setzen einen Teil der geplanten Maßnahmen um, kontrollieren deren Erfolg anhand der Kundenzufriedenheit und leiten aus den Ergebnissen weiteren Handlungsbedarf ab.	
Inhalte Internes Marketing Beschwerdemanagement	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **EVENTMANAGEMENT**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Veranstaltungen planen, durchführen und nachbereiten	50 Std.
Zielformulierung Die Schüler kennen den Veranstaltungsmarkt und informieren sich über rechtliche, und sicherheitsrelevante Voraussetzungen und Besonderheiten des Veranstaltungsmanagements. Sie beraten interne oder externe Kunden über die verschiedenen Aspekte einer Veranstaltung und unterbreiten zielgruppenspezifische Vorschläge/Angebote. Nach Vertragsabschluss planen und fakturieren Sie die gebuchte Veranstaltung. Sie nutzen entsprechende Planungsinstrumente.	
Inhalte Informations- und Kommunikationsstrukturen Eventpartner Budgetstellung und Budgetkontrolle	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **EVENTMANAGEMENT**

3. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Veranstaltungen planen, durchführen und nachbereiten	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler planen nach Vorgaben des Kunden eine Veranstaltung und führen diese durch. Sie statten den Veranstaltungsort aus und führen einen Event durch. Die Schüler führen Erfolgsmessungen nach Veranstaltungen durch, werten die Ergebnisse aus und ziehen daraus die Konsequenzen für weitere Eventplanungen.	
Inhalte Kundenbefragung Abschlussbericht	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **QUALITÄTSMANAGEMENT**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Qualitätsmanagementsysteme in gastgewerblichen Betrieben einführen und weiterentwickeln	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler bereiten die Einführung und Umsetzung der Qualitätsmanagementsysteme vor. Sie kennen die Notwendigkeit eines Qualitätsmanagementsystems als Voraussetzung konsequenter Kundenorientierung. Dafür informieren sie sich über die Inhalte der Normenfamilie DIN EN ISO 9000ff und andere QM-Systeme.	
Inhalte Normenfamilie DIN EN ISO 9000ff, TQM, EFQM, EMAS QM-Handbuch Auditelemente Arbeitsanweisungen Spezifische QM-Systeme	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **QUALITÄTSMANAGEMENT**

3. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Qualitätsmanagementsysteme in gastgewerblichen Betrieben einführen und weiterentwickeln	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Kennzahlen zu Qualitätszielen und beschreiben diese mit statistischen Methoden. Sie bereiten die von den Normen geforderten Qualitätsschulungen vor und setzen diese um. Die Schülerinnen und Schüler kennen den Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens. Sie bereiten interne Audits vor, führen diese durch und leiten aus deren Ergebnissen Maßnahmen im Rahmen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses ab.	
Inhalte Normenfamilie DIN EN ISO 9000ff, TQM, EFQM, EMAS QM-Handbuch Auditelemente Arbeitsanweisungen Spezifische QM-Systeme	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **WELLNESS**

2. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Wellnessangebote konzipieren und vermarkten	50 Std.
Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Wellnessmarkt, erkennen seine Bedeutung als internationale Wachstumsbranche und projektieren ein trendgemäßes Wellnesskonzept. Sie verschaffen sich einen Überblick über aktuelle Erscheinungsformen von Wellness und sind sich dabei der großen Bedeutung von Gesundheit und Wellness in der modernen Freizeitgesellschaft bewusst. Sie machen sich mit den Erfolgsfaktoren des Wellnessmanagements vertraut, informieren sich über typische touristische Wellnessleistungen und analysieren am Markt erfolgreiche Konzepte.	
Inhalte Kalkulation Rentabilität Anbieter von Wellnessausstattungen Qualitätssiegel	

Lehrplan für die 3-jährige Berufsfachschule für Hotelmanagement Pegnitz

Wahlpflichtfach: **WELLNESS**

3. Schuljahr: 2 Wochenstunden

Lerngebiet Wellnessangebote konzipieren und vermarkten	50 Std.
Zielformulierung Im Hinblick auf spätere Managementaufgaben entwerfen die Schülerinnen und Schüler sie ein eigenes modernes Wellnessangebot. Dabei sind sie sich insbesondere der Bedeutung eines qualifizierten Personalbestands und des damit verbundenen Kostenrahmens bewusst. Aufbauend auf ihren Kenntnissen im gastgewerblichen Marketing erarbeiten sie einen tragfähigen Marketingplan als Grundlage zur Vermarktung ihrer Konzepte. Sie präsentieren ihre Arbeiten und bewerten bzw. hinterfragen ihre Konzepte auf deren Anwendbarkeit in der betrieblichen Praxis.	
Inhalte Kalkulation Rentabilität Anbieter von Wellnnessausstattungen Qualitätssiegel	