

Zielanalyse

Stand: Juni 2024

Beruf-Kurz	Ausbildungsberufe	Zeitrictwert
HFS	Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	40
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung	Jahr
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen	3
	Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Aufgaben im Systemmanagement wahrzunehmen.	

Schule, Ort	Lehrkräfteteam
-------------	----------------

Bildungsplan ¹	Lernsituationen
---------------------------	-----------------

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
<p>Betriebsprofil: BLS-Homely Gastronomie</p> <p>Rolle der SuS: Fachfrau bzw. Fachmann für Systemgastronomie in der Filiale 76133_BLS der BLS-Homely Gastronomie (MA)</p> <p>LF = Lernfeld LS = Lernsituation MA = Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter SuS = Schülerinnen und Schüler</p>								
Die Schülerinnen und Schüler analysieren systemgastronomische Restaurantkonzepte (<i>Filial-, Franchise-, Lizenzsysteme</i>) sowie die systemorganisatorischen Prozesse.	LS01 Überblick über systemgastronomische Restaurantkonzepte und systemorganisatorische Prozesse verschaffen	MA ist neu als stellvertretende Restaurantleitung tätig und muss sich in Grundlagen einarbeiten → MA muss unterschiedliche Konzepte in der Systemgastronomie im Mitarbeiterhandbuch darstellen	Mitarbeiterhandbuch (Steckbriefe) Mitarbeiterhandbuch (Übersicht Prozesse)	Betriebsprofil Informationstext zu systemgastronomischen Restaurantkonzepten Internet (Recherche zu systemgastronomischen Restaurantkonzepten) Fachzeitschrift	1. Erstellen Sie Steckbriefe zu: - Filialsystem - Franchisesystem - Lizenzsystem 2. Stellen Sie die systemorganisatorischen Prozesse, die von der Zentrale angelegt worden sind, in einer Übersicht dar (z. B.	Gelerntes auf neue Probleme anwenden Informationen beschaffen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Fachsprache anwenden	Einführung Betriebsprofil vgl. HFO-HFS-HRV-LF09-LS01 (Betriebsarten)	04

¹ Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Gastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (2021)

² Die in den kompetenzbasierten Zielen des Bildungsplans grau hervorgehobenen Passagen werden mehrfach aufgeführt.

³ Zur Bearbeitung der Aufträge notwendige Informationen

⁴ Aufträge beginnen mit einem Operator (siehe Operatorenliste der Koordinierungsstelle für Abschlussprüfungen von Berufsschule und Wirtschaft), enthalten jeweils nur einen Operator und führen zu dem in der vorigen Spalte aufgeführten betrieblichen Handlungsergebnis.

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
				Auszug aus dem Firmenhandbuch	von der Personalbeschaffung bis zur -freisetzung).			
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Aufbau- und Ablauforganisation in systemgastronomischen Betrieben und deren Informations- und Kommunikationswege. Sie erkunden Standards in der Systemgastronomie, erfassen deren Bedeutung und unterscheiden Standardisierungsgrade. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Bedeutung von Qualitäts- und Gütesiegeln.	LS02 Organisation in systemgastronomischen Betrieben darstellen	für neue MA muss eine Schulung durchgeführt werden; u. a. müssen diese über die Organisation in systemgastronomischen Betrieben informiert werden → MA soll die Schulung vorbereiten	Organigramme Ablaufbeschreibungen Übersicht Informations- und Kommunikationswege	Mitarbeiterhandbuch (Steckbriefe Prozesse) (LS01) Mitarbeiterhandbuch (Übersicht Prozesse) (LS01) Beispiel-Organigramme Informationstexte zur Aufbauorganisation, zur Ablauforganisation und zu Informations- und Kommunikationswegen Internet (Recherche)	Erstellen Sie für die Schulung - Organigramme zu denkbaren Aufbauorganisationsformen in der Systemgastronomie, - Ablaufbeschreibungen für Prozesse im systemgastronomischen Betrieb und - eine Übersicht über passende Informations- und Kommunikationswege für unterschiedliche Situationen in einem systemgastronomischen Betrieb.	Gelerntes auf neue Probleme übertragen Informationen beschaffen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Zusammenhänge herstellen Fachsprache anwenden konzentriert lernen	vgl. LF01-LS02 (Organisationsstruktur) Schulung in LS03	04
	LS03 Standards in der Systemgastronomie darstellen	Schulung (LS02) muss auch Standards im Betrieb enthalten → MA soll entsprechende Schulungsunterlagen erstellen und Schulung durchführen	Handout Schulung	Informationstext zur Standardisierung mit deren Bedeutung und mit Standardisierungsgraden Informationstext zu Qualitäts- und Gütesiegeln Fehlerberichte mit Konsequenzen Organigramme (LS02) Ablaufbeschreibungen (LS02)	1. Erstellen Sie für die Schulung ein Handout zur - Standardisierung in der Systemgastronomie - Bedeutung der Standardisierung in der Systemgastronomie - Bedeutung von Qualitäts- und Gütesiegeln in der Systemgastronomie.	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen sprachlich angemessen kommunizieren kulturell angemessen kommunizieren fachlich argumentieren Lernprozess in Gruppen gestalten	Rollenspiel	04

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
				Übersicht Informations- und Kommunikationswege (LS02)	2. Führen Sie die Schulung durch.	unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren		
Die Schülerinnen und Schüler planen die Umsetzung standardisierter Arbeitsabläufe sowie Hygiene- und Qualitätsmanagementprozesse.	LS04 Umsetzung von Prozessen im Systemmanagement planen	neue Produkte sollen eingeführt werden; hierfür müssen standardisierte Arbeitsabläufe entwickelt werden → MA soll dies übernehmen	Flussdiagramme	Handout (Standardisierung) (LS03) Informationstext zum Qualitätsmanagementprozess Beispielprozessbeschreibung für ein anderes Produkt Rezepturen HACCP	Stellen Sie die standardisierten Arbeitsabläufe für die neuen Produkte in Flussdiagrammen dar.	selbstständig planen und durchführen sich flexibel auf Situationen einstellen methodengeleitet vorgehen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Realisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzen	Gesetzestexte vgl. LF03-LS03 (Betriebs- und Produkthygiene) vgl. LF03-LS19 (Eierspeisen – HACCP)	06
Die Schülerinnen und Schüler setzen standardisierte Arbeitsabläufe und Prozesse um . Sie nutzen standardisierte Informations- und Kommunikationswege. Sie dokumentieren Messwerte zu Hygiene- und Qualitätsstandards mit Hilfe von analogen und digitalen Checklisten und automatischen Dokumentationssystemen und ergreifen bei Bedarf notwendige Maßnahmen.	LS05 Standardisierte Arbeitsabläufe und Prozesse mit Dokumentation von Hygiene- und Qualitätsstandards umsetzen	neue Produkte müssen produziert werden → MA erstellt, prüft, dokumentiert und präsentiert den Produktionsablauf	Checklisten (analog und digital) grafische Darstellung fertige Produkte mit Messwerten Liste mit Maßnahmen Präsentationsfolien	Software für die Erstellung von Checklisten Merkblätter zu Betriebshygiene und Produkthygiene (LF03-LS03) Flussdiagramme (LS04) Rezepturen (LS04) Zutaten Informationstext zu den automatischen Dokumentationssystemen mit Praxisbeispielen	1. Erstellen Sie für Ihr Produkt (Lernsituation 04) Checklisten, in denen Sie Messwerte zu Hygiene- und Qualitätsstandards dokumentieren können. 2. Entwerfen Sie eine grafische Darstellung, die in der Produktion als Bauplan eingesetzt werden kann. 3. Prüfen Sie die Umsetzbarkeit Ihres Prozesses, indem Sie	Medien sachgerecht nutzen Gelerntes auf neue Probleme anwenden Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen zuverlässig handeln systematisch vorgehen Probleme erkennen und zur Lösung beitragen	vgl. LF03-LS03 (Betriebs- und Produkthygiene) vgl. LF03-LS19 (Eierspeisen – HACCP) thementeilige Gruppenarbeit mit unterschiedlichen Produkten	10

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					<ul style="list-style-type: none"> - das Produkt herstellen, - die relevanten Werte messen und - die relevanten Werte dokumentieren. <p>4. Dokumentieren Sie in einer Liste Maßnahmen, die Sie bei Abweichungen ergreifen.</p> <p>5. Entwerfen Sie zu den nachfolgenden Themen Präsentationsfolien für eine selbstorganisierte Online-Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Produktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einführung des neuen Produktes - automatische Dokumentationssysteme 	<p>Alternativen finden und bewerten</p> <p>sprachlich angemessen kommunizieren</p> <p>fachlich argumentieren</p>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die Managementprozesse unter Berücksichtigung von ökonomischen, ökologischen und gastbezogenen Faktoren. Sie formulieren Vorschläge zur Optimierung von Standards.</p>	<p>LS06 Prozesse im Systemmanagement reflektieren und optimieren</p>	<p>die Bereichsleitung fordert Feedback zu den schlechten Gästebewertungen, zu der hohen Waste-Statistik, zur mangelhaften Information der Mitarbeiter/innen und zur mangelhaften Dokumentation</p>	<p>Gesprächsvorlage Feedback-Gespräch</p>	<p>Gästebewertungen, z. B. lange Wartezeiten, lauwarmes Essen und Getränke interne Statistik zu Waste und erhöhtem Wareneinsatz Klagen der Mitarbeiter/innen über</p>	<p>1. Bereiten Sie das Reflexionsgespräch mit der Bereichsleitung mithilfe einer Gesprächsvorlage vor und berücksichtigen Sie dabei folgende Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aufgetretene Probleme - erkannte Mängel in den Prozessen 	<p>Informationen beschaffen</p> <p>eigenes Handeln reflektieren</p> <p>Probleme erkennen und zur Lösung beitragen</p> <p>Alternativen finden und bewerten</p>	<p>Rollenspiel</p>	<p>04</p>

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		→ MA muss dieses Feedback geben		mangelnde Information Mängelbericht zu einer internen Prüfung der Dokumentation Handlungsergebnisse LS01 - LS05	der Standardisierung, der Kommunikation/Information und der Dokumentation - Maßnahmen zur Optimierung der Standards 2. Führen Sie das Feedback-Gespräch durch.	Informationen austauschen sprachlich angemessen kommunizieren fachlich argumentieren eigene Meinungen artikulieren		
gesamt⁵								32

⁵ Die restlichen 20 % des Zeitrichtwerts sind für Vertiefung und Lernerfolgskontrolle vorgesehen.