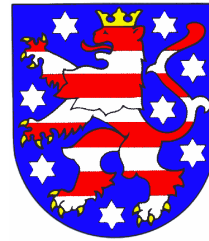


Thüringer Institut für Lehrerfortbildung  
Lehrplanentwicklung und Medien



Thüringer Ministerium für Bildung,  
Wissenschaft und Kultur



# Thüringer Handreichung

**Lernfeld:**                    **Wirtschaftslehre  
für gastronomische Berufe**

**1. bis 3. Ausbildungsjahr**

Bad Berka, den 01. März 2010

## Vorbemerkungen

Durch das Lernfeld Wirtschaftslehre werden

- Methodenkompetenzen  
mit Instrumenten des Wissens und des Handelns umgehen zu können
- Handlungskompetenzen  
. selbstständig zielorientiert, gestaltend, verantwortungsbewusst und nachhaltig handeln zu können
- Sozialkompetenzen  
. aktiv in Gruppen mitzuarbeiten

geprägt und gefördert.

Die Handreichung stellt eine Spezifizierung der KMK-Rahmenvorgaben dar. Die von der KMK festgelegten Prüfungsschwerpunkte vom 01.09.2008 wurden in der vorliegenden Handreichung berücksichtigt.

Sie folgt in ihrem Aufbau dem logischen wirtschaftlichen Erkenntnisprozess und berücksichtigt die Besonderheiten der gastronomischen Berufe.

Ziele und Bedeutung des Gastgewerbes in der Volkswirtschaft sollen durch einen weitgehend praxisorientierten Unterricht herausgestellt werden.

Das Lernfeld Wirtschaftslehre entwickelt beim künftigen Gastronomen das erforderliche Verständnis für die wirtschaftlichen Gegebenheiten im Gastgewerbe.

Innerhalb der Lernfeldabschnitte ist es jedem Fachlehrer freigestellt, je nach Berufsgruppe inhaltliche Wertigkeiten festzulegen und die Reihenfolge der Schwerpunkte situationsbedingt zu variieren. Dabei sollte berücksichtigt werden, dass bestimmte berufsspezifische Themen fächer- bzw. lernfeldübergreifend sind.

Die den Lernfeldabschnitten zugeordneten Zeitrichtwerte gelten als Empfehlungen.

Die Auszubildenden sollen durch die vermittelten Lernfeldabschnitte wirtschaftliche Fakten kennen lernen, gewonnenes Wissen anwenden und die Komplexität ökonomischer Zusammenhänge erkennen.

Die Jugendlichen werden befähigt, aktiv am Wirtschaftsleben teilzunehmen. Dabei ist der sich ständig ändernden Situationen in der aktuellen Gesetzeslage Rechnung zu tragen.

Die im Anhang zum 2. Ausbildungsjahr aufgeführten Inhalte für den Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe und die zugeordneten Zeitrichtwerte gelten als Empfehlung für den Unterricht in den Klassen, in denen ausschließlich Fachkräfte im Gastgewerbe beschult werden.

## **Mitglieder**

Herr Lothar Köhler	Staatliche Berufsbildende Schule Gewerbliche Berufe Gera
Herr Norbert Kelle	Staatliches Berufsbildendes Schulzentrum Hildburghausen
Herr Jörg-Reiner Roth	Berufliche Schulen des Unstrut-Hainich-Kreises Mühlhausen
Frau Iris Bachmann	Staatliches Berufsschulzentrum Gotha-West
Herr Gerhard Essenpreis	Staatliches Berufsbildungszentrum Bad Salzungen

## **Lernfeld Wirtschaftslehre**

### **1. Ausbildungsjahr**

**Zeitrichtwert: 40 Stunden**

#### **Inhalt**

1. Kennen lernen ausbildungsrechtlicher und wirtschaftlicher Grundlagen
  - 1.1. Die Berufliche Bildung
  - 1.2. Sozialer Arbeitsschutz
  - 1.3. Das System der Sozialversicherungen
  - 1.4. Grundbegriffe des Wirtschaftens
  - 1.5. Rechtliche Grundlagen des Wirtschaftens

### **2. Ausbildungsjahr**

**Zeitrichtwert: 40 Stunden**

#### **Inhalt**

2. Aktive Teilnahme am Wirtschaftsgeschehen
  - 2.1. Vertragsrecht
  - 2.2. Rechtliche Bestimmungen zum Führen eines gastronomisches Betriebes
  - 2.3. Arbeitgeber und Arbeitnehmer in der Gastronomie
  - 2.4. Geld und Zahlungsverkehr

### **3. Ausbildungsjahr**

**Zeitrichtwert : 40 Stunden**

#### **Inhalt**

3. Erkennen betriebswirtschaftlicher und volkswirtschaftlicher Abläufe und Zusammenhänge
  - 3.1. Betriebliche Grundfunktionen
  - 3.2. Rechtsformen von Unternehmungen
  - 3.3. Wirtschaftspolitik

# 1. Kennen lernen ausbildungsrechtlicher und wirtschaftlicher Grundlagen

## Zielformulierung:

- Die Auszubildenden erfassen die wesentlichen Rechtsvorschriften für ihre Berufsausbildung.
- Sie erkennen ihre Integration in das System der Sozialversicherungen und setzen sich mit aktuellen und zukünftigen Problemen des Sozialstaates auseinander.
- Die Notwendigkeit wirtschaftlichen Handelns wird den Jugendlichen bewusst.
- Sie beherrschen grundlegende wirtschaftliche Begriffe und deren rechtliche Wirkung.

### 1.1. Die berufliche Bildung

### Zeitrichtwert

- Rechtliche Grundlagen der Berufsausbildung
  - Der Ausbildungsvertrag
  - Berufliche Fort- und Weiterbildung
- 7 Std.

### 1.2. Sozialer Arbeitsschutz

- Jugendarbeitsschutz
  - Frauen- und Mutterschutz
  - Schwerbehindertenschutz
  - Arbeitszeitgesetz
  - Bundesurlaubsgesetz
  - Kündigungsschutz
- 8 Std.

### 1.3. Das System der Sozialversicherungen

- Gesetzliche Sozialversicherungen
  - Individualversicherungen
  - Sozialgerichtsbarkeit
- 7 Std.

### 1.4. Grundbegriffe des Wirtschaftens

- Bedürfnisse, Bedarf, Güter, Markt
  - Ökonomisches Prinzip
  - Volkswirtschaftliche Produktionsfaktoren
- 8 Std.

### 1.5. Rechtliche Grundlagen des Wirtschaftens

- Rechtsobjekte
  - Rechtssubjekte
  - Rechtsfähigkeit und Geschäftsfähigkeit
  - Rechtsgeschäfte
- 10 Std.

## 2. Aktive Teilnahme am Wirtschaftsgeschehen

### Zielformulierung :

- Die Auszubildenden erhalten Einblicke in die vertraglichen Grundlagen der Gästebetreuung.
- Sie erkennen, dass rechtliche Bestimmungen ihr Berufsfeld wesentlich beeinflussen und wenden diese in ihrer praktischen Arbeit an.
- Die Jugendlichen eignen sich wirtschaftliche Kenntnisse über ihre zukünftige Tätigkeit in der Gastronomie an und erfassen dabei ihre besondere Stellung als Arbeitnehmer dieses Dienstleistungsbereiches.
- Mit Geld und anderen Zahlungsmitteln gehen sie im Alltag und Beruf bewusst um und beherrschen somit die Abwicklung der unterschiedlichen Formen des Zahlungsverkehrs als Konsument und Sparer.

### 2.1. Vertragsrecht

### Zeitrichtwert

- Kaufvertrag und dessen Störungen
  - Verträge im Gastgewerbe und Leistungsstörungen
- 13 Std.

### 2.2. Rechtliche Bestimmungen zum Führen eines gastronomischen Betriebes

- Gaststättengesetz
  - Betriebsarten im Gastgewerbe
  - Preisangaben- und Wettbewerbsrecht
  - handels- und veranstaltungsrechtliche Regelungen in der Gastronomie
- 13 Std.

### 2.3. Arbeitgeber und Arbeitnehmer in der Gastronomie

- Der Arbeitsvertrag
  - Lohnformen und Lohnberechnungen
  - Sozialpartnerschaft und Mitbestimmung im Unternehmen
- 8 Std.

### 2.4. Geld und Zahlungsverkehr

- Arten und Funktionen des Geldes
  - Zahlungsformen
  - elektronischer Zahlungsverkehr
  - spezifische Zahlungsarten im Hotel- und Gastgewerbe
- 6 Std.

### **3. Erkennen betriebswirtschaftlicher und volkswirtschaftlicher Abläufe und Zusammenhänge**

#### **Zielformulierung :**

Die Auszubildenden erhalten einen Überblick über die Komplexität interner und externer betrieblicher Abläufe.

Sie erkennen, dass die sinnvolle Kombination der betrieblichen Produktionsfaktoren zum wirtschaftlichen Erfolg wesentlich beiträgt.

Die Lernenden sind in der Lage die einzelnen Unternehmensformen anhand typischer Merkmale zu unterscheiden.

Sie setzen sich kritisch mit positiven und negativen Aspekten von Kooperation und Konzentration auseinander. Dabei werden ihnen Grundzüge unternehmerischen Denkens bei der Lösung betrieblicher Probleme vermittelt.

Die Auszubildenden werden befähigt aktuelle wirtschaftspolitische Vorgänge zu interpretieren.

Ihnen wird bewusst, dass die einzelnen Wirtschaftssubjekte eng miteinander verbunden an der Lösung der volkswirtschaftlichen Aufgaben mitwirken und sich den zunehmenden Herausforderungen der Globalisierung stellen müssen.

#### **3.1. Betriebliche Grundfunktionen**

#### **Zeitrichtwert**

- Betriebswirtschaftliche Produktionsfaktoren
- Beschaffung, Leistungserstellung, Absatz
- Betriebliche Kennziffern

8 Std.

#### **3.2. Rechtsformen von Unternehmungen**

- Unternehmensgründung
- Unternehmensformen
- Unternehmenszusammenschlüsse
- Notleidende Unternehmung

12 Std.

#### **3.3. Wirtschaftspolitik**

- Wirtschaftsordnungen
- Marktformen und Preisbildung
- Wirtschaftskreislauf
- Geldwert
- Stabilitätsgesetz
- Konjunktur
- Steuern
- Strukturwandel und Globalisierung

20 Std.

## Hinweise für fächer- und lernfeldübergreifende Kooperation

### **Handreichung Wirtschaftslehre**

### **Fächer bzw. Lernfeldabschnitte der**

#### **Gliederungspunkt**

#### **Lehrpläne gastronomischer Berufe**

1.1. Die berufliche Bildung

Sozialkunde  
Demokratie in der berufsbildenden  
Schule

1.2. Sozialer Arbeitsschutz

Grundstufe - LFA 1.1.2.

1.3. Das System der Sozialversicherung

Sozialkunde  
Formen des sozialen Zusammenlebens

2.1. Vertragsrecht

Grundstufe - LFA 1.2.1.; 1.3.2.; 1.3.3.

Fachstufe I - LFA 2.2.1. Refa/Hofa

Fachstufe I - LFA 2.4.1. Refa/Hofa

Fachstufe I - LFA 2.4.3. Koch

Fachstufe II - LFA 3.1.1. Hofa

2.2. Rechtliche Bestimmungen zum  
Führen eines gastronomischen Betriebes

Fachstufe I - LFA 2.1.1. Refa/Hofa

Fachstufe II - LFA 3.2.1. Refa

2.3. Arbeitgeber und Arbeitnehmer in  
der Gastronomie

Sozialkunde  
Formen des sozialen Zusammenlebens

Grundstufe - LFA 1.2.1.

Fachstufe II - LFA 3.2.3. Koch

Fachstufe II - LFA 3.3.2. Refa

Fachstufe II - LFA 3.4.2. Hofa

2.4. Geld- und Zahlungsverkehr

Grundstufe - LFA 1.2.1. ; 1.3.1.

Fachstufe I - LFA 2.4.1. Refa/Hofa

Fachstufe II - LFA 3.1.1. Hofa

Fachstufe II - LFA 3.4.2. Refa

### 3.1. Betriebliche Grundfunktionen

Grundstufe - LFA 1.3.1. ; 1.3.2.

Fachstufe I - LFA 2.2.2. Refa/Hofa

Fachstufe I - LFA 2.3.2. Koch

### 3.3. Wirtschaftspolitik

Sozialkunde

Informationsgesellschaft

Globalisierung und Entwicklungspolitik

Europäische Integrationspolitik

Grundlagen des demokratischen Staates

Fachstufe II - LFA 3.1.3. Koch

Fachstufe II - LFA 3.4.2. Refa



## **Empfehlung :**

**Die Inhalte des 2. Ausbildungsjahres für den Beruf Fachkraft im Gastgewerbe und die zugeordneten Zeitrichtwerte gelten als Empfehlung für den Unterricht in Klassen, in denen ausschließlich Schüler dieses Ausbildungsberufes unterrichtet werden.**

## **2. Ausbildungsjahr ( Fachkraft im Gastgewerbe )**

Mitwirkung am Wirtschaftsgeschehen und Verständnis für Wirtschaftliche Zusammenhänge

### **Zielformulierung :**

- Die Auszubildenden werden mit wichtigen Bestimmungen des Vertrags –und Gaststättenrechts vertraut gemacht.
- Als zukünftige Arbeitnehmer besitzen sie Kenntnisse über grundlegende arbeitsrechtliche Regelungen.
- Sie kennen die wesentlichen Zahlungsformen und sind mit den Arten und Aufgaben des Geldes vertraut.
- Sie erhalten Einblicke in betriebliche Abläufe, verstehen den wirtschaftlichen Einsatz der Produktionsfaktoren und können die Unternehmensformen unserer Volkswirtschaft unterscheiden.

### **2.1. Vertragsrecht**

- Kaufvertrag
- Verträge im Gastgewerbe an ausgewählten Beispielen 8 Std.
- Vertragsstörungen und ihre rechtlichen Konsequenzen

### **2.2. Rechtliche Bestimmungen zum Führen eines gastronomischen Betriebes**

- Gaststättengesetz 5 Std.
- Betriebsarten im Gastgewerbe

### **2.3. Arbeitgeber und Arbeitnehmer in der Gastronomie**

- Der Arbeitsvertrag
- Lohnformen und Lohnberechnungen 8 Std.
- Sozialpartnerschaft und Mitbestimmung im Unternehmen

### **2.4. Geld und Zahlungsverkehr**

- Arten und Funktionen des Geldes 4 Std.
- Überblick über Zahlungsformen

### **2.5. Betriebliche Grundfunktionen**

- Betriebswirtschaftliche Produktionsfaktoren
- Beschaffung, Leistungserstellung, Absatz 4 Std.
- Betriebliche Kennziffern

### **2.6. Rechtsformen von Unternehmungen**

- Überblick über Unternehmensformen 5 Std.
- Notleidende Unternehmung

### **2.7. Wirtschaftspolitik**

- Wirtschaftsordnungen
- Marktarten und Marktformen
- Wirtschaftskreislauf 6 Std.
- Stabilitätsgesetz
- Konjunktur
- Steuern