###### 41

**Fachschule für**

**Betriebsorganisation und Management**

**Unternehmensführung**

**mit Übungen**

**Schuljahr 1 und 2**

42

|  |
| --- |
| **Fachschule für Betriebsorganisation und Management** |

|  |
| --- |
| **Vorbemerkungen**  Die Schülerin und der Schüler wird in die Organisationsstruktur von hauswirtschaftlichen Betrieben und landwirtschaftlichen Unternehmen eingeführt. Dabei werden die Rahmenbedingungen der landwirtschaft-lichen Produktion sowie die Ausrichtung sozialer Unternehmen auf Kundenwünsche beurteilt. Weitere In-halte sind die Planungen von ausgewählten Funktionsbereichen im Verpflegungsbetrieb sowie die Beurtei-lung von Arbeitsplätzen und Leistungsprozessen unter arbeitswirtschaftlichen Gesichtspunkten.  Im Vorgriff auf das Betriebsorganisatorische Seminar werden die Grundlagen für die Datenermittlung in hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen gelegt.  Nachdem im zukünftigen Tätigkeitsfeld einer hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin/eines hauswirtschaftli­chen Betriebsleiters Beschaffungsvorgänge für unterschiedliche Güter und Dienstleistungen eine Rolle spielen, sind am Praxisbeispiel konkrete Überlegungen zu Ausschreibung, Angebotsprüfung und Vertrags­abschluss anzustellen.  Dienstleistungsbetriebe stehen zunehmend in Konkurrenz mit anderen Anbietern.  Die Formulierung von Qualitätszielen und deren Überprüfung durch Sicherungssysteme sind daher wich­tige Voraussetzungen für erfolgreiche Unternehmensführung.  Auch von dem in einem Betrieb beschäftigten Personal hängt es ab, ob Kunden zufrieden gestellt werden können. Qualifikation des Personals, regelmäßiger fachlicher Austausch, Transparenz von Entscheidun­gen und korrektes Vorgesetztenverhalten führen zur Identifikation mit betrieblichen Interessen. |

43

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1 und 2** |

**Lehrplanübersicht**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Schul-jahr** | **Lehrplaneinheiten** | **Zeitricht-wert** | **Gesamt-stunden** | **Seite** |
| 1 | Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT) | 25 |  |  |
|  | 1 Grundlagen wirtschaftlichen Handelns | 20 |  |  |
|  | 2 Datenermittlung und -verwendung | 25 |  |  |
|  | 3 Planung des Produktionsbereiches in der Gemeinschaftsverpflegung | 30 |  |  |
|  | 4 Grundlagen der landwirtschaftlichen Unternehmensführung | 20 |  |  |
|  | 5 Auswirkungen der Markt- und Agrarpolitik auf die Unternehmensführung | 20 |  |  |
|  | 6 Ökologie und Landschaftspflege als Aufgabe des landwirtschaftlichen Unternehmens | 10 | 150 |  |
|  | Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung |  | 50 |  |
| 2 | Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT) | 15 |  |  |
|  | 7 Beschaffung und Lagerhaltung | 25 |  |  |
|  | 8 Hauswirtschaft und Management | 25 |  |  |
|  | 9 Personalwirtschaft | 25 | 90 |  |
|  | Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung |  | 30 |  |
|  |  |  | **320** |  |

44

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

### Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT) 25

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Themen handlungsorientiert bearbeiten | Z. B. Projekt Rollenspiel Fallbeispiel Exkursion Erkundung | Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer ver-bindender Aspekte zu erfolgen. |

**1 Grundlagen wirtschaftlichen Handelns 20**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1 Leistungserstellung in Ein-­ | Abgrenzung |  |
| zelwirtschaften darstellen | - Haushalt | Privat-, Verbandshaushalte |
|  | - Betrieb | Z. B. soziales Unternehmen |
|  | - Unternehmen |  |
|  | Zielsetzung |  |
|  | - Unterhaltswirtschaften | Bedarfsdeckung |
|  | - Erwerbswirtschaften | Gewinnmaximierung |
|  |  |  |
| 1.2 Aufbauorganisation | Träger | Z. B. Verbände der freien |
| hauswirtschaftlicher |  | Wohlfahrtspflege |
| Betriebe beurteilen | Unternehmensformen | Z.B. Franchise, GmbH |
|  | Mittel/ |  |
|  | Produktionsfaktoren |  |
|  | - Beschaffung | Z. B. Social Marketing, |
|  |  | Fundraising |
|  | - Verwendung | Leistungserstellung |
|  |  |  |
| 1.3 Phasen der Ablauforgani- | Planung |  |
| sation im hauswirtschaftlichen | Durchführung |  |
| Großbetrieb erkennen und | Steuerung |  |
| analysieren | Kontrolle |  |

45

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

**2 Datenermittlung und -verwendung 25**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2.1 Betriebsorganisation in | Arbeitssystem |  |
| hauswirtschaftlichen | Ergonomie | Arbeitsgestaltung |
| Großbetrieben beurteilen | 6-Stufen-Methode |  |
|  | Arbeitsleistung | Fähigkeit, Leistungsbereitschaft, |
|  |  | Belastung, Beanspruchung |
|  | Methoden zur Rationalisierung |  |
|  |  |  |
| 2.2 Datengrundlagen ent-­ | Ziele | Z. B. Steuerung, |
| sprechend dem Verwen- |  | Kostenkalkulation |
| dungszweck schaffen | Arbeitsablaufgliederung |  |
|  | - Makroabläufe |  |
|  | - Mikroabläufe |  |
|  | Ablaufanalyse |  |
|  | - Ablaufarten | Zeitstrahl |
|  | - Materialfluss | Wegestudie |
|  |  |  |
| 2.3 Vorgabezeiten ermitteln | Vorgehensweise |  |
|  | - Grundzeit |  |
|  | - Verteilzeit | Zeitzuschläge |
|  | - Erholungszeit |  |
|  |  |  |
| 2.4 Methoden der Daten-­ | Vorgehensweise |  |
| erfassung bewerten | IST-Zeiten |  |
|  | - Zeitaufnahme | REFA-Zeitaufnahmebogen |
|  | - Selbstaufschreiben |  |
|  | SOLL-Zeiten |  |
|  | - Vergleichen und Schätzen | Bezugsmenge, Einflussgrößen |
|  | - Richtwerte | Kennzahlen aus der Praxis |
|  | - Plandaten | KTBL-Katalog |
|  |  |  |
| 2.5 Kosten des Einsatzes | Maschinenkosten | Z. B. AfA, Energiekosten |
| von Maschinen und | Maschinenstundensatz |  |
| Geräten erfassen |  |  |

46

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

**3 Planung des Produktionsbereiches in der Gemeinschaftsverpflegung 30**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3.1 Raumprogramm in Verpfle-­ | Großküchenbereiche | ArbStättV, ASR |
| gungseinrichtungen beur-­ | Funktionsschema | CAD, Verkehrswege, Zuordnung |
| teilen |  | verschiedener Bereiche |
|  | Raumbedarf | Kennzahlen |
|  | Stand-, Tisch-, Blockgeräte |  |
|  | - Bedarf |  |
|  | - Auswahl |  |
|  | - Installation |  |
|  | Investitionsplanung |  |
|  |  |  |
| 3.2 Großküchen nach | Vorbereitungs-, Aufbereitungs-, | Investitions-, Betriebskosten |
| Aufgabenstellung | Garküchen |  |
| unterscheiden | Normierung | Gastro-Norm, ISO-Norm |
|  | - Geräte |  |
|  | - Möbel |  |
|  | - Transportmöglichkeiten |  |
|  |  |  |
| 3.3 Teilbereiche von | Raumlufttechnische Anlagen | DIN 1946, VDI-RL, Wärme-­ |
| Großküchen planen |  | rückgewinnung, selbstreini-­ |
|  |  | gende Lüftungsdecken |
|  | Lebensmittellager | Hygienevorschriften |
|  | Ausgabe- und Warmhaltezone | Bandportionierung, |
|  |  | Selbstbedienungsanlagen |
|  | Speisentransport | Thermophore, Spezialtabletts, |
|  |  | -wagen |
|  | Organisation der Spülzone |  |
|  | Lichttechnische Größen | Lichtstrom, -stärke, |
|  |  | -ausbeute, Leuchtdichte |
|  | Lampen | Lichtfarbe, Entsorgung, |
|  | - Bau | Sicherheitsvorschriften |
|  | - Wirkungsweise |  |
|  | - Kosten |  |
|  | Auswahl und Planung der | DIN 5035 |
|  | Beleuchtung | Arbeitsplatzbeleuchtung |
|  | - Allgemeinbeleuchtung |  |
|  | - Zusatzbeleuchtung |  |
|  |  |  |
| 3.4 Bauseitige Ausführungen | Grundrissgestaltung | Z. B. Podeste |
| im Hinblick auf Funktiona- | Objekteigenschaften |  |
| lität beurteilen | - Material | Z. B. Fußbodenbelag |
|  | - Form- und Farbgebung | Z. B. Wandhalterungen |
|  | Reinigungs- und Pflegeaufwand |  |

47

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

**4 Grundlagen der landwirtschaftlichen Unternehmensführung 20**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.1 Rahmenbedingungen der | Landwirtschaft in der Region |  |
| landwirtschaftlichen | - Natürliche Gegebenheiten | Z. B. Bodenqualität, Klima, |
| Produktion kennen |  | Topographie |
|  | - Wirtschafts- und | Z. B. Flächennutzung, |
|  | Siedlungsstruktur | Bevölkerungsentwicklung |
|  | - Landwirtschaftliche Struktur | Betriebsformen, -größe, Haupt- |
|  |  | und Nebenerwerbsbetriebe |
|  | - Landwirtschaftsförderung | SCHALVO, MEKA, |
|  |  | Investitionsförderung |
|  |  |  |
| 4.2 Produktion pflanzlicher | Anbau von Kulturpflanzen | Getreide, Grünland |
| Erzeugnisse beschreiben | - Bodenbearbeitung | Düngung, |
|  | - Bestandsführung | Pflanzenschutz, Futter-, |
|  |  | Brotgetreide, |
|  | Verwendung der | Braugerste, nachwachsende |
|  | Ernteerzeugnisse | Rohstoffe (NawaRo) |
|  |  |  |
| 4.3 Produktion tierischer | Rassen, Züchtung, Fütterung, | Tierhaltungsverordnungen |
| Erzeugnisse beschreiben | Haltung |  |
|  | - Rinder | Milchkühe, Mutterkuhhaltung |
|  | - Schweine |  |
|  | - Geflügel | Bodenhaltung, Legebatterie |
|  | - Kaninchen |  |
|  |  |  |
| 4.4 Wirtschaftsweise des | Alternative Anbaumethoden | Bioland, Demeter, Naturland |
| ökologi­schen Landbaus | Vermarktung | (AGÖL) |
| darstellen |  |  |
|  |  |  |
| 4.5 Kosten der landwirtschaftli-­ | Deckungsbeitragsrechnung | Produktionsverfahren |
| chen Produktion erfassen | Vollkostenrechnung | Fixe und variable Kosten |
|  |  |  |
| 4.6 Arbeitswirtschaft in landwirt-­ | Verflechtung Familie und |  |
| schaftlichen Unternehmen | Betrieb |  |
| kennzeichnen | Arbeitssituation |  |
|  | - Arbeitskapazität | Familien-, Fremdarbeitskräfte |
|  | - Arbeitszeitbedarf | Produktionsschwerpunkt(e) |

48

|  |
| --- |
| **Schuljahr 1** |

**5 Auswirkungen der Markt- und Agrarpolitik auf die Unternehmensführung 20**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5.1 Besonderheiten und In-­ | Grundlagen des Agrarmarktes | Angebot und Nachfrage nach |
| strumente der Agrarmärkte | Markt- und Preispolitik | Agrarprodukten |
| darstellen | Vemarktungsformen | Agrarhandel, |
|  | Verbundsysteme | Erzeugergemeinschaften, Ab- |
|  | - horizontal | Hof-Verkauf |
|  | - vertikal |  |
|  | Einzelmärkte | Milch-, Fleisch-, Eiermarkt |
|  |  |  |
| 5.2 Marketingmaßnahmen | Werbung | Absatzfondsgesetz, |
| beschreiben | Verkaufsförderung | HQZ, CMA, |
|  | Produktgestaltung | Gläserne Produktion |
|  |  |  |
| 5.3 Agrarpolitische Leitbilder | Zielsetzung | EWG-Vertrag, |
| und Entscheidungen |  | Landwirtschaftsgesetz, |
| einordnen |  | Landwirtschafts- und |
|  |  | Landeskulturgesetz |
|  | Träger agrarpolitischer |  |
|  | Gruppeninteressen |  |
|  | - Berufsständische Organisationen | LBV, Landfrauenverband |
|  | - Wirtschaftsverbände |  |
|  | - Umweltverbände |  |

**6 Ökologie und Landwirtschaftspflege als Aufgabe des 10**

**landwirtschaftlichen Unternehmens**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6.1 Umweltschutz als globale | Umweltschäden | Treibhauseffekt, Ozonloch, |
| Aufgabe erfassen |  | Artenrückgang |
|  | Ursachen von Umwelt- | Produktion, |
|  | belastungen | Landschaftsverbrauch |
|  |  |  |
| 6.2 Auf die Bedeutung des | Ziele |  |
| Natur- und Landschafts-­ | Maßnahmen |  |
| schutzes hinweisen | - Schutzgebiete/Biotope | Natur-, Landschaftsschutz-, |
|  | - Extensivierung | Flora-Fauna-Habitat-Gebiete |

49

|  |
| --- |
| **Schuljahr 2** |

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT) 15**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Themen handlungsorientiert bearbeiten | Z. B. Projekt Rollenspiel Fallbeispiel Exkursion | Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer ver-bindender Aspekte zu erfolgen. |

**7 Beschaffung und Lagerhaltung 25**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7.1 Einkaufsplanung ökono- | Lieferantenauswahl | DIN EN ISO 9000 ff |
| misch und qualitätsbe- |  | (Lieferantenbeurteilung, |
| wusst durchführen |  | -bewertung) |
|  | E-Commerce | Gütesiegel |
|  |  | "Trusted Shop", |
|  |  | "Geprüfter Online-Shop" |
|  | Vergabe von Dienstleistungen | Outsourcing |
|  | - Ausschreibung | Leistungsbeschreibung, |
|  |  | -verzeichnis |
|  | - Angebotsprüfung | Kriterienkatalog, Checkliste, Vergleich Eigenleistung und Vergabe |
|  | - Vertragsverhandlungen |  |
|  |  |  |
| 7.2 Lagerbewirtschaftung von | Auswahl | Convenience-Produkte, |
| Sachgütern erfassen |  | Qualität, Umweltaspekte |
|  | Lagerhaltung |  |
|  | - Bedarfsermittlung | Umschlaghäufigkeit, |
|  | - Kapazitäten | durchschnittlicher Lagerbestand |
|  | - Kosten |  |
|  | - Überprüfung |  |
|  | Warenannahme |  |
|  | - Eingangskontrolle |  |
|  | - Beanstandungen |  |

50

|  |
| --- |
| **Schuljahr 2** |

**8 Hauswirtschaft und Management 25**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8.1 Unternehmensziele | Leitbild | "Unternehmensphilosophie" |
| umsetzen | Qualitätsziele |  |
|  | Qualitätssicherung |  |
|  | - Strukturqualität | Z. B. Grund- und |
|  |  | Zusatzleistungen |
|  | - Prozessqualität | Z. B. Kundenwünsche |
|  | - Ergebnisqualität |  |
|  | Controlling | Z. B. PLAN-IST-Vergleich, |
|  |  | Deckungsbeitragsrechnung, |
|  |  | Zufriedenheitsanalyse |
|  |  |  |
| 8.2 Führungsverhalten | Rahmenbedingungen | Z. B. Globalisierung der Märkte, |
| darstellen |  | soziale Unternehmen im |
|  |  | Wettbewerb, Bedeutung von |
|  |  | Sozialkompetenz |
|  | Führungsebenen |  |
|  | Führungsaufgaben | Vgl. Lehrplan Betriebliche |
|  |  | Kommunikation |
|  | - Ziele setzen | Zielhierarchie |
|  | - Führen | Z. B. kooperativ, kollegial |
|  | - Delegieren | Z. B. von Verantwortung, |
|  |  | Kompetenzen |
|  | - Motivieren | Harte, weiche Motivatoren |
|  | - Kommunizieren | Inhalts-, Beziehungsebene |
|  | - Organisieren | Fremd-, Selbst-, |
|  |  | Zeitmanagement |

51

|  |
| --- |
| **Schuljahr 2** |

**9 Personalwirtschaft 25**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 9.1 Personalplanung erläutern | Personalbedarfsermittlung |  |
|  | - Quantitativ | Anzahl der Stellen |
|  | - Qualitativ | Stellenbeschreibung, |
|  |  | Organigramm |
|  | Personalbeschaffung |  |
|  | - Betriebsintern | Ausschreibungen, |
|  | - Betriebsextern | Stellenanzeigen |
|  | Personalentwicklung |  |
|  | - Anleiten zum praktischen | "Gesteuertes", |
|  | Handeln | "selbstgesteuertes" Lernen |
|  | - Weiter-, Fortbildung |  |
|  | - Umschulung |  |
|  | Personaleinsatzplanung |  |
|  | - Arbeitspläne |  |
|  | - Zeitpläne | Z. B. Dienst-, Urlaubs-, |
|  |  | Fristenpläne |
|  |  |  |
| 9.2 Grundsätze der Arbeitsbe- | Verfahren |  |
| wertung anwenden | - Summarisch | Lohn-, Gehaltsstufen |
|  | - Analytisch | Anforderungsarten, Wertzahlen, Lohnlinien |
|  | Formen der Entlohnung | Zeit-, Beteiligungs-, |
|  |  | Tariflohn |