

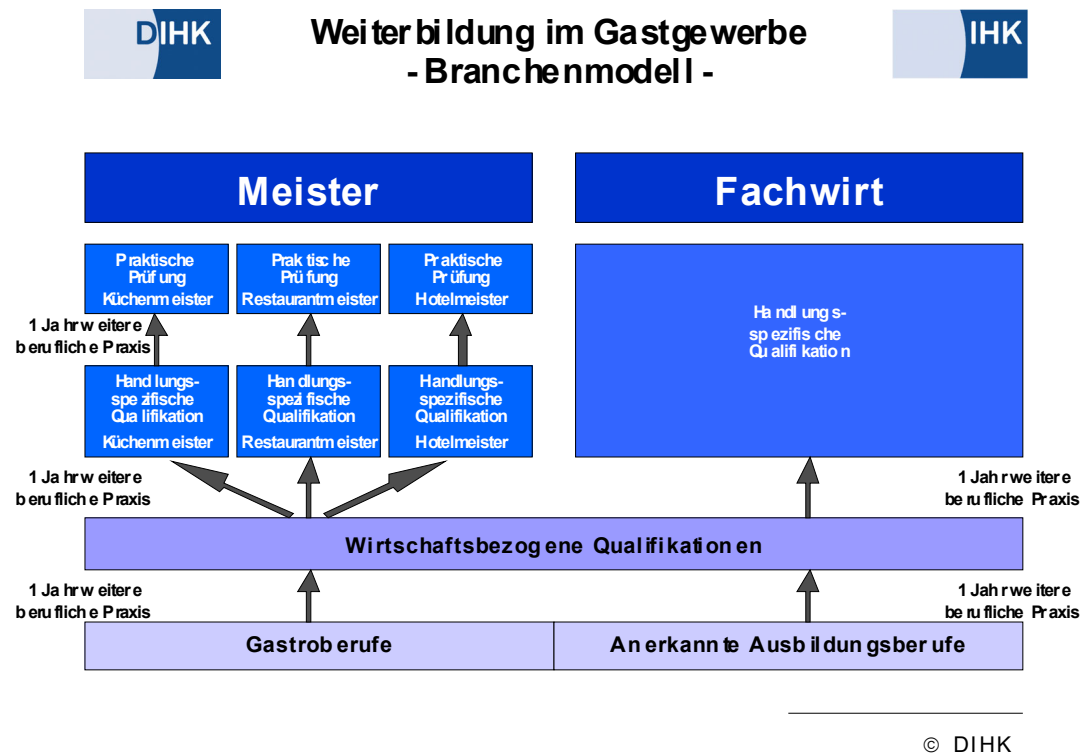
Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
Vorwort	III
Taxonomie der Lernziele	V
Konzeption mit Stundenempfehlung	VII
Lern- und Arbeitsmethodik	1
A Wirtschaftsbezogene Qualifikationen	
1. Volks- und Betriebswirtschaft	3
2. Rechnungswesen	7
3. Recht und Steuern	11
4. Unternehmensführung	15
B Handlungsspezifische Qualifikationen	
5. Mitarbeiter führen und fördern	19
6. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	23
7. Produkte beschaffen und pflegen	27
8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden	31
9. Gäste beraten und Produkte vermarkten	37
Anhang	
Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss „Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin“	43
Abkürzungsverzeichnis	51
Feedbackbogen	53

Vorwort

Am 1. September 2009 wurde die Fortbildungsordnung über die Prüfung zum Geprüften Küchenmeister/zur Geprüften Küchenmeisterin vom 1. Oktober 2003 geändert. Der erste Teil der Prüfung, die „Grundlegenden Qualifikationen“, wurde durch einen neuen Prüfungsteil die „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ersetzt. Die Änderung wurde notwendig, weil im Zuge der Erarbeitung von mehreren neuen Fachwirt-Prüfungen die "Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen" - auch im Abgleich mit anderen Fortbildungsregelungen - neu erarbeitet wurden. Sie sollen, passend auf die Ausbildung, das neue Einstiegsmodul für die Fortbildung sein. Im Zuge des notwendigen Abgleichs hat das Bundesministerium für Bildung und Forschung die alten "Grundlegenden Qualifikationen" ersetzt.

Das bewährte Branchenmodell, das im Jahr 2003 installiert wurde und modularisierte Weiterbildungsabschlüsse auf der Meisterebene mit den Prüfungen auf der Fachwirtenebene verbindet, bleibt in seiner Struktur unberührt:



Eines der wichtigsten Ziele der Fortbildungsordnung bleibt die Sicherung der überregionalen Vergleichbarkeit der Qualität der Prüfungen der Küchenmeisterprüfungen. Die Vorgaben der Verordnung müssen in den Regionen jedoch auch einheitlich umgesetzt werden.

Die Inhalte sind in der Prüfungsvorschrift nur sehr grob beschrieben. Der Rahmenplan gliedert die Inhalte feiner auf und ist gleichzeitig Richtschnur für Lehrgangsträger und Dozenten, gemeinsam Inhalte zuzuordnen und Unterrichtsstunden einzuteilen. Verbindliche Vorgaben sind jedoch nicht enthalten. Der Rahmenplan hilft weiterhin, lernzielorientierte Aufgaben für die Prüfungen zu entwickeln. Die Inhalte bauen auf den Kenntnissen und Fähigkeiten des Ausbildungsberufs auf.

Im Lehrgang kommt es auch darauf an, dass die Inhalte des Qualitätsmanagements in allen Qualifikationsschwerpunkten integrativ vermittelt werden.

Eine Gruppe von Praktikern hat den Rahmenplan unter Koordination des DIHK im Handlungsspezifischen Teil überarbeitet. Dabei wurde Wert darauf gelegt, die in den letzten Jahren bewährte DIHK-Rahmenplanstruktur abzubilden und die Inhalte weitestgehend lediglich redaktionell zu bearbeiten. An den Arbeiten waren der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA), die Fachgewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), der Verband der Köche Deutschlands (VKD) und Sachverständige der IHK-Organisation maßgeblich beteiligt.

Allen, die an diesem Projekt ehrenamtlich mitgearbeitet haben - vielen Dank!
Den Lehrgangs- und Prüfungsteilnehmern - viel Erfolg!

*Deutscher Industrie- und Handelskammertag
Berlin, Mai 2010*

Taxonomie der Lernziele (Anwendungstaxonomie)

Die Prüfungsanforderungen des Geprüften Küchenmeisters/der Geprüften Küchenmeisterin sind in der Rechtsverordnung handlungsorientiert formuliert. Sie sind abgeleitet von den Aufgaben, die der Geprüfte Küchenmeister/die Geprüfte Küchenmeisterin in den verschiedenen Funktionsfeldern eines Betriebes wahrzunehmen hat.

Der Rahmenplan ist eine Empfehlung für den Lehrgang, der auf die Prüfung vorbereitet. Er orientiert sich an den Vorgaben der in der Verordnung festgelegten Prüfungsanforderungen. Er beschreibt die Qualifikationsinhalte und deren Bestandteile, die dem Lehrgangsteilnehmer vermittelt werden sollen, damit er die Anforderungen der Prüfung erfüllen kann.

Die Anwendungstaxonomien beschreiben handlungsorientiert, wie und in welchem Umfang die Qualifikationselemente in die Tätigkeiten des Geprüften Küchenmeisters/der Geprüften Küchenmeisterin eingehen. Sie sind auf das Ziel hin formuliert, also den Abschluss Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin, und beschreiben nicht den Weg dahin, also den Lehrgang und die Prüfung. Dabei werden – korrespondierend zu herkömmlichen Taxonomien – drei Ebenen unterschieden:

- **WISSEN** beschreibt den Erwerb von Kenntnissen (Daten, Fakten, Sachverhalte), die notwendig sind, um Zusammenhänge zu verstehen.
- **VERSTEHEN** beschreibt das Erkennen und Verinnerlichen von Zusammenhängen, um komplexe Aufgabenstellungen und Problemfälle einer Lösung zuführen zu können.
- **ANWENDEN** beschreibt die aus dem Verstehen der Zusammenhänge resultierende Fähigkeit zu sach- und fachgerechtem Handeln.

Die Zuordnung der Anwendungstaxonomie sieht wie folgt aus:

- **WISSEN:**
kennen, überblicken
- **VERSTEHEN:**
analysieren, begründen, beurteilen, bewerten, einordnen, erkennen, erläutern, gegenüberstellen, unterscheiden, verstehen
- **ANWENDEN:**
anwenden, auswählen, beachten, beherrschen, berücksichtigen, durchführen, einsetzen, entwickeln, erstellen, fördern, gewährleisten, mitwirken, nutzen, planen, sicherstellen, strukturieren, umsetzen, unterstützen, veranlassen, wahrnehmen

Die Anwendungstaxonomie gilt solange, bis eine neue genannt ist oder eine höherwertige Untergliederung folgt.

Konzeption mit Stundenempfehlung

Geprüfter Küchenmeister /
Geprüfte Küchenmeisterin

A Grundlegende Qualifikationen	240 UStd.
Lern- und Arbeitsmethodik	10 UStd.
1. Volks- und Betriebswirtschaft	40 UStd.
2. Rechnungswesen	45 UStd.
3. Recht und Steuern	80 UStd.
4. Unternehmensführung	65 UStd.
B Handlungsspezifische Qualifikationen	330 UStd.
5. Mitarbeiter führen und fördern	40 UStd.
6. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	40 UStd.
7. Produkte beschaffen und pflegen	70 UStd.
8. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden (inkl. 40 UStd. Praxis)	120 UStd.
9. Gäste beraten und Produkte vermarkten	60 UStd.
Gesamtstunden	570 UStd.