

DER UNTERRICHTSGEGENSTAND: UDLM – EIN MÖGLICHER ANSATZ



10. Österreichischer Wirtschaftspädagogik-Kongress

Mag.^a Manuela Amon

Mag.^a Monika Gahleitner-Sofaly

JYU > WIP >

ABTEILUNG FÜR WIRTSCHAFTS-
UND BERUFSPÄDAGOGIK LINZ

2016-04-15



„UNTERNEHMENS- UND DIENSTLEISTUNGSMANAGEMENT“

STUNDENTAFEL' (Gesamtstundenzahl und Stundenausmaß der einzelnen Unterrichtsgegenstände)

HOHERE LEHRANSTALT FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE

A. Pflichtgegenstände

1. Fremdsprache¹

2.1 Englisch²

2.2 Zweite lebende Fremdsprache^{2,3}

3. Wirtschaft und Kommunikation

3.1 Globalwirtschaft, Wirtschaftsgografie und Volkswirtschaft

3.2 Betriebswirtschaft und Projektmanagement⁴

3.3 Rechnungswesen und Controlling⁴

3.4 Recht

3.5 Angewandtes Informationsmanagement⁵

4. Gesellschaft, Kunst und Kultur

4.1 Geschichte und Politische Bildung

4.2 Psychologie und Philosophie

4.3 Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck⁵

5. Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung

5.1 Angewandte Mathematik⁶

5.2 Naturwissenschaften⁷

5.3 Ernährung und Lebensmitteltechnologie

6. Gastronomie und Hotellerie⁴

6.1 Küchen- und Restaurantmanagement

6.2 Betriebsorganisation (mit Übungen)

7. Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement^{4,8,9}

8. Bewegung und Sport

Wochenstundenzahl

B. Verbindliche Übung

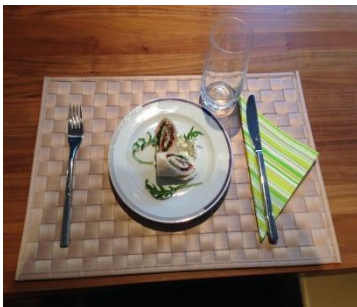
	I	II	III	IV	V	Summe	Lehrve pflich tungs gruppi (III)
1. Fremdsprache ¹	2					2	
2.1 Englisch ²	3					3	
2.2 Zweite lebende Fremdsprache ^{2,3}	3					3	
3. Wirtschaft und Kommunikation							
3.1 Globalwirtschaft, Wirtschaftsgografie und Volkswirtschaft	2	0	2	0	0	2	
3.2 Betriebswirtschaft und Projektmanagement ⁴	2	0	2	0	0	2	
3.3 Rechnungswesen und Controlling ⁴	2	0	2	0	0	2	
3.4 Recht	2	0	2	0	0	2	
3.5 Angewandtes Informationsmanagement ⁵	6	0	2	0	0	6	
4. Gesellschaft, Kunst und Kultur							
4.1 Geschichte und Politische Bildung	0	2	0	0	0	2	
4.2 Psychologie und Philosophie	0	0	0	0	0	0	
4.3 Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck ⁵	2	2	2	2	0	6	
5. Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung							
5.1 Angewandte Mathematik ⁶	2	2	2	2	2	6	
5.2 Naturwissenschaften ⁷	2	2	2	2	2	6	
5.3 Ernährung und Lebensmitteltechnologie	0	2	2	2	0	6	
6. Gastronomie und Hotellerie ⁴							
6.1 Küchen- und Restaurantmanagement	3	4	3	4	0	14	IVa
6.2 Betriebsorganisation (mit Übungen)	1	1	0	0	0	2	II
7. Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement ^{4,8,9}	0	3	3	3	3	12	I
8. Bewegung und Sport	2	2	2	2	1	9	(IVa)
Wochenstundenzahl	30	37	35	38	33	173	
B. Verbindliche Übung	2	0	0	0	0	2	III

- Idee It. Handreichung
- betriebliche Praxis stärken
 - Dienstleistungs kompetenz stärken
 - betriebliche Prozesse
 - Projektmanagement

PRAXISBEZÜGE IM VERGLEICH

HLW

- Pflichtpraktikum
- Lehr-Gastronomie
- Küche und Service
(0/3;4;4/3;6/4;0)
- Betriebsorganisatorisches Seminar → UDLM



HAK

- ÜFA
- Pflichtpraktikum



„UNTERNEHMENS- UND DIENSTLEISTUNGSMANAGEMENT“

7. Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement^{4 8 9}

0 3 3 3 3 12 I



- 2 – 12 Wochenstunden
- Nachfolge des Betriebsorganisatorischen Seminars (?)
- Realsituation simulierend UND reale Aufträge
- betriebliche Struktur/Organisationsmodell
- Kooperation mit Betrieb/Experten
- Fächerverbindung
- Verantwortungsbereich/Zeitkontingent

DIE AUSGANGSSITUATION AM ABZ ST. JOSEF

- Betriebsorganisatorisches Seminar am ABZ St. Josef
- Installation der „Chocart“ im SJ 2015/16



- Ab SJ 2014/15 vorgezogener neuer Lehrplan
- UDLM ab SJ 2016/17 mit zwei Wochenstunden (Modul 5 und 6)

UM PROJEKT ERWEITERTE ÜBUNGSFIRMA

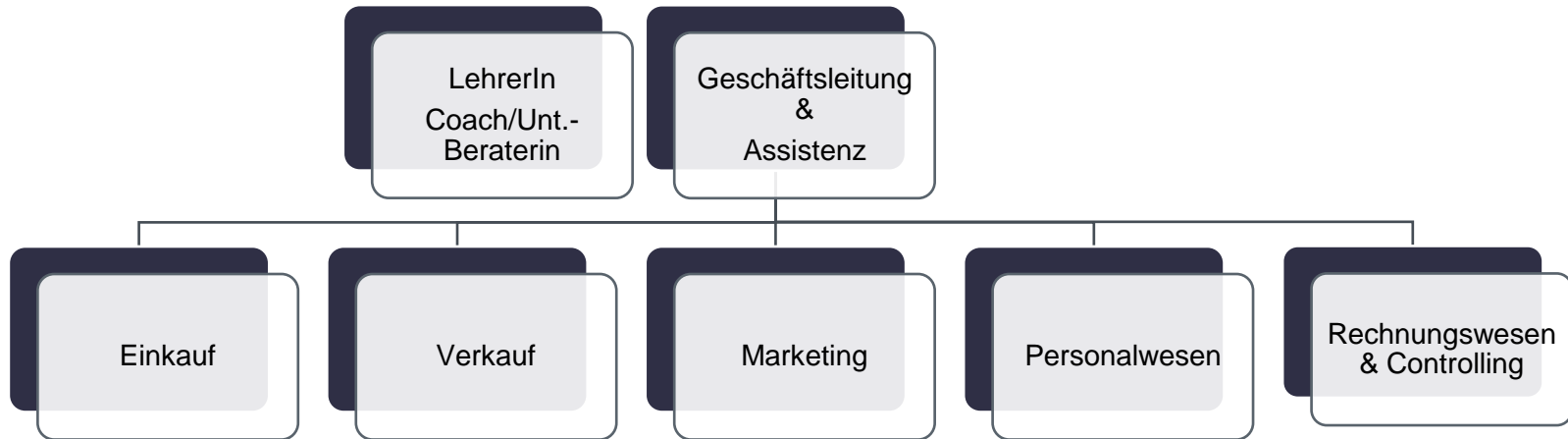


- ÜFA Übergabe 3 HLW 2015/16 an 3 HLW 2016/17
- Stellenausschreibungen
- Bewerbungsgespräche
- Unterricht im EDV-Raum
- betriebliche Zusammenhänge verstehen



- Realer Kaffeehausbetrieb
- 3 Thementermine (Modul 5: 2 Termine; Modul 6)
- aus Kriegsgebiet geflüchteter Koch/Konditor
- Lehr-Gastronomie
- Vertreter der Stadtpolitik, Eltern ...
- Reinerlös Flüchtlingshilfe Salzburg

KOMPETENZEN



Allgemein:

Ich verstehe Unternehmensabläufe anhand des Übungsfirmenbetriebes und kann ...

Modul 5: ... daraus abgeleitet eine **reale gastronomische Veranstaltung** (unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher und ethischer Aspekte) **planen, organisieren und eigenständig umsetzen.**

Modul 6: ... die im Rahmen des Übungsfirmenbetriebes durchgeführte gastronomische **Veranstaltung evaluieren, analysieren** und daraus resultierende **Handlungsempfehlungen ableiten.**

„UNTERNEHMENS- UND DIENSTLEISTUNGSMANAGEMENT“



HERZLICHEN DANK FÜR IHR INTERESSE!