



Jennifer Kölsch

Beteiligung an beruflicher Aufstiegsfortbildung

Gegenüberstellung der Inhalte
der DIHK-Rahmenlehrpläne
und deren Anwendung
in der betrieblichen Praxis

Tectum

Wissenschaftliche Beiträge aus dem Tectum Verlag

Reihe Pädagogik

Wissenschaftliche Beiträge aus dem Tectum Verlag

Reihe Pädagogik
Band 45

Jennifer Kölsch

Beteiligung an beruflicher Aufstiegsfortbildung

Gegenüberstellung der Inhalte der DIHK-Rahmenlehrpläne
und deren Anwendung in der betrieblichen Praxis

Tectum Verlag

Jennifer Kölsch

Beteiligung an beruflicher Aufstiegsfortbildung
Gegenüberstellung der Inhalte der DIHK-Rahmenlehrpläne
und deren Anwendung in der betrieblichen Praxis

Wissenschaftliche Beiträge aus dem Tectum Verlag,
Reihe: Pädagogik; Bd. 45

© Tectum – ein Verlag in der Nomos Verlagsgesellschaft, Baden-Baden 2017
ISBN 978-3-8288-6944-8

(Dieser Titel ist zugleich als gedrucktes Werk unter der ISBN
978-3-8288-4098-0 im Tectum Verlag erschienen.)
ISSN 1861-7638

Umschlaggestaltung: Tectum Verlag, unter Verwendung des Bildes # 347005085
von Robert Kneschke | www.shutterstock.com

Printed in Germany
Alle Rechte vorbehalten

Besuchen Sie uns im Internet
www.tectum-verlag.de

Bibliografische Informationen der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Angaben sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	6
Tabellenverzeichnis	7
Abkürzungsverzeichnis	9
1 Einleitung	10
2 Besonderheiten in der Gastronomie.....	13
3 Erwerb der beruflichen Handlungskompetenz.....	15
3.1 Deutscher Qualifikationsrahmen.....	17
3.2 Duales Ausbildungssystem in Deutschland	18
3.3 Berufliche Aufstiegsfortbildung	22
3.4 Beteiligung an beruflicher Aufstiegsfortbildung	28
4 Inhalte der DIHK-Rahmenlehrpläne.....	32
4.1 Wirtschaftsbezogene Qualifikationen.....	33
4.2 Handlungsspezifische Qualifikationen	35
5 Gegenüberstellung der Inhalte der DIHK- Rahmenlehrpläne und deren Anwendung in der betrieblichen Praxis.....	42
5.1 Auswahl und Beschreibung der Forschungsmethode	42
5.2 Vorgehensweise	43
5.3 Ergebnisse der Experteninterviews.....	50
6 Fazit.....	91
Literaturverzeichnis.....	94
Quellenverzeichnis	97
Anhang	101

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Organigramm der Bereiche Küche und Service	13
Abb. 2: Drei Ausrichtungen der beruflichen Handlungskompetenz	16
Abb. 3: Darstellung des dualen Ausbildungssystems.....	18
Abb. 4: Weiterbildungsformen im Überblick	23
Abb. 5: Abschlüsse der Niveau-Stufen 5, 6 und 7 des DQR.....	26
Abb. 6: Teilnehmende an beruflicher Fortbildungs- und Weiterbildungsprüfung mit bestandener Abschlussprüfung und neu abgeschlossene Ausbildungsverträge im Zeitverlauf.....	29
Abb. 7: Absolventen der hier betrachteten gastgewerblichen Aufstiegsfortbildungen im Zeitverlauf	30
Abb. 8: Konzeptionelle und instrumentelle Operationalisierung ...	45
Abb. 9: Zusammenhang zwischen den Interviewfragen und dem ersten Hauptcode	51
Abb. 10:Zusammenhang zwischen den Interviewfragen und dem zweiten Hauptcode	53
Abb. 11:Zusammenhang zwischen den Interviewfragen und dem dritten Hauptcode.	55
Abb. 12:Anzahl der kodierte Textstellen.....	56
Abb. 13:Codeanzahlen der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen .	57
Abb. 14:Codeanzahlen der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen .	61
Abb. 15:Codeanzahlen im Modul Volks- und Betriebswirtschaftslehre	63
Abb. 16:Codeanzahlen im Modul Rechnungswesen.....	65
Abb. 17:Codeanzahlen im Modul Recht und Steuern	67
Abb. 18:Codeanzahlen im Modul Unternehmensführung.....	70
Abb. 19:Codeanzahlen in Code 1 in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK	73
Abb. 20:Codeanzahlen in Code 2 der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK	76
Abb. 21:Codeanzahlen in Code 1 der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK.....	79
Abb. 22:Codeanzahlen im zweiten Code innerhalb der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK	82
Abb. 23:Codeanzahlen im dritten Code – Beteiligung	85

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Ausprägungen des dualen Systems.	19
Tab. 2: Gegenüberstellung der Kompetenzen der Niveau-Stufen 3 und 4 des DQR.....	20
Tab. 3: Vergleich der Niveau-Stufen 5, 6 und 7 des DQR.....	25
Tab. 4: Tabellarische Übersicht über die wirtschaftsbezogenen Qualifikationen.....	34
Tab. 5: Handlungsspezifische Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK.....	38
Tab. 6: Handlungsspezifische Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK	41
Tab. 7: Anzahl der jeweiligen Expertengruppen.....	44
Tab. 8: Anwendung der konzeptionellen und instrumentellen Operationalisierung auf die Forschungsfrage	46
Tab. 9: Aussagen von Code 1 der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen.....	60
Tab. 10: Allgemeine Auswertung der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen.....	62
Tab. 11: Auswertung des Moduls Volks- und Betriebswirtschaftslehre	64
Tab. 12: Auswertung des Moduls Rechnungswesen	67
Tab. 13: Auswertung des Moduls Recht und Steuern	69
Tab. 14: Auswertung des Moduls Unternehmensführung.....	71
Tab. 15: Zusammenfassung möglicher Änderungen innerhalb der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen.....	72
Tab. 16: Auswertung der Experteninterviews im Abschluss Geprüfter Küchenmeister IHK	75
Tab. 17: Auswertung der handlungsspezifischen Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK	78
Tab. 18: Zusammenfassung der möglichen Änderungen innerhalb der handlungsspezifischen Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK...	79
Tab. 19: Codeaussagen von Code 1 – Anwendung der Inhalte in der Praxis im Abschluss Geprüfter Restaurantmeister IHK	81
Tab. 20: Auswertung der handlungsspezifischen Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK.....	83

Tab. 21: Zusammenfassung der Handlungsempfehlung innerhalb der handlungsspezifischen Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK	84
Tab. 22: Auswertung von Code 3.1 Anzahl Mitarbeiter mit einem Meistertitel, die bekannt sind	86
Tab. 23: Auswertung von Code 3.2 Relevanz einen Mitarbeiter mit Meistertitel einzustellen	87
Tab. 24: Auswertung von Code 3.3 Änderungen für das Absolvieren der Fortbildung	88
Tab. 25: Auswertung von Code 3.4 Änderungen für die Einstellung von Mitarbeitern mit Meistertitel.....	89

Abkürzungsverzeichnis

AEVO	Ausbildereignungsverordnung
BAföG	Bundesausbildungsförderungsgesetz
BBiG	Berufsbildungsgesetz
BWL	Betriebswirtschaftslehre
DEHOGA	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
DIHK	Deutscher Industrie- und Handelskammertag
DQR	Deutscher Qualifikationsrahmen
F&B Manager	Food & Beverage Manager
GastG	Gaststättengesetz
GastgewAusbV	Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe
GastUVwV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den Unterrichtsnachweis im Gaststättengewerbe (amtlich)
GV	Gemeinschaftsverpflegung
GVler	Mitarbeiter in der Gemeinschaftsverpflegung
HRG	Hochschulrahmengesetz
HWK	Handwerkskammer
HwO	Handwerksordnung
IHK	Industrie- und Handelskammer
ImmoFachwPrV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Immobilienfachwirt
IndMetMeistV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Industriemeister
KüchMeistPrV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister IHK
RestMeistPrV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Restaurantmeister IHK
VWL	Volkswirtschaftslehre
WFachwPrV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Wirtschaftsfachwirt