

kompetent – branchenorientiert und lebensnah – partnerschaftlich

Schulprogramm

(Stand: 27.06.2017 Gesamtkonferenz)

nach Beschluss der Schulkonferenz vom 12.12.2017

Inhaltsverzeichnis Schulprogramm HOFA Berlin

STAND DER UMSETZUNG VON ENTWICKLUNGSZIELEN DER HOTELFACHSCHULE (HOFA BERLIN)	1
RAHMENBEDINGUNGEN DER HOTELFACHSCHULE	1
GRUNDLEGENDE LEITIDEEN DER HOTELFACHSCHULE.....	3
LEITBILD DER HOTELFACHSCHULE SEIT 2009	3
ENTWICKLUNGSVORHABEN DER HOTELFACHSCHULE	4
IMPRESSUM DER HOTELFACHSCHULE	5

Stand der Umsetzung von Entwicklungszielen der Hotelfachschule (HOFA Berlin)

Sämtliche im letzten Schulprogramm vom 19.03.2009 fortlaufend formulierten Entwicklungsziele wurden von der Hotelfachschule umgesetzt.

Rahmenbedingungen der Hotelfachschule

Räumliche und sachliche Ausstattung der Hotelfachschule

Das denkmalgeschützte Gebäude und der Neubau der Hotelfachschule verfügen seit der Integration der Einjährigen Berufsfachschule und von Willkommensklassen über dreizehn konventionelle sowie zwei EDV-Unterrichtsräume, und damit über ein knappes Raumangebot. Für Gruppenarbeiten bzw. Arbeitsräume für Studierende stehen zwei Ausweichräume zur Verfügung. Die Ausstattung der Unterrichts- und Arbeitsräume im Neu- und Altbau besteht aus dem schulüblichen Inventar, d. h. Stühle, Tische, Kreidetafel, Beamer und die dazugehörige Leinwand. Im Altbau integriert sind eine Schulcafeteria und eine schuleigene Bücherei. Der Neubau ist einem Hotel nachempfunden und verfügt über repräsentative Räumlichkeiten mit einem Service- und Veranstaltungsbereich, moderner Lehrküche, einem Housekeeping-Bereich und einem Hotelzimmer. Der Schul- und Kräutergarten, der an den denkmalgeschützten Altbau anschließt, ist ein weiteres Highlight der Hotelfachschule.

Pädagogische Struktur und quantitative und qualitative Personalausstattung an der Hotelfachschule

Die Staatliche Wirtschaftsfachschule für Hotellerie und Gastronomie (HOFA Berlin) vereint derzeit vier Schulen unter einem Dach mit den folgenden Bildungsgängen im Bereich Wirtschaft und Verwaltung (Gastgewerbe):

Sie ist seit 1963 im Kerngeschäft eine Fachschule (öffentlich) und führt nach der Berufsausbildung und mindestens einjähriger Berufserfahrung in zwei Jahren Vollzeit (Berufliche Weiterbildung) in 3-5 Klassen pro Jahrgang zum Abschluss „Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in (Hotellerie und Gastronomie). Dieser Abschluss ist im Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR) und im Europäischen Qualifikationsrahmen (EQF) der Stufe 6 zugeordnet und entspricht damit dem Niveau des noch in den DQR einzuordnenden

Bachelor-Abschlusses. Da eine gesetzliche Regelung bisher fehlt, sind mit dem Fachschulabschluss jedoch nicht per se die gleichen Berechtigungen (z.B. Zugang zum Masterstudium) verbunden wie mit dem Bachelor Abschluss.

Darüber hinaus bereitet die HOFA Berlin seit dem Schuljahr 2012/13 als Einjährige Berufsfachschule im Anschluss an die Erfüllung der allgemeinen Schulpflicht in 1-2 Klassen pro Jahrgang auf die Ausbildungsqualifizierung für das Hotel- und Gastgewerbe vor (Berufsausbildungsvorbereitung).

Seit April 2016 vermittelt die HOFA Berlin temporär in ein bis zwei Willkommensklassen den Erwerb der deutschen Sprache (DSD Stufe I, Sprachniveau A2 oder B1) in Verzahnung mit berufsfeldbezogenem Lernen für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge und ermöglicht ihnen damit den Übergang in die Berufsausbildungsvorbereitung (BQL, IBA, BFS) oder die Berufliche Ausbildung (Berufsschule/Duale Ausbildung).

Als Bildungszentrum für Hotellerie und Gastronomie bietet die HOFA Berlin seit 2012/13 temporär Bildungsangebote für und mit der Branche, der Zulieferindustrie, Partnerschulen und Hochschulen, der IHK usw. an.

Entsprechend der pädagogischen Struktur (Bildungsgänge, erreichbare Abschlüsse, Übergänge in weiterführende Bildungsgänge) und weiterer Einflussgrößen gestaltet sich die quantitative und qualitative Personalausstattung an der Hotelfachschule:

Zum Schuljahr 2017/18 werden insbesondere aufgrund rückläufiger Studierendenzahlen (Abschluss „Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in“ - Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie) einerseits und personeller Veränderungen andererseits (Ausscheiden aus dem Arbeitsleben, Mutterschutz und Elternzeit usw.) noch zwanzig Lehrer*innen inklusive der Schulleiterin und der stellvertretenden Schulleiterin, eines Referendars und eines Willkommenslehrers an und für die HOFA tätig sein. Aufgrund des Kerngeschäfts einer Wirtschaftsfachschule für Hotellerie und Gastronomie haben von diesen zwanzig Lehrer*innen mit Berufserfahrungen in und außerhalb der Branche dreizehn ihre Fach- und Feldkompetenz im Bereich Wirtschaftswissenschaften/Betriebswirtschaft/ Betriebliches Rechnungswesen/Wirtschaft und Verwaltung/Recht/EDV. Der internationalen Ausrichtung der Schule entsprechend legen von den zwanzig Lehrer*innen fünf ihren Schwerpunkt auf die Vermittlung von Sprachen und zwei ihren Fokus auf die Fachpraxis in der Berufsausbildungsvorbereitung/im berufsfeldbezogenen Lernen.

Einflussfaktoren auf die Hotelfachschule

Ein Faktor, der zu einem Rückgang der Studierendenzahlen an der Hotelfachschule führt, ist der demografische Wandel. Aber auch die in der Branche vorherrschenden Arbeitsbedingungen bzw. die Entlohnung führen zu einem Anmelderückgang zum Studium an der Hotelfachschule. Darüber hinaus muss sich die Hotelfachschule verstärkt dem Trend zur Akademisierung der Bildung und der damit verbundenen Konkurrenz durch (teil-)private Bildungsanbieter*innen stellen, welche nun die immer stärker nachgefragten Bedürfnisse nach einem dualen Studium oder Fernstudium durch kommerzielle Angebote befriedigen.

Schließlich werden durch den bildungspolitischen Auftrag im Zusammenhang mit den sogenannten Willkommensklassen personelle wie finanzielle Ressourcen gebunden, welche die Hotelfachschule neben ihrem originären Bildungsauftrag zu leisten hat.

Grundlegende Leitideen der Hotelfachschule

Die Hotelfachschule ist erfolgreich, weil das Kollegium sich mit ihr identifiziert, wobei es zudem mit viel Motivation und Engagement für das Erreichen der schulischen Ziele arbeitet. Wir wollen auch für zukünftige Studierende das attraktivste Angebot in der vielfältigen Welt der beruflichen Weiterbildung sein. Dafür bietet das Studium an der Hotelfachschule eine einzigartige Kombination von Vorzügen.

Praxisorientierung und Branchennähe: In allen Fächern lernen die Studierenden an Beispielen aus der beruflichen Praxis. Die Lehrer*innen halten regelmäßigen und engen Kontakt mit Praktiker*innen aus vielen Bereichen unserer Branche. Vorträge von Gastdozent*innen geben Einblicke in aktuelle Entwicklungen und liefern Impulse für die berufliche Zukunft der Studierenden.

Unterricht mit hohem Nutzwert: Der Unterricht mit dem Schwerpunkt auf Handlungskompetenz vermittelt neben solidem Fachwissen auch vielfältige Lern- und Arbeitstechniken. Anspruchsvolle Projekte in vielen Fächern entwickeln die Selbstständigkeit, Kreativität und Teamkompetenz der Studierenden. Dabei ist Vollzeit- und demnächst auch Unterricht in Teilzeit (Entwicklungsprojekt) mit der damit verbundenen Anwesenheitspflicht die Grundlage für kontinuierlichen Lernfortschritt. Ein breites Angebot von Wahlpflichtfächern im 2. Studienjahr ermöglicht eine vertiefte Beschäftigung mit zwei Bereichen.

Gegenseitige Unterstützung, partnerschaftlicher Umgang: Das Lernen im Klassenverband fördert das Miteinander und den Zusammenhalt der Studierenden innerhalb und außerhalb der Schule. Freundschaften und Netzwerke entstehen. Der im Leitbild der Hotelfachschule hervorgehobene partnerschaftliche Umgang von Lehrenden und Studierenden ist täglich gelebte Praxis.

Auf diese Weise erreicht ein Studium an der Hotelfachschule zwei gleichermaßen wichtige Ziele: fachliche Weiterbildung und persönliche Weiterentwicklung. Unsere Studierenden werden umfassend auf erfolgreiches Handeln in einer sich dynamisch entwickelnden Berufswelt vorbereitet.

Leitbild der Hotelfachschule seit 2009

Wir wollen unsere Studierenden darin unterstützen, ihr berufliches Leben aktiv und erfolgreich zu gestalten.

Unser Beitrag dazu ist kompetenter, branchenorientierter und lebensnaher Unterricht. Wir fördern die Studierenden mit dem Ziel, sich zu Führungskräften zu entwickeln.

Wir erwarten Aufgeschlossenheit, Leistungsbereitschaft und Eigeninitiative.

Partnerschaftlicher Umgang kennzeichnet den Stil der Hotelfachschule.

Entwicklungsvorhaben der Hotelfachschule

Entwicklungs-säule	Zielstellung(en)	Maßnahme(n)	Indikator(en) für die Zielerreichung	Zeit	Verantwort-lichkeit(en)
Bildungs-gang	<ul style="list-style-type: none"> Machbarkeitsstudie bezüglich des Angebots eines berufsbegleitenden Bildungsgangs (Betriebswirt*in – Hotellerie & Gastronomie) Prüfung: Kann die Hotelfachschule zwei neue Bildungsgänge (Betriebswirt*in – Tourismus bzw. Eventmanagement) anbieten? 	<ul style="list-style-type: none"> Durchführung einer Studienarbeit zu diesem Thema Klärung der formalrechtlichen Bedingungen 	<ul style="list-style-type: none"> Studienarbeit liegt vor Sondierungsgespräch mit der Schulaufsicht und dem OSZ Lotis bzw. Handel ist erfolgt 	<p>Ende 07/2017</p> <p>Herbst 2017</p>	<p>Fr. Kamprath, Hr. Musch</p> <p>Fr. Schöner, Fr. Kamprath, Fr. Übersohn</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Machbarkeitsstudie bezüglich des Angebots eines Bachelorbildungsgangs geprüft 	<ul style="list-style-type: none"> Fortbildung i.R.d. Projektmanagements 	<ul style="list-style-type: none"> Abschlussbericht liegt vor 	bis 2020	Fr. Schöner Fr. Beeck
	<ul style="list-style-type: none"> Konzeption von handlungsorientiertem Unterricht 		<ul style="list-style-type: none"> Unterrichtsprojekte liegen vor 	fort-laufend	alle Lehrende
Koopera-tionen	<ul style="list-style-type: none"> Ausbau der Einbindung von Gastdozent*innen zur Erhöhung des Praxisbezugs des Unterrichts 	<ul style="list-style-type: none"> Ermittlung von geeigneten Themen und Gastdozent*innen 	<ul style="list-style-type: none"> Themen und Gastdozent*innen sind bekannt 	fort-laufend	alle Lehrende
Öffent-lichkeits-arbeit	<ul style="list-style-type: none"> Werbung für den Bildungsgang an Zubringerschule/im Social-Web/auf Messen o. ä. 	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsgruppen zur Ansprache diverser Zielkanäle einrichten 	<ul style="list-style-type: none"> Zielkanäle werden regelmäßig angesprochen 	fort-laufend	<p>Fr. Anders Hr. Birkholz Hr. Musch Hr. Müller Fr. Richter Fr. Schöner Fr. Sonntag Hr. Tischler Fr. Übersohn Fr. von Angern Hr. Böhm Hr. Harwardt Hr. Parthey Hr. Judenberg</p>

Impressum Schulprogramm HOFA Berlin

Staatliche Wirtschaftsfachschule für Hotellerie und Gastronomie Berlin – 01B05

Hotelfachschule Berlin
Niederwallstraße 6/7
10117 Berlin-Mitte

Telefon : +49 (0)30 20 61 31 30
Telefax : +49 (0)30 20 61 31 31
E-Mail : info@hotelfachschule-berlin.de
www : hotelfachschule.berlin

Schulleiterin:
Christiane Schöner

Autor*innen Schulprogramm HOFA Berlin:
Alexander Bernhardt, Bernhard Klewitz und Ulla Mika für das Kollegium in Zusammenarbeit
mit der Schulleiterin der Hotelfachschule Berlin im Juli 2017