

### 1.3. Leitziel – Betriebswirtschaft

Um die Arbeit im Interesse des Betriebes und der Kunden wirtschaftlich gestalten zu können, sind grundlegende Kenntnisse in Betriebswirtschaft von wesentlicher Bedeutung.

BKC nutzen diese Grundlagen als Basis für die kostengünstige und effiziente Gestaltung ihrer Arbeit und Herstellung der Produkte. Dazu führen sie berufsbezogene Berechnungen fachgerecht und korrekt durch und kalkulieren Rezepte und Produkte. In der Waren- und Lagerbewirtschaftung übernehmen sie die ihnen übertragenen Aufgaben im Bereich der Lagerung, Bewirtschaftung und Bereitstellung von Waren und Gütern.

#### 1.3.1 Richtziel – Berufliches Rechnen / Tools

BKC sind sich der Kosten ihrer Produkte und ihrer Arbeitsprozesse bewusst und arbeiten kosteneffizient. Sie führen berufsbezogene Berechnungen korrekt durch und kalkulieren Rezepte und einfache Produkte.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen</b> BKC sind fähig, berufsbezogene einfache Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengen- und Zeitberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li> <li>- Flächen- und Volumenberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li> <li>- Temperaturberechnungen bei der Produktion;</li> <li>- Brutto- und Netto-Berechnungen bei der Herstellung von Produkten;</li> <li>- Berechnung von Energie- und Nährwerten sowie deren Deklaration bei Produkten.</li> </ul> <p>Sie erklären die Ergebnisse berufsbezogener Rechnungen und zeigen die Konsequenzen für ihre Arbeit und den Betrieb auf. (K3)</p>	<p><b>1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen</b> Ich setze die folgenden Berechnungen in meinem Arbeitsbereich genau um:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengen und Zeitberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li> <li>- Flächen- und Volumenberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li> <li>- Temperaturberechnungen bei der Produktion;</li> <li>- Brutto- und Netto-Berechnungen bei der Herstellung von Produkten;</li> <li>- Berechnung von Energie- und Nährwerten sowie deren Deklaration bei Produkten.</li> </ul> <p>Im Bedarfsfall leite ich geeignete Korrekturmaßnahmen ab, um die Vorgaben zu erfüllen. (K5)</p>	<p><b>1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen</b> BKC sind fähig, an praktischen Beispielen die folgenden Berechnungen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengen und Zeitberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li> <li>- Flächen- und Volumenberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li> <li>- Temperaturberechnungen bei der Produktion;</li> <li>- Brutto- und Netto-Berechnungen bei der Herstellung von Produkten; (K5)</li> </ul>

<p><b>1.3.1.2 – Betriebswirtschaftliche Kosten</b>  BKC beschreiben die wesentlichen Kostenarten für Personal, Rohstoffe, Waren, Verpackung und Energie. Sie zeigen deren Anteil an den Gesamtkosten auf.</p> <p>Sie zeigen die Unterschiede zwischen fixen und variablen Kosten und deren Bedeutung anhand von Beispielen auf.  (K2)</p>		
<p><b>1.3.1.3 Halbfabrikate und Produkte kalkulieren</b>  BKC sind fähig, Rezepte zu erfassen und gemäss gängigem Kalkulationsschema mit den geeigneten Tools zu kalkulieren. (K3)</p>	<p><b>1.3.1.3 Halbfabrikate und Produkte kalkulieren</b>  Ich erfasse und berechne Rezepte gemäss den betrieblichen Vorgaben mit den verfügbaren Instrumenten.  (K3)</p>	