

Einsendearbeit

In der Regel schreiben Sie während Ihrer Weiterbildung Einsendearbeiten zur Lernerfolgskontrolle.

Die Prüfungsinhalte der einzelnen Einsendearbeiten sind der Rubrik „Prüfungsleistungen“ im Online-Campus zu entnehmen. Die Einsendearbeiten sind ebenfalls im Online-Campus zur Bearbeitung abgelegt.

A. Vorbemerkungen:

Die fristgerecht eingegangene Einsendearbeit wird korrigiert und im Online-Campus wieder zur Verfügung gestellt.

B. Hinweise zur Bewertung:

1. Bei jeder Aufgabe bzw. Teilaufgabe ist die erreichbare Punktzahl vermerkt.
2. Sie benötigen mindestens 54 % der insgesamt erreichbaren Punktzahl, damit diese Einsendearbeit als erfolgreich bearbeitet gelten kann.

C. Hinweise zur Bearbeitung/Einreichung:

1. Die Aufgaben sind mit **eigenen Worten** zu beantworten. Bitte kopieren Sie keine Texte aus Ihrem Studienheft oder aus anderen fremden Textquellen. Zitate sind als solche zu kennzeichnen und die Quelle anzugeben.
2. Schreiben Sie **maximal** eine DIN-A4-Seite (bei Schriftgröße 12 Pt.) pro Aufgabe.

Bitte beachten Sie:

Grundlage für die folgenden Aufgaben sind die Studieneinheiten:

Teil A – F&B Cost Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen

Teil B – Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen

Sie können die Teile in beliebiger Reihenfolge bearbeiten.

Wir haben die Aufgaben so ausgewählt, dass zum einen Ihr Wissen abgefragt wird (= **Reproduktion**, z. B. von Definitionen, Begriffen, Merkmalen usw.), zum anderen Ihr Wissen angewendet werden soll (= **Transfer**, z. B. Beurteilung von Alternativen).

Für die Bearbeitung der Aufgaben ist die Beschäftigung mit weiterführender Literatur nicht zwingend notwendig. Sie sollten aber eventuell vorhandene Unklarheiten bzw. Informationsdefizite anhand entsprechender Bücher aufarbeiten.

Sie erhalten Ihre Einsendearbeit so schnell wie möglich korrigiert zurück.

Das IST-Team wünscht Ihnen viel Erfolg bei der Bearbeitung!

Teil A – F&B Cost Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen

Aufgabe 1

6 Punkte

Für einen Unternehmer ist es von Bedeutung, eine klare Unterscheidung zwischen dem strategischen und operativen Kostenmanagement vorzunehmen.

- a) **Führen** Sie den Unterschied zwischen strategischem und operativem Kostenmanagement auf. (2 Punkte)
- b) **Nennen** Sie jeweils zwei strategische bzw. operative Instrumente des Kostenmanagements, die auf gastronomische Betriebe zutreffen. (4 Punkte)

Teil B – Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen

Aufgabe 4

6 Punkte

Die Lebensmittelhygiene spielt in allen lebensmittel- oder haftungsrechtlichen und betriebswirtschaftlichen Themenbereichen der Lebensmittelunternehmen eine zentrale und tragende Rolle. Durch mangelhafte Hygiene im Lebensmittelbereich können erhebliche Schäden entstehen. Diese Schäden können schwere wirtschaftliche Folgen für das Unternehmen haben, aber auch erhebliche Gesundheitsgefahren für den Verbraucher bergen. Sämtliche Faktoren können sich negativ auf die Lebensmittelhygiene auswirken.

- a) **Nennen** Sie die physikalischen Einflussfaktoren, die die Lebensmittelhygiene beeinflussen können. (2 Punkte)
- b) **Nennen** Sie die chemischen Einflussfaktoren, die die Lebensmittelhygiene beeinflussen können. (2 Punkte)
- b) **Definieren** Sie die Begriffe „Rückstände“ sowie „Kontaminaten“. (2 Punkte)