

Memo

Von: Dieter Polster
An: Studierende der Oberstufen
Datum:
Thema: **Merkblatt Facharbeiten**

Liebe Studierende,

wir haben für Sie einmal wesentliche Informationen zum Thema „Facharbeit“ zusammengefasst.

I. Facharbeit

1. Zeitlicher und organisatorischer Ablauf

- 1. Schritt:** Die Schwerpunktkollegen initiieren die Themenfindung und beraten Sie, ob und in welcher Form das Thema umgesetzt werden kann. Sobald eine grundsätzliche Einigung erzielt ist, wird das formale Verfahren beantragt. Ein Formblatt dafür händigt Ihnen der betreuende Lehrer aus oder Sie laden es über die Homepage der Hotelfachschule herunter.
- 2. Schritt:** Sie beschreiben auf dem Formblatt die Zielsetzung der Facharbeit und formulieren einen Themenentwurf. Den **Antrag** geben Sie bitte dem betreuenden Lehrer. Den spätesten Termin für diesen Schritt entnehmen Sie bitte dem Prüfungsablauf. In der Regel liegt er Anfang Dezember. Die Prüfungsleitung prüft, ob die Rahmenbedingungen eingehalten werden, genehmigt den Themenentwurf und bestimmt Referenten/Korreferenten. Die Rückmeldung erfolgt über die Referenten.

Sollte das Thema nach Festlegung nicht realisiert werden können, weil z.B. ein Kooperationspartner seine Zusage zurückzieht, müssen Sie unverzüglich den Fachprüfungsausschuss informieren und einen schriftlichen Antrag für ein neues Thema stellen. Der Fachprüfungsausschuss berät und beschließt darüber.
- 3. Schritt:** Der Referent berät Sie bei der Erstellung der Gliederung und Themenformulierung. Der Studierende reicht *spätestens zum ersten Mittwoch im Februar* das **endgültig ausformulierte Thema der Facharbeit** beim Referenten ein. Benutzen Sie dafür Seite 2 des oben genannten Formblattes. Der Fachprüfungsausschuss beschließt das endgültig formulierte Thema.

Ein Themenwechsel ist danach nicht mehr möglich.
- 4. Schritt:** Die **Facharbeiten** werden *am ersten Mittwoch nach den Frühjahrsferien* beim Referenten **abgegeben**. Für Studierende, die mit dem Schwerpunkt Event- und Cateringmanagement das Projekt „ITB Berlin“ betreuen, gelten Sonderregelungen.

Hotelfachschule Hamburg

Weiterbildung im Gastgewerbe mit den Schwerpunkten
Event- & Cateringmanagement, Management in der Systemgastronomie, Tourismusmanagement
Marketingmanagement im Gastgewerbe, International Hotel Management (bilingual)
www.hotelfachschule-hamburg.de



2. Formale Rahmenbedingungen

- die Facharbeit wird als **Einzelarbeit** angefertigt;
- das Thema darf maximal 160 Zeichen (inkl. Leerzeichen) umfassen, da nur dafür Platz im Zeugnis ist;
- der **Umfang** der Facharbeit soll ca. 20 bis 30 Seiten, in IHM ca. 8.000 bis 9.000 Wörter, betragen, Texte gehören nicht in den Anhang;
- die **Schriftgröße** beträgt 10 bis 12 pt., für Fußnoten 8 pt;
- **Zeilenabstand**: 1,5;
- **Rand**: links und rechts je 3 cm;
- **Spiralbindung**
- Beachten Sie die **Zitierregeln**;
- am Ende der Arbeit wird folgende **Versicherung**, die handschriftlich mit Ort, Datum, Vor- und Nachnamen zu unterschreiben ist, abgegeben:
„Hiermit versichere ich, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig und ohne Benutzung anderer als der angegebenen Hilfsmittel angefertigt habe. Alle Stellen, die wörtlich oder sinngemäß aus veröffentlichten und nicht veröffentlichten Schriften entnommen sind, sind als solche kenntlich gemacht. Die Arbeit hat in gleicher oder ähnlicher Form noch keiner anderen Prüfungsbehörde vorgelegen.“

Hinweis: Ein Verstoß gegen diese Versicherung wird nach § 31 der APO-AT geahndet.

- **Vermerk**: „Ich bin damit einverstanden, dass die Facharbeit an Interessenten weiter gegeben werden darf. Dies gilt auch für Informationen, die ich von Unternehmen erhalten habe.“
- **Abgabe**: die Facharbeit wird in **zweifacher Ausfertigung** abgegeben. Gleichzeitig senden Sie eine digitale Fassung (PDF oder Word) per Email an hatje@g-11.de zur Archivierung.

II. Präsentation

1. zeitlicher Rahmen : 30 Minuten

2. Ablauf:

- **Phase 1**:
 - **Zeit**: 10 Minuten (genau)
 - **Ziel**: Sie müssen in der Präsentation einem unvorbereiteten Zuhörer, der über die notwendige Fachkompetenz verfügt, die wesentlichen Inhalte der Facharbeit vortragen.
- **Phase 2**:
 - **Zeit**: ca. 20 Minuten
 - **Ziel**: Die Mitglieder der Fachprüfungskonferenz befragen Sie und diskutieren mit Ihnen über die Facharbeit. Der Fachprüfungsausschuss gibt Ihnen Gelegenheit, zu

Hotelfachschule Hamburg

Weiterbildung im Gastgewerbe mit den Schwerpunkten
Event- & Cateringmanagement, Management in der Systemgastronomie, Tourismusmanagement
Marketingmanagement im Gastgewerbe, International Hotel Management (bilingual)
www.hotelfachschule-hamburg.de



offenen Sachfragen Stellung zu nehmen. Er prüft, ob Sie den Gesamtzusammenhang verstanden haben und in der Lage sind, kritisch die eigene Facharbeit zu reflektieren.

III. Benotung

1. Facharbeit

- die Korrektur der Arbeit erfolgt fortlaufend und mit Zusammenfassung;
- bei der Benotung wird der **Inhalt mit 80%** und **die Form mit 20%** gewichtet;
- Die Beurteilungskriterien werden in den Schwerpunkten erläutert.

2. Präsentation

- **Bewertungskriterien:**
 - Struktur der Präsentation (Rahmen, Einleitung, Hauptteil, Schluss)
 - Inhalt (Beschränkung auf Wesentliches, Strukturiertheit, Argumentation, Verständlichkeit)
 - Sonstiges
 - Medieneinsatz (angemessen in Art und Umfang, sichere Handhabung, Gestaltung)
 - Sprache (Lautstärke, Deutlichkeit, Tempo, Fluss, Sicherheit, Richtigkeit, freies Reden, Zielgruppenorientierung)
 - Körpersprache (Haltung, Blickkontakt, Verhalten)
- **Gewichtung**

Die Inhaltsaspekte machen 50% der Bewertung Ihrer Präsentation aus.

3. Gesamtnote

- für die **Facharbeit** werden **max. 70 Punkte** und die **Präsentation max. 30 Punkte** vergeben;
- die Gesamt- und Teilnoten werden dem Kandidaten im Anschluss an die Präsentation bekannt gegeben;

IV. Tipps

1. Themenwahl

Wählen Sie ein Thema, das Ihnen wichtig und für die kommenden Bewerbungen hilfreich ist. Das Thema muss Theorie- und Praxisanteile haben. Das bedeutet, dass Sie die Theorie auf die Praxis anwenden. Durchdachte, praxisbezogene Begründungen von Entscheidungen und Aussagen sind unverzichtbarer Teil der Arbeit.

2. Facharbeit

Die Arbeit beginnt mit einer Definition des gewählten Themas, in der klargestellt wird, was Sie unter

Hotelfachschule Hamburg

Weiterbildung im Gastgewerbe mit den Schwerpunkten
Event- & Cateringmanagement, Management in der Systemgastronomie, Tourismusmanagement
Marketingmanagement im Gastgewerbe, International Hotel Management (bilingual)
www.hotelfachschule-hamburg.de



dem Thema verstehen, warum Sie es gewählt haben, wie und mit welchem Ziel Sie es bearbeiten. Im Fazit Ihrer Arbeit nehmen Sie Rückbezug auf die Zielsetzung.

Verwenden Sie eine breite Informationsbasis für Ihre Arbeit. Benutzen Sie Bücher, das Internet und Fachzeitschriften. (Falls Sie in IHM schreiben, verwenden Sie auch englischsprachige Literatur.) Achten Sie darauf, dass die Quellen nicht veraltet sind. Führen Sie Gespräche und Interviews, je nachdem was Ihr Thema verlangt.

3. Präsentation

Die Präsentation, für die genau 10 Minuten zur Verfügung stehen, ist ähnlich einer Abteilungsleitersitzung angelegt. Sie haben etwas erarbeitet und wollen Ihre Kollegen dafür gewinnen (Dies soll den Charakter der Präsentation erläutern. Machen Sie kein Rollenspiel daraus!).

Natürlich dürfen Sie sich Aufzeichnungen (z.B. Mindmap, Handzettel, Karteikarten) mitbringen, lesen Sie aber nicht vor.

Sie bekommen zu Beginn Ihrer Prüfungszeit maximal 10 Minuten für den Aufbau des Raumes (Medien, Sitzordnung). Danach beginnt die Prüfung mit der Präsentation (10 Minuten) und dem anschließenden Gespräch darüber (bis zu 20 Minuten).

Bitte bedenken Sie, dass außer OHP, Laptop, Beamer und Metaplanwänden (zwei pro Raum) von der Hotelfachschule keine weiteren Präsentationsmedien zur Verfügung gestellt werden können.

4. Allgemein

Halten Sie während der Erarbeitung der Facharbeit Kontakt zu Ihren Lehrern. Nutzen Sie die Beratungsangebote auch über die Vorlage der Gliederung hinaus. Beachten Sie unbedingt die formalen Rahmenbedingungen und informieren Sie bei Problemen auch Herrn Polster.

Gutes Gelingen wünscht

D. Polster

