

*Qualitätssteigerung
im fachpraktischen Unterricht
für den/die Restaurantfachmann/frau
durch Förderung
von Schlüsselkompetenzen*



Projektmappe

„Planung, Organisation, Durchführung und Bewertung
einer Veranstaltung
im Schulrestaurant der Tfbs Absam“

Name:

Klasse: 3k LG III 2010/2011

Inhalte:

Die praktischen Arbeiten umfassen die Planung, Organisation, Durchführung und Bewertung einer Veranstaltung. Es werden alle Bereiche des Landeslehrplans für Restaurantfachmann/frau der dritten Schulstufe abgedeckt. Das Projekt soll im fachpraktischen Unterricht in enger Zusammenarbeit mit den fachtheoretischen Fächern durchgeführt werden. Die Kooperation mit den FachtheorielehrerInnen in den Unterrichtsfächern:

- | | |
|--|-------------------------|
| ■ Ernährungslehre und Warenkunde – | Mag. Marianne Schreiber |
| ■ Getränke und Menükunde – | Vtl. Bernhard Kofler |
| ■ Betriebsorganisation und Touristik – | Mag. Marianne Schreiber |
| ■ Kochen - | Vtl. Dietmar Uibereiter |
| ■ Deutsch und Kommunikation - | Vtl. Karin Varda |

soll verstärkt genutzt werden. Außerdem sollen Probleme, die bei der Umsetzung des Projektes auftreten, im jeweiligen fachtheoretischen Unterricht ausgearbeitet und gelöst werden.

Ziele auf Lehrlingsebene:

1. Ziel: *Förderung der Schlüsselkompetenzen*
2. Ziel: *Die Führungskompetenz der Mädchen wird gesteigert.*
3. Ziel: *Lehrlinge lösen problemorientierte Aufgabenstellungen.*

Ziele auf Lehrerebene:

1. Ziel: *Verstärkte Zusammenarbeit der LehrerInnen im fachtheoretischen Unterricht mit den LehrerInnen des fachpraktischen Unterrichts.*
2. Ziel: *LehrerInnen stellen fächerübergreifende Aufgabenstellungen, die den realen Arbeitsprozessen entsprechen.*
3. Ziel: *Erstellung eines gemeinsamen Aufgabenpools im Kollegium.*
4. Ziel: *Entwicklung gemeinsamer Beurteilungskriterien für die*

„ Planung und Durchführung einer Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs – Absam“



Worum geht es in diesem Projekt?

Die Veranstaltung wird von eurer Klasse selbstständig geplant, organisiert, durchgeführt und bewertet. Ziel dieser Aufgabe ist die Förderung folgender Schlüsselkompetenzen.

- **Personalkompetenz** (Selbstorganisation, Verhalten im Projektverlauf)
- **Fachkompetenz** (Erwerb von vernetztem Strukturwissen)
- **Sozialkompetenz** (Teamarbeit, Verantwortung und Konfliktlösung)
- **Methodenkompetenz** (Informationsgewinnung und Informationsverarbeitung)

Diese Schlüsselkompetenzen sind für eure berufliche Zukunft von großer Bedeutung!



Zeitlicher Rahmen:

Euer Projekt erstreckt sich über 7 Wochen der Schulausbildung in Absam und wird pro Woche 2 Unterrichtseinheiten im Fach Servieren in Anspruch nehmen. In den Theoriefächern ist nach Absprache mit den beteiligten Lehrpersonen pro Woche eine ½ Stunde vorgesehen.

1. Woche - Planungsphase
2. Woche - Vorbereitungsphase
3. Woche - Vorbereitungsphase
4. Woche - Zwischenbilanz - Besprechung des bisherigen Verlaufes
5. Woche - Realisationsphase
6. Woche - Durchführung
7. Woche - Abschlussphase – Reflexion und Bewertung



Vorgaben:

Datum:	16.02.2011	Veranstaltungstermin
Uhrzeit:	11:30 Uhr	Aperitif und Präsentation des Projektes durch die Lehrlinge
	12:00 Uhr	4-Gang Mittagsmenü
Personenanzahl:	24 Personen	
Servierform laut Lehrplan :	Arbeiten am Tisch des Gastes	
Gesamtbudget :	€ 400,--	
Menü:	4-Gang Menü mit korrespondierender Getränkeauswahl	



Wichtige Hinweise:

Um das Projekt erfolgreich durchzuführen ist es notwendig fächerübergreifend zu denken und zu handeln. Folgende Fächer sind zu berücksichtigen:

- Betriebsorganisation und Touristik (Veranstaltungsmanagement)
- Getränke und Menükunde (Getränkeauswahl – Menüerstellung - Kalkulation)
- Ernährungslehre und Warenkunde (ernährungsphysiologische Grundsätze)
- Deutsch und Kommunikation (Präsentation der Veranstaltung)

Da ihr größtenteils alle Entscheidungen zu diesem Projekt selbständig im Team treffen könnt, stehen euch die beteiligten Lehrpersonen „nur“ als Lernbegleiter zur Verfügung. Herr Walter Schwemberger ist Projektleiter und euer Ansprechpartner.

Er wird Problemstellungen mit den Kollegen besprechen bzw. diese weiterleiten.



Persönliches Tagebuch:

Um Probleme oder Schwierigkeiten besser analysieren zu können, ist es notwendig, dass jeder Lehrling im gesamten Verlauf dieses Projektes ein persönliches Tagebuch führt, in dem er seine positiven und negativen Erfahrungen einträgt.

So genannte Logbücher sind in der Praxis üblich und wichtig, um Arbeitsabläufe zu verbessern und die Qualität im Betrieb ständig weiter zu entwickeln.



Evaluation der Projektarbeit:

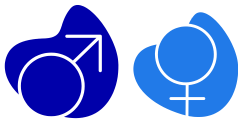
Nach Abschluss der Projektarbeit wird eine umfangreiche Evaluation durch die Lehrlinge und den Lehrpersonen durchgeführt.



Kontrollieren und bewerten:

Die Leistungsbeurteilung der Mitarbeit wird gleichmäßig über den gesamten Zeitraum des Projektes mit einem Beobachtungsbogen durchgeführt.

Die Produktbeurteilung wird bei der Durchführung der Veranstaltung anhand einer Checkliste (Fachwissen, Arbeitsabläufe...) anschließend bewertet.



Gender:

Durch Gender Mainstreaming in der Schule versuchen wir in allen Bereichen des Lernens und Lehrens, in der Organisation Schule und im Handeln aller Beteiligten geschlechtergerechtes Lernen zu ermöglichen.

Wir bedanken uns im Voraus bei allen Mitwirkenden und freuen uns schon über die Erkenntnisse, die wir bei diesem Projekt erfahren werden!