

**Berufsschule
– Teilqualifikation im
Berufsvorbereitungsjahr**

Fachpraxis

Schuljahr 1

Bereich Gastgewerbe/Service

Vorbemerkungen

Aufgabe und Ziel des Faches Fachpraxis ist es, die in Fachtheorie vermittelten Kenntnisse durch fachgerechte Arbeitsanleitungen sowie durch vergleichende Beurteilungen zu verdeutlichen und zu vertiefen. Dabei ist ein Unterrichtsverfahren erforderlich, das die Schülerinnen und Schüler bewusst in den Mittelpunkt der Handlungsaktivitäten stellt und exemplarisches Lernen ermöglicht.

Eine enge Kooperation zwischen dem Unterricht in Fachtheorie und in Fachpraxis ist unerlässlich.

Bei der zeitlichen und methodischen Planung müssen die Besonderheiten der Lebensmittel als hochwertige, kostenintensive und leicht verderbliche Rohstoffe beachtet werden. Aus ethischen Gründen ist ein sorgfältiger Umgang mit den Rohstoffen erforderlich. Die veränderten Lebens- und Ernährungsgewohnheiten werden in diesem Bereich berücksichtigt.

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	20
	1 Auswahl der Rohstoffe	
	2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln	
	3 Grundlagen der Restaurantorganisation	
	4 Bedeutung der Gastgeberfunktion	100
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	40
		160

Schuljahr 1

Zeitrichtwert

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**20**

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten Themen handlungsorientiert.

Z. B.
Projekt,
Fallstudie,
Planspiel,
Rollenspiel

Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer verbindender Aspekte zu erfolgen.

1 Auswahl der Rohstoffe

Die Schülerinnen und Schüler wenden ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl an. Sie beurteilen Lebensmittel nach sensorischen Gesichtspunkten und ermitteln die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe bei der Verarbeitung von Rohstoffen.

Marktangebote
Vor- und Zubereitung
Präsentation
Verluste
Abfallentsorgung
Recycling

Frischware, Convenience

Aussehen
Geruch
Geschmack
Konsistenz

Küchentechnische Verfahren

Dokumentation im Berichtsheft

2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln

Die Schülerinnen und Schüler wenden Hygienemaßnahmen an. Sie sind in der Lage, Folgen mangelhafter Hygiene zu ermitteln.

Sauberkeit
Reinigung
Desinfektion

Umweltschutz

Veränderungen der Lebensmittel
– Aussehen
– Geruch
– Geschmack

Dokumentation im Berichtsheft

3 Grundlagen der Restaurantorganisation

Die Schülerinnen und Schüler wenden Pflegemaßnahmen im Restaurantbetrieb an. Sie führen Arbeiten gastorientiert aus.

Räumlichkeiten und Materialien

Umweltschutz

Office
Büfett
– Getränkeausschank
– Aufgussgetränke
– Mischgetränke
Restaurant
– Grundgedeck
– Tragetechniken
– Servierregeln

Dokumentation im Berichtsheft

4 Bedeutung der Gastgeberfunktion

Die Schülerinnen und Schüler beachten die Anforderungen an das persönliche Erscheinungsbild. Sie wenden Grundregeln der Gesprächsführung an.

Persönlichkeit

Auftreten

Verhalten

Ausrüstung

Anrede

Fragetechnik

Beratung

Dokumentation im Berichtsheft

