



KOMET
Kompetenzrastererfassungstool



eduvidual.at
die persönliche Lernplattform

DIGITALE BEURTEILUNG IM BRPM MODUL Kompetenzen und Lernfortschritte



KOCHUNTERRICHT



SERVICEUNTERRICHT

Betriebspraktikum und Projektmanagement

5. BETRIEBSPRAKTIKUM UND ANGEWANDTES PROJEKTMANAGEMENT

➤ I. Jahrgang: 1. und 2. Semester: Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schüler*innen

- können ihre in den anderen Gegenständen **erworbenen Kompetenzen** in der **betrieblichen Praxis anwenden**;
- zeigen eine **professionelle Einstellung** zur Dienstleistung und entsprechen in **Erscheinungsbild** sowie **Kleidung** den **Anforderungen** des **Berufsbildes**;
- können **Gäste betreuen**;
- können die Grundlagen der **Arbeitssicherheit, der Unfallverhütung, des Hygienemanagements** sowie der **Abfallbewirtschaftung** beschreiben und unter Anleitung praktisch umsetzen;
- können unter Anleitung **betriebsrelevante Maschinen** bedienen;
- können **einfache Betriebsabläufe** in der **Gastronomie und Hotellerie** erklären;
- können unter Anleitung **im Team mitarbeiten**.

Lehrstoff:

- **Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie**, Umgang mit dem Gast.
- Grundlagen Hygiene- und Sicherheitsmanagement



1 Gegenstand

= 8 Stationen

#Betriebsküche

#Warenwirtschaft

#Stewarding

#Hotelpraxis

#Übungsrestaurant

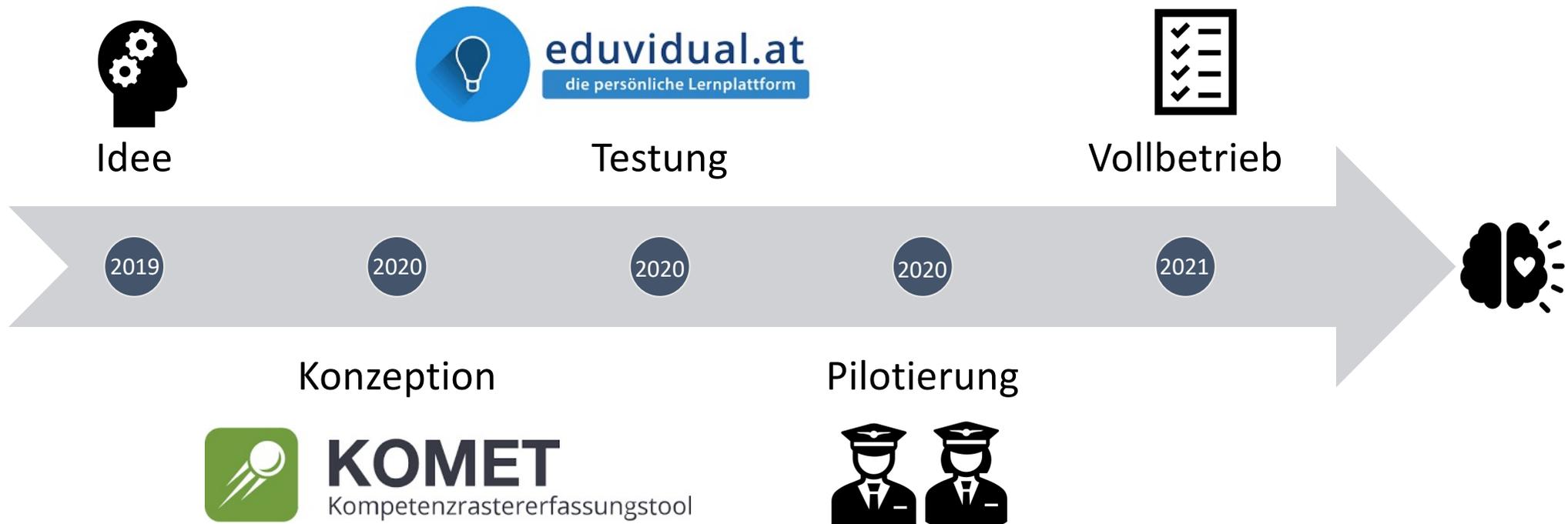
#Junior_Company

#Übungskaffeehaus

#Restaurantküche



Timeline





Herausforderungen



Wiederkehrende
Kompetenzen



Die Schüler*innen

- zeigen eine **professionelle Einstellung** zur Dienstleistung und entsprechen in **Erscheinungsbild** sowie **Kleidung** den Anforderungen des **Berufsbildes**;



Zusammenfassen von
mehreren Kompetenzen



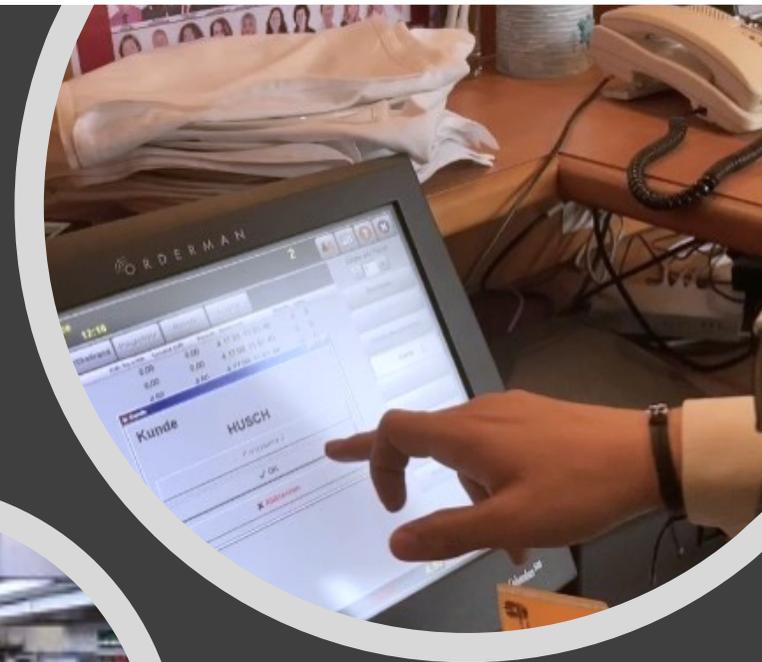
Die Schüler*innen

- zeigen eine **professionelle Einstellung** zur Dienstleistung
- entsprechen in **Erscheinungsbild** sowie **Kleidung** den Anforderungen des **Berufsbildes**;

Sehr allgemeine Formulierungen

Die Schüler*innen

- können unter Anleitung **betriebsrelevante Maschinen** bedienen;
- können **einfache Betriebsabläufe** in der **Gastronomie und Hotellerie** erklären





Entwickeltes Konzept

- Kompetenzraster mit allen, dem **Lehrplan entsprechenden, jahrgangsspezifischen Kompetenzen** – **angepasst** an die MODUL-spezifischen **Aufgabenfelder**
- **Teilkompetenzen** stellen die jeweiligen **spezifischen Handlungsprozesse** dar, durch welche die Kompetenzen messbar werden
- Das **Kompetenzportfolio** ist im Raster so angelegt, dass alle Möglichkeiten (alle Kompetenzen und Teilkompetenzen), **an jedem Unterrichtstermin beurteilbar** sind

Benefits

A barista with long brown hair tied back, wearing a grey uniform and a white face mask, is working behind a coffee counter. The counter is cluttered with stacks of white mugs, some with red logos, and various coffee-making equipment. The background shows a wooden wall and a menu board.

- Transparente Leistungsbeurteilung
- Übersicht der erwarteten Handlungsfelder und Kompetenzen
- Adaptives Lernen



lichen Dank!

CHRISLIN4.0
CHLIV