

HUMAN-KREATIVES SEMINAR UND FACHPRAKTISCHE ÜBUNGEN

(Fachbereiche DIENSTLEISTUNGEN, TOURISMUS)

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll

- zu positiven Werthaltungen und Grundsätzen für das persönliche und berufliche Leben gelangen;
- sicheres und selbstbewusstes Auftreten erlangen und zur Selbstreflexion befähigt werden;
- für die Situationen und Anliegen anderer unter besonderer Berücksichtigung von Randgruppen der Gesellschaft sensibilisiert werden;
- Verständnis für die Bedeutung des Tourismus in wirtschaftlicher, sozialer, kultureller und ökologischer Hinsicht erlangen;
- in Ergänzung zu den Unterrichtsgegenständen des Fachbereiches Kenntnisse erweitern und Fertigkeiten üben, die für die Bewältigung der Anforderungen des jeweiligen Berufsfeldes bedeutend sind;
- kommunikative Grundvoraussetzungen erwerben, um Gespräche selbstbewusst zu führen und berufsbezogene Schriftstücke zu formulieren;
- gestalterische Fertigkeiten zur kreativen Ausführung von berufsbezogenen Arbeiten erwerben.

Lehrstoff:

Kernbereich:

Formen des menschlichen Zusammenlebens in unserer Gesellschaft; Beruf und Freizeit.

Ursachen, Folgen und Bewältigung von Konflikten.

Tourismus: Entwicklung und Bedeutung des Tourismus, positive und negative Auswirkungen.
Tourismusgeografie Österreichs (landwirtschaftliche und kulturelle Gegebenheiten).

Betriebsformen (Hotel, Restaurant, Jugendherberge, Ferienwohnungen).

Konsumverhalten, Konsumentenschutz, Gewährleistung.

Wohnen, Wohnraumgestaltung.

Mode; Kosmetik.

Fachbereich DIENSTLEISTUNGEN

Fachpraktische Übungen:

Einblicknahme in betriebliche Arbeitsprozesse; praktische Übungen an der Schule und / oder in öffentlichen oder betrieblichen Bildungseinrichtungen in den Anwendungsbereichen der Fachbereiche DIENSTLEISTUNGEN und TOURISMUS.

Büroorganisation.

Mündliche und schriftliche Kommunikation wie Argumentationstechnik, Gesprächsstrategie, Telefonat, Rollenspiel, Vorstellungsgespräch; Geschäftsbriefe, Protokolle, Postbearbeitung, moderne Kommunikationsmittel.

Werbung und Präsentation, Werbetechniken wie Kataloge, Plakate, sonstige Werbeträger, Dekoration, Verpackung.

Umgang mit Medien: Funktionsweise von gängigen Geräten aus dem Berufsbereich.

Erweiterungsbereich:

Entwickeln, üben persönlicher Lerntechniken und Entspannungstechniken.

Erste Hilfe. Hauskrankenpflege. Über Ernährung, Betreuung und Pflege von Kleinkindern und anderen betreuungsbedürftigen Menschen.

Organisation und wirtschaftliche Abwicklung von Projekten wie Schulfesten, Schulveranstaltungen, Informationsveranstaltungen, usw.

Didaktische Grundsätze:

Die Gewichtung und Auswahl von Schwerpunkten im Lehrstoff und verschiedene Formen der Differenzierung nehmen auf die berufliche Interessenslage der Schüler/Schülerinnen Bedacht.

Teamfähigkeit, Kreativität, selbständiges Denken und andere Schlüsselqualifikationen können durch Formen offenen Unterrichts gefördert werden. Projektartige Arbeitsweisen unterstützen einen schülerzentrierten, fachübergreifenden und handlungsorientierten Unterricht. Übungen zu persönlichen Lern- und Entspannungstechniken können jederzeit bedarfsorientiert eingesetzt werden.

Demonstrationen und Mitwirkung von außerschulischen Fachkräften sowie berufspraktische Tage oder / und dislozierter Unterricht in beruflichen Ausbildungseinrichtungen fördern die

Fachbereich DIENSTLEISTUNGEN

Praxisnähe. Für die Bewältigung der Situationen an außerschulischen Lernorten ist eine gründliche Vorbereitung und reflektierende Analyse unerlässlich.

BUCHFÜHRUNG

(Fachbereiche DIENSTLEISTUNGEN, TOURISMUS)

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll

- die Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens kennen;
- einfache Buchführungsarbeiten anhand von Belegen praxisgerecht und selbständig ausführen;
- die notwendige Sicherheit und Fertigkeit bei der Durchführung von in der Berufspraxis erforderlichen Rechenoperationen erwerben.

Lehrstoff:

Kernbereich:

Organisation des betrieblichen Rechnungswesen in Klein- und Mittelbetrieben: Aufgaben des Rechnungswesens, Buchführungsvorschriften, Bücher, Belegwesen. Buchführungssysteme (Überblick).

System der doppelten Buchführung und Verbuchung von laufenden Geschäftsfällen: Bilanz und Inventarium: Konto; Konteneröffnung; Kontierung und Verbuchung einfacher laufender Geschäftsfälle im Hauptbuch; Kontenabschluss, Kontenrahmen und Kontenplan; Summen- und Saldenbilanz; Erfolgsrechnung.

Erweiterungsbereich:

Verbuchen einfacher Geschäftsfälle unter Berücksichtigung der Umsatzsteuer.

Einblick in den Aufbau und die Organisation von Tourismus- und Dienstleistungsbetrieben.

Didaktische Grundsätze:

Zahlenverständnis, sichere Beherrschung kaufmännischer Rechenverfahren und Hilfsmittel (Taschenrechner) sollen von Schüler/innen durch ständige Anwendung gepflegt und weiterentwickelt und durch Ergebniskontrolle überprüft werden.

Querverbindungen mit anderen Unterrichtsgegenständen - besonders mit den Pflichtgegenständen Mathematik und Politische Bildung und Wirtschaftskunde sowie den Unterrichtsgegenständen des Fachbereiches sollen gepflegt werden. Die im Gegenstand

Fachbereich DIENSTLEISTUNGEN

Mathematik vertieften Fertigkeiten wirtschaftlichen Rechnens (Grundrechnungsarten, Prozentrechnung und deren Anwendung) sollen aufgegriffen und weiterentwickelt werden.

Die Führung von Büchern und Aufzeichnungen anhand von Belegen und unter Verwendung von Hilfsmitteln (nach Möglichkeit auch elektronischen) soll möglichst praxisnahe geübt werden. Einfache computerunterstützte Trainingsprogramme für Buchführungsaufgaben können den Unterricht bereichern.

TEXTVERARBEITUNG

(Fachbereiche HANDEL-BÜRO, DIENSTLEISTUNGEN, TOURISMUS)

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll

- normgerechte Schriftstücke mit der Schreibmaschine bzw. mit dem Computer unter Anwendung der Zehn-Finger-Tastschreibmethode anfertigen können;
- die Standardfunktionen eines gängigen Textverarbeitungsprogrammes anwenden können;
- allenfalls eigene Niederschriften und kurzschriftliche Vorlagen in Verkehrsschrift lesen und übertragen können.

Lehrstoff:

Kernbereich:

Maschinenkunde.

Erarbeitung des Tastenfeldes bzw. Geläufigkeitsübungen im Zehn-Finger-Tastschreiben. Zehn-Minuten-Abschriften mit mindestens 1000 Anschlägen und einem Fehlerprozentsatz von maximal 0,5 %.

Gestaltung von Schriftstücken nach den geltenden Normen.

Anwendung der Grundfunktionen eines gängigen Textverarbeitungsprogrammes (Editieren, Gestalten, Sichern und Drucken von Schriftstücken).

Büroorganisation.

Erweiterungsbereich:

Abschreiben von vorgegebenen Texten mit einer Geschwindigkeit von 1500 Brutto.a.nschlägen in 10 Minuten (maximal 0,5 % Fehler).

Elementarer Erwerb der Verkehrsschrift zum Notieren und Konzipieren von praxisgemäßen Texten mit einer Geschwindigkeit von 40 Silben pro Minute.

Didaktische Grundsätze:

Fachbereich DIENSTLEISTUNGEN

Auf die Einhaltung der Zehn-Finger-Tastschreibmethode und auf sorgfältige ÖNORM-gerechte Ausfertigung der Schriftstücke ist besonderer Wert zu legen.

Bei der Verwendung der Verkehrsschrift (Stenotypie) ist das Hauptaugenmerk auf das Übertragen von Texten zu legen (die Richtigkeit des Stenogramms ist nicht Gegenstand der Beurteilung). Die Verwendung von Hilfsmitteln (Wörterbuch, elektronische Rechtschreibüberprüfung, usw.) zur orthografisch richtigen Stenogrammübertragung ist sinnvoll.

ERNÄHRUNG, KÜCHENFÜHRUNG, SERVICE

(Fachbereiche DIENSTLEISTUNGEN, TOURISMUS)

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll

- die Bedeutung der Ernährung zur Gesunderhaltung des Menschen und die Qualitätskriterien unter Einbeziehung ernährungswissenschaftlicher Grundlagen erkennen;
- Gängige Speisen der regionalen und internationalen Küche unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen können;
- Nahrungsmittel des Küchenbedarfs verwalten können;
- Grundwissen in den Bereichen Service und Tischkultur erfahren und umsetzen können.

Lehrstoff:

Kernbereich:

Ernährung:

Nahrung: Zusammensetzung, Aufgabe.

Ernährungsbedarf, Nährstoffe und deren Bedeutung für die Gesunderhaltung.

Lebensmittelanalyse, Nährwertberechnungen, Energieverbrauch.

Essverhalten und Kostformen (Normal-, Natur- und Vollwertkost, Fehlernährung).

Hauptkriterien der Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln; Lagerung, Konservierung.

Lebensmittelgruppen (pflanzliche, tierische, synthetische).

Getränke (alkoholfreie, alkoholische, Mixgetränke).

Garmachungsarten und deren Einfluss auf die Lebensmittel.

Küchenführung:

Speisenfolgen, Menüpläne, Mengenerrechnungen, Wareneinsatzkosten und Kalkulation.

Fachbereich DIENSTLEISTUNGEN

Einführung in den Küchenbetrieb (Arbeitsplatz, Arbeitsbehelfe, Maschinen und deren ökonomischer Einsatz, Handhabung und Wartung).

Grundrezepturen für Suppen, Saucen, Teige und Cremes.

Garverfahren für unterschiedliche Speisen.

Richtlinien für Portionieren, Anrichten, Garnieren.

Alkoholfreie und alkoholische Getränke.

S e r v i c e :

Berufskleidung, Hygiene, Umgangsformen.

Grundbegriffe des Servierens, Servierregeln, Servierarten und einfaches Getränkeservice.

Einfache Gedecke, Tischgestaltung, Ess- und Trinkkultur.

Erweiterungsbereich:

Verfeinerte Ableitungen der Grundrezepturen.

Kennen lernen computerunterstützter Lagerhaltung und Rezepturensammlung.

Planung und Gestaltung von Festen.

Herstellung und Nutzung natürlicher Materialien für Kosmetik, Hygiene und Umwelt.

Didaktische Grundsätze:

Ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und Hygiene sind Fundament für die praktische Umsetzung in der Nahrungszubereitung und Küchenpraxis.

Erhebungen zu jahreszeitlichen Angeboten und den sich daraus ergebenden Preisschwankungen tragen zu kostenbewusstem Einkaufsverhalten bei.

Auf die gesetzlichen Bestimmungen wie Lebensmittel- und Bazillenausscheidegesetz, Hygienevorschriften, Berufskleidung und Unfallverhütung ist im praktischen Unterricht besonderes Augenmerk zu richten.

KREATIVES GESTALTEN

(Fachbereich DIENSTLEISTUNGEN)

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll

- sich mit möglichst vielfältigen Ausdrucksformen, Materialien, bildnerischen und musikalischen Elementen und Mitteln auseinandersetzen und
- in der Persönlichkeitsentwicklung gefördert werden.

Lehrstoff:

Kernbereich:

Gestalten mit verschiedenen formbaren Materialien, Herstellen einfacher Gegenstände.

Design: gestalterischer Zusammenhang zwischen Farb-, Formelementen und Funktion, wie Vitrinengestaltung, Raumgestaltung, Tischschmuck, Verpackung usw.

Textiles Gestalten: flächenbildende und flächengestaltende Verfahren, Drucktechniken, Applikationen.

Körpersprache, Gestik, Mimik, Pantomime. Tänze, musikalischer Ausdruck.

Kosmetik.

Erweiterungsbereich:

Projektartige Gestaltung einer Feier. Multimediales Gestalten.

Didaktische Grundsätze:

Die Auswahl der im Abschnitt "Lehrstoff" angeführten Inhalte soll ausgehend von den Interessen und Begabungen der Schüler/innen unter dem Aspekt der Förderung individueller Kreativität und persönlicher Ausdrucksfähigkeit, aber auch unter dem Aspekt des wirtschaftlichen Denkens und des Umweltbewusstseins erfolgen.

Die Vielfalt von Unterrichts- und Sozialformen sowie der Einsatz von Medien oder auch Exkursionen und der Besuch von Fachausstellungen soll Kreativität anregen.

Veranstaltungen, Feste und Projekte bilden Anlässe für kreatives Gestalten.