

Bewertungskriterien

Schuljahr: 2024/2025

Fach / Fächer: Servieren/Restaurantführung u. -organisation

Didaktische und methodische Hinweise in Bezug auf die Bewertung

Generell werden die allgemeinen Bewertungskriterien der Schule angewandt; das nachfolgende Dokument dient der Ergänzung.

Der Unterricht im Fach Service/RFO an der Landeshotelfachschule Bruneck findet je nach Schulstufe in zwei bis sieben Unterrichtseinheiten pro Woche statt. Dabei kommen verschiedene Arbeits- und Sozialformen zur Anwendung, wie Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten, aber auch Lehrervorträge, Impulsreferate, Stationsarbeiten u.v.m.. Der Praxisunterricht findet von der 1. bis in die 4. Klasse statt. Zusätzlich zu den Arbeitsbüchern (Traunerverlag - Gastronomie) werden von der Fachgruppe erstellte Skripten verwendet und Gelerntes/Gelesenes durch Verkostungen, praktische Anwendung, Filme und Dokumentationen vertieft.

Instrument der Leistungserhebung ist die schriftliche Arbeit, die mindestens dreimal pro Schuljahr durchgeführt wird, nachdem die Termine im Vorfeld mit den Schüler*innen vereinbart wurden. Für die Testarbeiten werden je nach Bedarf offene Fragen, geschlossene Fragen, Multiple-Choice-Fragen, Wahr-Falsch-Fragen verwendet. Bei Bedarf werden die Testarbeiten auch online (Kahoot oder Microsoft Forms) abgewickelt.

Bei Bedarf werden mündliche Prüfungen durchgeführt.

Als wichtiger Bestandteil der Bewertungen werden praktische Prüfungen durchgeführt (1. – 4. Klasse). Neben Schularbeiten, Testarbeiten und mündlichen Prüfungen können die Lehrer*innen auch Referatsthemen vergeben und diese aufgrund folgender Kriterien bewerten: Auftreten, Inhalt, Präsentationsart, Vortragsweise.

Fallweise können auch Arbeitsaufträge und Aufgaben aus dem eigenverantwortlichen Arbeiten (EVA) überprüft und bewertet werden.

Bei Leistungserhebungen wie Präsentationen bzw. Vorträgen, die auf Handouts und Internetrecherchen aufbauen, wird in erster Linie die mündliche Präsentation in der Klasse und die Beantwortung der daraus resultierenden Fragen bewertet.

Insgesamt werden mindestens 6 Bewertungselemente (1. bis 4. Klassen) bzw. 4 Bewertungselemente (5. Klassen) pro Schüler*in pro Schuljahr erhoben.

Nicht erbrachte Leistungen oder nicht eingehaltene Abgabetermine von Arbeitsaufträgen haben eine negative Mitarbeitsnote zur Folge.

Eine korrekte, vollständige und saubere Business-/Arbeitsbekleidung fließt in die Leistungsfeststellung mit ein.

Die Jugendlichen werden in der Ausübung ihrer praktischen Arbeiten ständig von Fachlehrer*innen beraten und kontrolliert, womit eine gute Basis der Ausbildung erreicht wird.

Gewichtung

Alle Noten werden mit 100 % gewichtet.

Bewertung des Lernfortschrittes

Der Lernfortschritt wird berücksichtigt.

Individueller Bildungsplan

Der individuelle Bildungsplan wird berücksichtigt und fließt in die Benotung ein. Dies wird auch im digitalen Register vermerkt (Kommentarspalte).

Mitarbeitsnote

Eine Mitarbeitsnote kann am Ende jeden Schuljahres individuell aufgrund der Kriterien im Anhang vergeben werden. *Dies wird den Jugendlichen am Anfang des Schuljahres mitgeteilt.*

Kompetenzbereiche und Kompetenzen

- Die Jugendlichen prüfen ihre Selbstsicherheit in häufig wechselnden Kommunikations- und Arbeitssituationen, erlangen Menschenkenntnis und entwickeln Einfühlungsvermögen.
- Situationen am Arbeitsplatz und im menschlichen Beziehungsfeld zu erfassen, diese zu beurteilen und darauf angemessen zu reagieren, gehört zur Bildungsaufgabe des Faches. Des Weiteren erzieht der Unterricht im Fach Service zur Hygiene im persönlichen und beruflichen Bereich.
- Der Unterricht fördert ein Lernen, das in Verbindung und Wechselwirkung von theoretischem Wissen und praktischem Handeln geschieht. Hierbei entfalten sich die Jugendlichen kreativ. Auch werden die Notwendigkeit von Arbeitsplanung und –organisation sowie Formen von Teamarbeit erfahrbar.
- Das Fach leistet einen Beitrag zur Berufsorientierung und damit zur Lebensgestaltung der Jugendlichen.
- Das Fach Restaurantführung hat die Aufgabe, die Fertigkeiten und die fachliche Kompetenz, die in der ersten und zweiten Klasse erreicht wurden, zu perfektionieren und zu vertiefen.
- Bestimmte organisatorische Probleme, welche in den verschiedenen Betriebstypen auftauchen, sind zu analysieren und einer Lösung zuzuführen.
- Der Unterricht wird so programmiert, dass eine konstante Verbindung mit der erworbenen professionellen Erfahrung sowie mit der Erfahrung, die der/die Jugendliche in seinem/ihrer weiteren Bildungsprozess erreichen will, gegeben ist.
- In Diskussionen und Gesprächen wird versucht, Erfahrungen (Praktikum) zu analysieren.
- Der starke Wandel der Betriebe und deren Gäste (technisches, organisatorisches Know-how, Ernährungs- und Diättrends, ...) wird beachtet.

Allgemeine Hinweise:

Die Anforderungen und Kompetenzbereiche steigen graduell mit der besuchten Schulstufe.

Kriterien Mitarbeit:

- Note 10:
Ausgeprägte und kontinuierliche, aktive Mitarbeit im Unterricht, Vollständigkeit der Arbeitsbekleidung, der Arbeitsutensilien und der Unterrichtsmaterialien. Sorgfältiger Umgang mit dem Inventar. Absolute Zuverlässigkeit im Unterricht und bei Projekten. Ausgezeichnete Teamfähigkeit.
- Note 9:
Sehr gute und meist kontinuierliche, aktive Mitarbeit im Unterricht, vollständige Arbeitsbekleidung, Arbeitsutensilien und Unterrichtsmaterialien. Meistens sorgfältiger Umgang mit dem Inventar. Zuverlässigkeit im Unterricht und bei Projekten. Sehr gute Teamfähigkeit.
- Note 8:
Gute und meist kontinuierliche, teils aktive Mitarbeit im Unterricht, vollständige Arbeitsbekleidung, Arbeitsutensilien und Unterrichtsmaterialien. Meistens sorgfältiger Umgang mit dem Inventar. Meistens zuverlässig im Unterricht und bei Projekten. Gute Teamfähigkeit.
- Note 7:
Befriedigende und teils kontinuierliche, aktive Mitarbeit im Unterricht, meistens vollständige Arbeitsbekleidung, Arbeitsutensilien und Unterrichtsmaterialien. Nicht immer sorgfältiger Umgang mit dem Inventar. Nicht immer zuverlässig im Unterricht und bei Projekten. Zufriedenstellende Teamfähigkeit.
- Note 6:
Genügende und sporadische Mitarbeit im Unterricht, häufiges Vergessen von Unterrichtsmaterialien, Arbeitsutensilien und auch häufig nicht vollständige Arbeitsbekleidung. Bedingt zuverlässig im Unterricht und bei Projekten. Genügende Teamfähigkeit.
- Note 5:
Ungenügende und sporadische Mitarbeit im Unterricht, häufiges Vergessen von Unterrichtsmaterialien, Arbeitsutensilien und meistens unvollständige Arbeitsbekleidung. Bedingt zuverlässig im Unterricht und bei Projekten. Bedingt teamfähig.