

Landeshotelfachschule Bruneck

Fachbereich – Küchenführung & Organisation-KFO

Kriterien für die Fachbewertungen

Aufgeteilt in folgende Klassenzüge:

- 1. + 2. Klassen Biennium
- 3. Klasse
- 4. Klasse Abschlussklasse KFO – Kochen
- 5. Klasse

Fach: Küchenführung und Organisation 1. & 2.Klasse

Allgemeines zum Fach / fachbezogene Ziele der Ausbildung

- Die Jugendlichen werden in natürlicher Form mit der Thematik Südtiroler Küche, Kochen und Essen/Genießen konfrontiert. Der Unterricht baut auf dem kulturellen Wissen zum Thema Essen aus der eigenen Familie – Vorbereitung, Lebensmittelverarbeitung, Zubereitung und dem Essensgenuss, auf. Die Vernetzung mit den Fächern Restaurantführung, Ernährung ist hier von grundlegender Bedeutung, um die Verständlichkeit im Unterricht ganz entscheidend zu erhöhen. Auf eine angemessene Esskultur wird vertiefend eingegangen. Sehr stark unterstrichen werden dabei die „kleinen Kreisläufe“ als Chance für Südtirol.
- Sie lernen hier die Bedeutung der Vernetzung von Theorie und Praxis als wichtige Grundlage für das allgemeine Verständnis der Küche und Gastronomie kennen.
- Der Unterricht fördert ein Lernen, das in Verbindung und Wechselwirkung von theoretischem Wissen und praktischen Handeln geschieht. Hierbei entfalten sich die Jugendlichen kreativ. Auch werden die Notwendigkeit von Arbeitsplanung und –organisation sowie die Formen von Teamarbeit erfahrbar.
- Der Fachbereich leistet hier einen Beitrag zur Berufsorientierung und damit zur Lebensgestaltung der Jugendlichen.
- Die Jugendlichen werden Klassenstufen übergreifend in die Hygiene, in den Arbeits- und Brandschutz und in der Bedeutung des HACCP-Konzeptes eingeführt und das angeeignete Wissen wird kontinuierlich vertieft.
- Das Fach Küchenpraxis hat die Aufgabe, die Fertigkeiten und die fachliche Kompetenz, die erreicht wird, zu vertiefen.
- Bestimmte organisatorische Probleme, welche in den verschiedenen Betriebstypen im Tourismus aber auch an der Schule auftauchen, sind zu analysieren und einer Lösung zuzuführen.
- Die Freude am Kochen, am Zubereiten, am Verkosten und am Essen stehen als Kernziele im Mittelpunkt aktiven Arbeitens der Schüler.
- Der Unterricht wird so programmiert, dass eine konstante Verbindung mit der erworbenen praktisch/theoretischen Erfahrung sowie mit der schulischen Erfahrung einhergeht. Damit werden die Schüler und Schülerinnen in ihrem Bildungsprozess aktiv begleitet und unterstützt.

Die Schüler und Schülerinnen werden in der Ausübung ihrer Aufgaben ständig von Fachlehrpersonen begleitet, beraten und kontrolliert. Hierbei erhalten die Jugendlichen laufend Feedback in Bezug auf Ihr Handeln und Tun.

Schwerpunkte 1. Klasse:

Theoretischer Teil 1 Wochenstunde

Praktischer Teil 4 Wochenstunden

Die Schüler und Schülerinnen:

- 1.1 Werden mit Hygiene (Persönliche Hygiene, Hygiene am Arbeitsplatz, Hygiene am Produkt) und Arbeits- sowie Brandschutz vertraut gemacht. Sie lernen deren grundlegende Bedeutung für den Kochberuf und erfassen das notwendige Grundwissen. Hierbei lernen sie bestimmten Faktoren aufzuzeigen und zu vergleichen.
- 1.2 Bekommen einen ersten, konkreten Einblick in die Ethik, in die beruflichen Anforderungen und Entwicklungschancen des Kochberufes. Sie werden hierbei auch mit den Rechten und Pflichten sowie der gesellschaftlichen Stellung des Kochberufs konfrontiert.
- 1.3 Lernen die Grundlagen für Mise en place, Schnittarten, Geschmacksbildner, Grundzubereitungsarten, Wärmearten im Küchenbereich, kalte Grundsaucen, warme Grundbrühen sowie Grundsaucen und Suppen allgemein.
- 1.4 Lernen im Praxisunterricht durch die direkte Vernetzung mit den theoretischen Inhalten die Grundlagen der Zubereitung und Fertigstellung von unterschiedlichen Gerichten aus den Bereichen kalte Vorspeisen, warme Vorspeisen, Hauptgerichte und Süßspeisen.
- 1.5 Können, einfache Rezepte in Partnerarbeit schrittweise umsetzen.

Bewertungskriterien 1. Klasse

Pro Schuljahr sind drei bis vier schriftliche Bewertungen, fünf bis sechs Praxisbewertungen und bei Bedarf ein bis zwei mündliche Bewertungen mit einer **Gewichtung von 100%** vorgesehen.

Ebenso wird die Mitarbeit des/der einzelnen Jugendlichen anhand der nachfolgenden Kriterien bewertet.

Die Bewertungselemente werden gleichmäßig auf das Schuljahr aufgeteilt.

Schwerpunkte 2. Klasse:

Theoretischer Teil 1 Wochenstunde

Praktischer Teil 4 Wochenstunden

Die Schüler und Schülerinnen:

- 2.1 Werden in natürlicher Form mit der gastronomischen Thematik konfrontiert und der Unterricht baut auf den Erfahrungen der 1. Klasse auf.
- 2.2 Vertiefen ihre Kenntnisse durch Wiederholung der Themen Hygiene, Arbeits- und Brandschutz, Schnittarten, Geschmacksbildner, Suppen und Grundzubereitungsarten.
- 2.3 Lernen die Grundlagen in Bezug auf die Themen: Kochkunst, Entwicklung der Speisefolge, Menü- und Speiseplanung, Rezeptstruktur, Gewichtseinheiten und Rezeptberechnung, Patisserie und Bindemittel.
- 2.4 Lernen im Praxisunterricht durch die direkte Vernetzung mit den theoretischen Inhalten die Grundlagen zur Zubereitung und Fertigstellung von unterschiedlichen Gerichten aus den Bereichen kalte Vorspeisen, warme Vorspeisen, Hauptgerichte und Süßspeisen.
- 2.5 Erhalten einen besonderen Bezug zu heimischen Produkten/Lebensmitteln aus kleinen Kreisläufen, zu Südtiroler Markenprodukten und deren Verarbeitung und Zubereitung.

- 2.6 Lernen in kleinen Teams im Netzwerk zu arbeiten.
- 2.7 Lernen Rezeptberechnungen durchzuführen und Rezepte umzusetzen
- 2.8 Können im praktischen Unterricht Vernetzungen mit den Fächern RFO, Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch im Bereich der Menüschreibung herstellen

Bewertungskriterien 2. Klasse

Pro Schuljahr sind drei bis vier schriftliche Bewertungen, fünf bis sechs Praxisbewertungen und bei Bedarf ein bis zwei mündliche Bewertungen mit einer **Gewichtung von 100%** vorgesehen.

Ebenso wird die Mitarbeit des/der einzelnen Jugendlichen anhand der nachfolgenden Kriterien bewertet.

Die Bewertungselemente werden gleichmäßig auf das Schuljahr aufgeteilt.

Kriterien zur Bewertung der 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, meistens 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, meistens 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.

Fach: Küchenführung und Organisation 3.Klasse

Theoretischer Praktischer Teil 3 Wochenstunden

Allgemeines zum Fach / fachbezogene Ziele der Ausbildung

- Die Küchenpraxis hat die Aufgabe, die Fertigkeiten und die fachliche Kompetenz weiter zu vertiefen.
- Die Freude und Begeisterung am Kochen, am Verarbeiten und am Zubereiten von frischen Lebensmitteln und deren kreative Präsentation stehen absolut im Vordergrund.
- Die aktive Arbeit im Team, in der Gruppe und in unterschiedlichen Rollen und die Teamfähigkeit (Teamleiter, -mitglieder) stellen hier die Eckpunkte der Unterrichtsorganisation dar.
- Schnelligkeit, hohe Effizienz, Vernetzung und Produktivität begleiten hier die Schüler und Schülerinnen andauernd.
- Die Vorbereitung auf das Praktikum im Küchenbereich, als Übergang zwischen der III. und der IV. Klasse steht hier andauernd im Mittelpunkt.
- In den verschiedenen Bereichen der Küche werden die Schüler und Schülerinnen mit unterschiedlichen Unterrichtssituationen und Rahmenbedingungen konfrontiert.
- Die Wirtschaftlichkeit bei der Verarbeitung der Lebensmittel ist ungemein wichtig.
- Der Unterricht wird so programmiert, dass eine konstante Verbindung mit der erworbenen praktisch/theoretischen Erfahrung sowie mit der schulischen Erfahrung einhergeht. Damit werden die Schüler und Schülerinnen in ihrem Bildungsprozess aktiv begleitet und unterstützt.

Die Jugendlichen werden in der Ausübung ihrer praktischen Arbeiten ständig von Fachlehrpersonen begleitet, beraten und kontrolliert, wodurch eine gute Basis der Ausbildung erreicht wird.

Schwerpunkte 3. Klasse:

Vorauszuschicken ist, dass für die 3. Klasse im Fach KFO ein praktischer und ergänzend theoretisch/praktischer Unterricht in Gruppen vorgesehen sind. Um den Unterricht mit theoretischen Grundlagen aufzuwerten, wird ein Lernskriptum aufgelegt. Die Jugendlichen werden in Kleingruppen im vier Wochenrhythmus in ganz unterschiedliche Lernsituationen gebracht. Durch Kurztests, wird das Grundwissen abgeklärt und einer Lernkontrolle unterzogen.

Die Schüler und Schülerinnen:

- 3.1 Bauen ihren Lernprozess auf den Erfahrungen der 1. und 2. Klasse auf.
- 3.2 Vertiefen aufbauend im praktischen Anwenden ihre Kenntnisse zu den Themenbereichen Hygiene/HACCP, Arbeits- und Brandschutz sowie Unverträglichkeiten von Lebensmitteln.
- 3.3 Vertiefen ihre Kompetenzen/ Wissen in den Bereichen Grundschnittarten, traditionelle Garmethoden. Hier fließen auch moderne Garmethoden in den Unterricht mit ein.
- 3.4 Werden animiert zum eigenständigen und aktiven Planen, Handeln und Experimentieren mit Lebensmitteln. Die Umsetzung von Rezepten in Eigeninitiative steht im Mittelpunkt.
- 3.5 Werden animiert, mit großer Eigenständigkeit Lebensmittel fachgerecht zu verarbeiten, Gerichte im Rahmen von anspruchsvolleren Menükombinationen und/oder Menükomponenten unter Anleitung der Lehrkraft vorzubereiten, zuzubereiten und attraktiv anzurichten
- 3.6 Werden mit unterschiedlichen Rollen (Teamleiter & Teammitglied) im Unterricht konfrontiert und lernen hierbei, sich aktiv und schnell in Teams zu integrieren, zu arbeiten und Teams (Lernteams) zu leiten.
- 3.7 Lernen, mit Freude und Begeisterung kreative Gerichte in Teams zuzubereiten.

- 3.8 Bekommen einen tieferen Bezug zu heimischen Produkten/Lebensmitteln aus kleinen Kreisläufen, zu Südtiroler Markenprodukten und deren Vor- und Zubereitung. Durch Verkostungen wird eine bestimmte Geschmackssicherheit aufgebaut.
- 3.9 Können eine direkte Vernetzung mit den Fächern RFO, Ernährungslehre und den Allgemeinbildenden Fächern herstellen und in die Praxis umsetzen. Eine Vernetzung mit der deutschen, italienischen, englischen und französischen (Fachbegriffe) Sprache wird jederzeit gefördert und umgesetzt.

Bewertungskriterien 3. Klasse

Pro Schuljahr sind fünf bis sechs Praxisbewertungen und drei bis vier schriftliche Bewertungen mit einer **Gewichtung von 100%** vorgesehen. Die Bewertungselemente werden gleichmäßig auf das Schuljahr aufgeteilt.

Die Schüler werden in der Ausübung ihrer Aufgaben andauernd von Fachlehrpersonen begleitet, beraten und kontrolliert. Hierbei erhalten die Jugendlichen laufend Feedback in Bezug auf ihr Handeln und Tun.

Fach: Küchenführung und Organisation 4.Klasse

Theoretischer Teil 2 Wochenstunden & praktischer Teil 4 Wochenstunden

Allgemeines zum Fach / fachbezogene Ziele der Ausbildung

Die Schüler und Schülerinnen absolvieren das Abschlussjahr, mit einer abschließenden Diplomprüfung. Die Schüler und Schülerinnen werden

- im theoretischen Unterricht mit dem Schwerpunkten Waren- und Produktkunde, Arbeitsschutz, Brandschutz, HACCP und Allergene mit einer besonderen Methodenvielfalt und aufbauend auf den Erkenntnissen der 1., 2., 3. Klasse sowie den Erfahrungen des Sommerpraktikums im Küchenbereich konfrontiert.
- im praktischen Unterricht mit komplexen Aufgabenstellungen in einem 7 Stufen Methodenkonzept in Einzelarbeit konfrontiert. Hierbei wechseln Kommunikations-, Arbeits- und Aufgabensituationen andauernd. Diese sind im Lösungsansatz anspruchsvoll und komplex.
- In Bezug auf eine hohe Standardkompetenz in Bezug auf Produktfeeling, -verarbeitung, Zubereitung und Präsentation der Lebensmittel und Speisen spezifisch geschult.

Die Kompetenzen der Schüler und Schülerinnen:

- 4.1 Aufgabenstellung in der Praxis sowie in der Theorie schnell zu erfassen, diese geistig zu verarbeiten und darauf angemessen zu reagieren und praktische und theoretische Lösungen aufzuzeigen.
- 4.2 Der Unterricht fördert eine proaktive Lernkompetenz, in Verbindung und Wechselwirkung von theoretischem Wissen und praktischen Handlungen in hoher Eigenverantwortung.
- 4.3 Mit viel Motivation, Freude und Begeisterung das Kochen mit frischen Lebensmitteln in seiner Ganzheitlichkeit zu erfahren.
- 4.4 Hohe Hygiene-Standards in Bezug auf die persönliche Hygiene, die Hygiene am Lebensmittel und die Hygiene am Arbeitsplatz in die Praxis und Theorie umzusetzen.
- 4.5 Hohe HACCP Standards bei der Verarbeitung, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln sich anzueignen.
- 4.6 Hohe Standards in Bezug auf das Bewusstsein um die allergische Wirkung von einzelnen Lebensmitteln und Inhaltsstoffen sich anzueignen und situationsbezogen in die Praxis umzusetzen.
- 4.7 In Kombination mit hoher Kreativität, Präzision in der Arbeitsweise, diffiziler Geschmackssicherheit und besonderer Sensibilität für die Wertigkeit von Lebensmitteln wunderschöne und schmackhafte Speisen in die Praxis umzusetzen.

- 4.8 Ganzheitlich zu denken und zu handeln und hierbei die Nachhaltigkeit bei der Verarbeitung von Lebensmitteln anzudenken, zu fördern, zu unterstützen und in die Praxis umzusetzen.
- 4.9 Die Vorteile von kleinen Kreisläufen im Zusammenspiel von Tourismus und Landwirtschaft darzustellen und aufzuzeigen.
- 4.10 Gute Lebensmittel als ganzheitlichen Wert wahrzunehmen und ihre Bedeutung für das Wohlergehen des Menschen aufzeigen zu können.
- 4.11 Eine Facharbeit in Heimarbeit zu einem vorgegebenen Thema zu erarbeiten.

Bewertungskriterien 4. Klasse

Pro Schuljahr sind drei bis vier schriftliche Bewertungen und sieben bis acht Praxisbewertungen vorgesehen. Zusätzlich wird für die zielgerichtete Erarbeitung der Facharbeit eine schriftliche Note gegeben. Jede Bewertung hat eine **Gewichtung von 100%**. Die Bewertungselemente werden gleichmäßig auf das Schuljahr aufgeteilt.

Die Schüler und Schülerinnen werden in der Ausübung ihrer Aufgaben andauernd von Fachlehrpersonen begleitet, beraten und kontrolliert. Hierbei erhalten die Jugendlichen laufend Feedback in Bezug auf Ihr Handeln und Tun.

Fach: Küchenorganisation 5. Klasse:

Theoretischer Teil 2 Wochenstunden

Allgemeines zum Fach/fachbezogene Ziele der Ausbildung

- Der Unterricht baut auf den praktischen und theoretischen Erfahrungen der Schüler in den 1., 2. 3. und 4. Klassen auf.
- Hierbei steht das Food Management, die Entwicklung sowie die Planung und strukturelle Organisation einer Gastronomie im Vordergrund.
- Der Unterricht ist ausschließlich Theorieunterricht und umfasst die Themenbereiche Küchenkultur, Gastronomiegeschichte, Trends und aktuelle und zukünftige Entwicklungen, Reorganisation, Rationalisierung, Küchenplanung und Strukturplanung von Küchen.

Die Kompetenzen der Schüler und Schülerinnen:

- 5.1 Aufgabenstellung schnell zu erfassen, geistig zu verarbeiten und darauf angemessen zu reagieren.
- 5.2 Der Unterricht fördert eine proaktive Lernkompetenz, wobei die Theorie mit der aktuellen Praxis in der Wirtschaft vernetzt wird.
- 5.3 Mit hoher intrinsischer Motivation, Freude und Begeisterung Aufgabenstellungen zu erkennen, vernetzt zu bearbeiten und eigene Analysen und Rückschlüsse wiedergeben zu können.
- 5.4 Die Südtiroler Gastronomie in ihrer gegenwärtigen Entwicklung auf der Grundlage ihrer Geschichte und im Netzwerk von internationalen Küchenströmungen zu interpretieren und analysieren zu können.
- 5.5 Die Qualität Südtirols und damit das Markenzeichen von Südtirol in ihrer Gesamtheit und Bedeutung für die weitere Entwicklung unseres Landes analysieren, evaluieren und wiedergeben zu können.
- 5.6 Rationalisierungsmöglichkeiten als Chance für gute Arbeitsplätze, gesunde Betriebe und hohe Qualität von gastronomischen Dienstleistungen zu erkennen.
- 5.7 Sich proaktiv mit der Zukunft im Bereich der gastronomischen Dienstleistungen zu befassen.

- 5.8 Organisationskonzepte für Küchen zu analysieren und hierbei Stärken- und Schwächeprofile der jeweiligen Modelle aufzeigen zu können.
- 5.9 Küchenplanung als Grundlage für hohe Produktivität, für gute Wertschöpfung und Wirtschaftlichkeit zu erkennen und analysieren zu können.
- 5.10 Vernetztes Denken und Handeln in
Verbindung mit komplexen Aufgabenstellung anwenden zu können.

Bewertungskriterien 5. Klasse

Pro Schuljahr sind drei bis vier schriftliche Bewertungen sowie ein bis zwei mündliche Noten, ein Kurztest oder Referat vorgesehen. Jede Bewertung hat eine **Gewichtung von 100%**. Die Bewertungselemente werden gleichmäßig auf das Schuljahr aufgeteilt.

Die Fachgruppe Küche

Beschluss vom 9. Oktober 2018, Nr. 1027

Bewertung der Schülerinnen und Schüler der Schulen der Berufsbildung und Regelung der Diplomprüfungen

Artikel 7

Form der Bewertung

Die periodische Bewertung und die Jahresbewertung der Lernprozesse und Leistungen in den Fächern/Kompetenzbereichen sowie die Bewertung des Verhaltens erfolgt mit Ziffernnoten; dabei ist folgende siebenteilige Notenskala zu verwenden:

Note 10: angestrebte Kompetenzen in vollem Umfang und sehr überzeugender Weise erreicht; erwartbare Anforderungen überaus deutlich übertroffen,

Note 9: fachliche Anforderungen in weit über das Wesentliche hinausgehende Ausmaß erfüllt,

Note 8: fachliche Anforderungen in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt,

Note 7: fachliche Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen des Faches zur Gänze erfüllt,

Note 6: fachliche Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt,

Note 5: fachliche Anforderungen werden nicht einmal in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt,

Note 4: fachliche Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen kaum ansatzweise erfüllt.