

Referenzrahmen für die Ausarbeitung und Durchführung der zweiten schriftlichen Prüfung der staatlichen Abschlussprüfung im Rahmen des einjährigen Lehrgangs

Abschlussdiplom: Berufsbildende Oberschule Fachrichtung Önologastronomie und Gastgewerbe

Prüfungsmerkmale

Die Prüfung erfordert von der Kandidatin /vom Kandidaten einerseits die Fähigkeit der Analyse, der Auswahl und Lösung fachrichtungsbezogener Problemstellungen und andererseits damit verbundene berufsrelevante Kompetenzen, die mit den grundlegenden Themenbereichen verbunden sind.

Die Prüfung wird nach einer der folgenden Aufgabentypologien strukturiert:

A

Analyse und Ausarbeitung eines Themas bzw. Themenbereichs in Bezug auf die berufliche Ausbildung, auch unter Einbezug von bereitgestellten Dokumenten und/oder Daten.

B

Analyse und Lösung von praxisorientierten Problemstellungen im Bereich des Berufsfeldes (Fallbeispiel).

C

Festlegung und Beschreibung der Umsetzungsphasen und Vorgehensweise zur Herstellung eines Produkts und/oder Ausführung einer Dienstleistung.

D

Ausarbeitung der wesentlichen Leitlinien für ein Projekt zur regionalen Förderung/Entwicklung und/oder zur Innovation im Bereich des Berufsfeldes.

Die Aufgabenstellung wird gemäß der im Folgenden beschriebenen Vorgaben so vorbereitet, dass die gestellten Themen, Problemstellungen, Projekte usw. geeignet sind, um die der jeweiligen Fachrichtung entsprechenden Kenntnisse, Fähigkeiten und Kompetenzen zu überprüfen.

Der zentral vorgegebene Teil der Prüfung gibt die Aufgabentypologie und den/die grundlegenden Themenbereich/e vor, auf den/die sich die Prüfung beziehen muss. Die Prüfungskommission wird die Aufgabenstellungen unter Berücksichtigung der zentralen Vorgaben und der Inhalte des einjährigen Lehrganges sowie der im Zuge der Ausbildung erlangten beruflichen Kompetenzen erstellen und dabei auch eventuelle lokale Besonderheiten des Bildungsangebotes berücksichtigen.

Die Dauer der Prüfung umfasst 6 Stunden. Die Prüfung findet an einem einzigen Tag statt. Die Nutzung von Labors und Werkstätten zur Durchführung praktischer Übungen ist nicht vorgesehen.

Grundlegende Themenbereiche der Fachrichtung in Bezug auf die angestrebten Kompetenzen

1. Analyse von Produkten und/oder Dienstleistungen im Hinblick auf die Bedürfnisse, die Erwartungen und die Ernährungsgewohnheiten und/oder kulturellen Gepflogenheiten der Kunden/der Kundinnen, unter besonderer Berücksichtigung von Ernährungsweisen und/oder der Lebensmittelsicherheit, kultureller Kontexte und/oder Beherbergungsarten und/oder der Nachhaltigkeit.
2. Analyse von Produkten und/oder Dienstleistungen im Hinblick auf einen oder mehrere der folgenden Aspekte: organisatorische und finanzielle Ressourcen, Veränderung von Kauf- und Konsumgewohnheiten, Qualität, Ergebnisse, Wirtschaftlichkeit und Umweltverträglichkeit/Nachhaltigkeit.
3. Analyse und Förderung einer gesunden und korrekten Ernährungskultur; Beschreibung von Nahrungsmitteln und/oder Dienstleistungen; neue Trends in der Gastronomie und in der Beherbergung.
4. Gastlichkeit auch im Hinblick auf die Kundenpflege (customer care); Bestimmung der Zielgruppe von Kunden/von Kundinnen und des entsprechenden Angebotes an Produkten und Dienstleistungen, welches Kundenzufriedenheit und Kundenbindung gewährleistet.

Ziele der Prüfung

- Verständnis der in der Aufgabenstellung, im praxisorientierten Fallbeispiel oder Projekt vorgeschlagenen Thematik und/oder Problemstellung.
- Ausarbeitung von begründeten und klar formulierten Argumenten bzw. Vorschlägen bei der Bearbeitung der Aufgabenstellung oder zur Lösung des Fallbeispiels oder in Bezug auf das Projekt.
- Kohärente Vorgangsweise bei der Ausarbeitung der Themenstellung oder bei der Herstellung und Förderung von Produkten und/oder Dienstleistungen, wobei auch innovative Herangehensweisen berücksichtigt werden sollen.
- Fähigkeit zur Argumentation und Verknüpfung von Wissen und Fähigkeiten, bei der Bearbeitung der Themenstellungen oder bei der Umsetzung und Präsentation von Produkten und Dienstleistungen, wobei die getroffenen Entscheidungen entsprechend begründet sein sollen.

Bewertungsraster für die Punktevergabe

Indikator (in Bezug auf die Prüfungsziele)	Höchstpunktezahl (Gesamtpunktezahl 20)
Verständnis der Aufgabenstellung oder des vorgeschlagenen Fallbeispiels oder des zur Verfügung gestellten Datenmaterials aus dem beruflichen Kontext.	3
Beherrschung der grundlegenden berufsfachlichen Kenntnisse in Bezug auf die Themenschwerpunkte, sowie schlüssige und angemessene Argumentation.	8
Beherrschung der fachlichen Kompetenzen, indem Problematiken erkannt und angemessene Lösungen gefunden werden oder fachliche Themenbereiche korrekt miteinander verknüpft werden.	6
Sprachliche Korrektheit und Beherrschung der Fachsprache des Berufsfeldes.	3

Die Kommission wird die Indikatoren mit der Aufschlüsselung in entsprechende Deskriptoren ergänzen.