

Beiblatt zum Pflichtpraktikum für Arbeitgeber

Fachschule für wirtschaftliche Berufe

Zeitlicher und sachlicher Rahmen:

Das Pflichtpraktikum ist vor Eintritt in die dritte Klasse der Fachschule für wirtschaftliche Berufe (FW) im Ausmaß von **8 Wochen** in sozialen Einrichtungen, der Verwaltung des Tourismus, der Ernährung oder in Betrieben der Wirtschaft sowie in den dem Ausbildungsschwerpunkt entsprechenden Berufsfeldern.

Bildungs- und Lehraufgaben:

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- ergänzend zu den Kenntnissen und Fertigkeiten, die durch die facheinschlägigen Unterrichtsgegenstände vermittelt werden, in Betrieben der sozialen Einrichtungen, der Hotellerie und des Gastgewerbes oder anderer wirtschaftlichen Betriebe jene Gewandtheit der Berufsausübung erlangen, die den Anforderungen des jeweiligen Berufsfeldes an Absolventinnen und Absolventen der Schulart entspricht,
- die in der Schule erworbenen Sachkompetenzen in der Berufsrealität umsetzen können,
- einen umfassenden Einblick in die Organisation von Einrichtungen und Betrieben gewinnen,
- über Pflichten und Rechte der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer Bescheid wissen und die unmittelbare berufliche Situation daraufhin überprüfen können und
- sich Vorgesetzten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gegenüber freundlich, korrekt, selbstsicher und effizient verhalten.

Didaktische Grundsätze:

Das Pflichtpraktikum ist auf Grund einer möglichst präzise gefassten Vereinbarung zwischen einem dem Bildungsziel der Schulart entsprechenden, facheinschlägigen Betrieb, der Schulleitung und den Schülerinnen und Schülern abzuleisten.

Der in vielen Positionen mögliche betriebliche Einsatz verlangt von den Vorgesetzten wie auch von der Praktikantin/dem Praktikanten Anpassungsfähigkeit und Verständnis für die jeweils gegebene Situation.

Stetige Unterweisungen, besonders vor Beginn, aber auch während des Praxiseinsatzes sind die Pflicht des pädagogisch wie fachlich dafür besonders qualifizierten Ausbildners.

Im Bezug auf die Einhaltung der Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetzes (bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres) und die Ausnahmen im Gastgewerbe wird hingewiesen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen aus der Zusammenschau der Unterrichts- und Praxiserfahrung eine positive Grundhaltung zum Arbeitsleben insgesamt und zum konkreten beruflichen Umfeld im Besonderen gewinnen. Sie wurden in der verbindlichen Übung Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikation auf das Pflichtpraktikum vorbereitet.

Die fachkundige Betreuung und Anleitung der Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen Bludenz im Praxisbetrieb ist gerade im Zusammenhang mit der Gestaltung des Pflichtpraktikums von entscheidender Bedeutung dafür, dass dieses zu einem positiven Erlebnis wird und dazu veranlasst, sich dem Berufsfeld auch nach Abschluss der Schule innerlich verbunden zu fühlen.

Ort, Datum

Unterschrift des Arbeitgebers als Kenntnisnahme

Fachpraktische und fachtheoretische Gegenstände in der ersten und zweiten Klasse (Auszüge aus dem Lehrplan der Fachschule für wirtschaftliche Berufe)

1. Klasse:

Rechnungswesen: 3 Wochenstunden

Grundlagen des Rechnungswesens. System der doppelten Buchhaltung. Konto. Verbuchungsprinzipien. Verbuchung im Hauptbuch. Kontenrahmen. Kontenklassen. Belege. Belegwesen. Umsatzsteuer (gesetzliche Bestimmung, Vorsteuer, Umsatzsteuer). Verbuchung von Geschäftsfällen. Bücher der doppelten Buchhaltung.

Betriebswirtschaft: 1 Wochenstunde

Grundlagen der Wirtschaft (Bedürfnis, Geld, Markt). Unternehmen. Rechtsformen. Firma. Firmenbuch. Kaufvertrag (Rechtsgrundlagen, Bestandteile, Erfüllung).

Officemanagement und angewandte Informatik: 3 Wochenstunden

Textverarbeitung. Textgestaltung. Aktuelle Betriebssysteme. Internet und E-Mail.

Betriebsorganisation: 1 Wochenstunde

Berufsbild. Gast und Gastlichkeit. Hygiene- und Sicherheitsmanagement. Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe. Arbeitsorganisation.

Bewegung und Sport: 2 Wochenstunden

u.a. Vitaltraining: Herz-Kreislauf-Aktivierung. Basisübungen zur Haltungsstabilität. Steigerung von Vitalität und Gesundheit mit konkreter praktischer Umsetzung in Mustereinheiten.

Küche und Service: 5 Wochenstunden

Küche:

Warenbewirtschaftung. Grundlagen der Menüerstellung. Qualitätssicherung. Grundzubereitungen und Garmethoden. Portionieren. Anrichten. Garnieren. Regionale, nationale und internationale Küche. Vollwertküche.

Service:

Menükarten. Gedeckkarten. Mise en place. Serviersysteme. Servicearten. Servierabläufe.

2. Klasse:

Rechnungswesen: 3 Wochenstunden

Nebenbücher. Verbuchung von Geschäftsfällen im Gastgewerbe. Jahresabschluss von Einzelunternehmen. Personalverrechnung (Abrechnung laufender und sonstiger Bezüge, Verbuchung, Lohn- und Gehaltsnebenkosten).

Betriebswirtschaft: 2 Wochenstunden

Kaufvertrag. Schriftverkehr. Konsumentenschutz. Mitarbeiter im Betrieb. Geld. Kredite. Grundlagen des Marketings. Unternehmensgründung. Businessplan. Rechtsformen. Tourismus und Freizeitwirtschaft.

Officemanagement und angewandte Informatik: 2 Wochenstunden

Textverarbeitung. Tabellenkalkulation. Erstellung von Präsentationen. Grafik- und Bildbearbeitung.

Naturwissenschaften: 2 Wochenstunden

Pflanzenheilkunde. Ätherische Öle, Alkaloide und Glycoside. Massagen. Wickel. Auflagen. Kompressen. Bäder. Medikamente. Arzneimittel. Homöopathie. Akupressur. Ayurveda.

Grundlagen des Gesundheitsmanagements: 3 Wochenstunden

Immunsystem. Impfungen. Mikrobiologie und Pathologie. Bakterielle und virale Erkrankungen. Erste-Hilfe-Ausbildung. Schock. Diabetische und Kardiovaskuläre Notfälle.

Betriebsorganisation: 1 Wochenstunde

Gästetypologie. Beschwerdemanagement. Aufbau- und Ablauforganisation. Veranstaltungsmanagement. Personalmanagement.

Küche und Service: 5 Wochenstunden

Küche:

Warenbewirtschaftung. Grundlagen der Menüerstellung. Qualitätssicherung. Grundzubereitungen und Garmethoden. Portionieren. Anrichten. Garnieren. Regionale, nationale und internationale Küche. Vollwertküche.

Service:

Getränkesservice. Kaffeehauservice. Buffetarten. Gästebetreuung. Verkaufsgespräch. Beschwerdemanagement. Verkaufsfördernde Maßnahmen. Inhaltliche Gestaltung von Speise- und Getränkearten.